

# KANSAI FOOD TOURISM MAP 2013



関西フードツーリズムMAP

## 本マップの目的と使い方

このマップは、フードツーリズム研究会が日本観光研究学会のフードツーリズム研究分科会の研究成果の一つとして発行するものです。

本来はフードツーリズム研究を目的として作成したもので情報誌としては不十分ですが、フードツーリズムの普及に役立つことができれば、との願いから発行をするものです。旅行で土地の料理を楽しみ、食のイベントや施設の情報を手掛かりのひとつとなるものですが、実用の際には主催団体のホームページ等で十分確認の上ご使用ください。

### 使用上の注意

本マップ掲載のフードツーリズム情報は原則として、郷土料理や名物料理、特産品、ご当地グルメなどを提供する飲食店を地域(エリア)として販売促進している団体を中心に取り上げました。具体的には関係団体による「食べ歩きマップ」や「旬の料理キャンペーン」、「フードイベント」などです。

個店は単独では取り上げていませんが、本研究員が推薦するお店を【会員推薦】として掲載しました。ただし、これは推薦に値するお店の一部しか網羅していません。

大阪や京都は名物料理が多いのですが、料理ごとに組織としてまとめて普及活動をしているものが少ないため、便宜上、ネットサイトの利用を参考として掲載しています。ぐるなびの<ご当地グルメサイトぐるたび>などは検索に便利でしょう。

フードイベント情報は過去の開催時期を参考に掲載しています。これからの開催時期、場所、時間など最新情報はインターネット等で確認の上、お出かけ下さい。

## フードツーリズム研究会とは

### ●食と観光の新たな現象：フードツーリズム

「食」は生産から加工・外食まで実に広大で多様な文化を形成していますが、「観光」との関係において、地域の経済や文化に関わる様々な状況と課題を提供しています。例えば、世界各都市での食べ歩きツアー、ワイナリー巡り、スローフード運動、フードトレイルやわが国でのご当地グルメブーム、ミシュラン・ガイドの日本進出、築地市場の外国人観光客、全国の地産地消レストランなど、これらの多くは2000年代に入ってから、世界的なフードツーリズム現象といえます。

### ●目的

フードツーリズム研究会は、食と観光の関係から生ずる様々な観光現象である「フードツーリズム」の研究を目的に、2008年9月に大阪観光学大と(社)大阪外食産業協会の産学協同で発足しました。「食文化」を地域資源として観光産業を開発し、又、観光を活用して食産業を発展させることにより、地域の農漁商工業と観光産業の活性化に資することがフードツーリズム研究会の目的です。

### ●活動の構成

本研究会は、「研究セミナー」「グループ研究会」の活動から構成されています。メンバーは大学・研究機関、外食産業、コンサルタント、元官公庁など多彩です。

- 研究セミナー：講師を招いた「講演」と意見交換。
- グループ研究会：個人発表と、そのテーマに基づくディスカッション。
- 現地視察：フードツーリズムの現場に出かけての勉強会。
- 都市・地域でのフードツーリズム企画・促進事業。

### フードツーリズム研究会

事務局：大阪観光学大観光学部 担当：佐藤 智子  
〒590-0493 大阪府熊取町大久保南5-3-1  
TEL:072-453-8222 FAX:072-453-1451  
Mail:jimu@foodtourism.jp HP:http://www.foodtourism.jp/  
主宰：尾家 建生(日本観光研究学会フードツーリズム研究分科会代表)  
山川 雅行(一般社団法人大阪外食産業協会常任役員)

協賛：

日本観光研究学会 大阪観光学大

一般社団法人 大阪外食産業協会

追手門学院大学  
地域文化創造機構

公立大学法人 大阪府立大学  
OSAKA PREFECTURE UNIVERSITY  
21世紀科学研究機構 観光産業戦略研究所

発行：フードツーリズム研究会(非売品)  
編集スタッフ：高田 剛司 村上 喜郁 浅野 幸治 白石 恵子 玉置 桃子  
王 静 近藤 政幸 中子 富貴子 中井 郷之 原田 弘之  
発行日：2013年9月1日 ※本マップは研究資料です。