

平成30年6月21日(木), ホテル椿山荘東京において, 山口県萩市, 新潟県, 長崎県五島列島(五島市・新上五島町), 兵庫県養父(やぶ)市との共催により, 平成30年度第1回「地域の魅力発信セミナー」を開催しました。駐日外交団, 駐日商工会議所, 企業関係者等より約170名の来場者を得て, 各団体がそれぞれの魅力をPRしました。

セミナーは二部構成で, 第1部では各団体によるプレゼンテーション(各15分程度)が行われ, 第2部では各自治体がブースを出展し, 試飲・試食や体験コーナー, ステージプログラムを通じてそれぞれの特産品及び魅力を伝えました。

### <萩市(山口県)>

今回, 萩市は, 400年を超える伝統を持ち, 国の伝統的工芸品に指定されている「萩焼」と, 萩市の特産品である「夏みかん」を主にPRしました。第1部では, 藤道健二市長自らがプレゼンターとして登場し, 英国出身の国際交流員であるエマ・ヒロさんとの絶妙な掛け合いを披露。日本の茶道において優れた茶碗を「1楽, 2萩, 3唐津」と称する表現を挙げて, 萩焼が茶器として好まれてきた歴史を説明した他, 明治維新で失業に迫りやられた侍が, 当時稀少価値のあった夏みかんの栽培によって糊口を凌ぎ, また, その夏みかんが風よけとなり美しい塀や石垣が維持されたというエピソードを通じて, 侍と夏みかん, そして萩の美しい街並みの意外なつながりを紹介しました。

第2部交流会では, 陶芸家の指導のもと先着30名まで萩焼の絵付け体験ができるコーナーを設置し, 外交団等は思い思いに絵を描いて楽しみました。絵付けされた萩焼は, 萩市内の窯で焼いた後, 3~4週間後に体験者のもとへ送付されます。また, 試飲試食のコーナーでは, 萩のあまだいの寿司が大人気だったほか, 夏みかんジュースも美味しいと評判でした。



第1部プレゼンテーションで夏みかんをPRする萩市



萩焼の絵付け体験コーナー

### <新潟県>

新潟県は, 世界で初めて誕生した学問領域として新潟大学の「日本酒学」の取り組みについて発表しました。今年4月から講義を開始した日本酒学は, 当初定員200名のところへ820名の聴講希望が殺到するほどの人気ぶりで, 県内外から注目を集めているとのこと。第1部では, 日本酒学が新潟県で誕生した背景として, 日本一酒蔵が多く(89蔵), 酒造りが盛んだったと紹介。また, 新潟が日本酒の主な原料である米



日本酒の試飲コーナー

と水に恵まれていた他、夏の日照時間が長く冬は寒いという日本酒の製造に適した気候であったことが、新潟各地で品質に優れた美味しい日本酒が造られるようになった理由と紹介。更に、会場から「新潟には女性の杜氏もいますか？」と質問されると、現在はいないが過去に杜氏として活躍した女性がいたことも紹介されました。

第2部交流会の新潟県ブースでは、12種類の新潟の日本酒が提供され、来場者は銘柄によって異なる味を楽しんでいました。また、麴だけでつくった甘酒も振る舞われました。ステージ上では、日本酒に関するクイズ大会が行われ、正解者には賞品として新潟の日本酒がプレゼントされるなど会場を盛り上げました。

### <五島列島(長崎県)>

長崎県五島列島からは、五島市と新上五島町が参加して、「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」をPRしました。第1部では、日本の禁教期にも五島列島ではキリスト教信仰が続けられていた歴史を説明し、五島列島に50以上ある教会建築を紹介。これら関連遺産は、本セミナー開催後の6月30日に世界遺産への登録が決定しました。また、会場には五島市のイメージキャラクター「つばきねこ」と、新上五島町の公式キャラクター「あみ〜ご」も駆けつけて来場者に五島列島の魅力を伝えました。



五島市の「つばきねこ」(中央右)、  
新上五島町の「あみ〜ご」(中央左)と  
写真撮影する外交団

第2部交流会では、五島手延べうどんやアジのすり身の水餃子、本マグロの刺身、焼酎などの五島列島の特産品を試飲試食コーナーでPRし、五島列島の食の魅力を伝えました。また、五島産の椿油を使ったハンドエステコーナーは、「肌がすべすべになった」「リフレッシュできた」と体験者に好評でした。

### <養父市(兵庫県)>

養父市は、同市の特産品である、さわやかでフルーティな味わいが特徴の朝倉山椒について、歴史や活用方法などを紹介しました。野菜、肉、魚など様々な素材と相性の良い「朝倉山椒タップナード」、パスタにからめるだけでも美味しい「朝倉山椒ジェノベーゼ」、味噌汁、刺身などの薬味として活躍する「ゆず山椒」、夏はかき氷のシロップとしてもおすすめの「朝倉山椒シロップ」などのキャッチフレーズで主に4つの加工製品をPR。

第2部交流会では、朝倉山椒を使用した料理の他、ゆずのマーマレード等を来場者に振る舞いました。また、かつて養蚕が盛んだった養父市で生産された繭を使ったクラフト体験コーナーも設置しました。

さらに、ステージ上では、養父市の書道家・前田華汀(まえだかてい)氏による揮毫パフォーマンスが行われ、会場を



朝倉山椒のPR



養父市出身の書道家による  
揮毫パフォーマンス

盛り上げました。パフォーマンス終了後、完成した作品を展示できる大使館などを募り、最終的に在京ベルギー大使館が獲得しました。

セミナーに参加した外交団等からは、「知らなかった地域の魅力を知ることができた」「世界へ発信しようとする地方の熱意が素晴らしかった」などの声が聞かれました。

また、共催した自治体・団体からは、「普段交流することのできない駐日外交団などに情報を発信するきっかけができて良かった」「実際に訪問してみたいという来場者から、歴史や交通アクセスについて質問があり、観光客の誘致につながる可能性が高いと感じた」「様々な国の来場者から商品についての意見を聞くことができて良かった」などの感想が寄せられました。

(了)