「はじめる」から「かなえる」へ。福島県では、震災から10年を機に「ふくしまから はじめよう」からのバトンを渡す、新スローガン「ひとつ、ひとつ、実現する ふくしま」を策定しました。復興に向けて歩んできた「これまで」と、新しい未来に繋げていく「これから」と、県民のみなさんひとりひとりの「今」を重ねたメッセージです。

ふくしま発酵ツーリズムについて

福島県　観光交流課

県では「美を醸すふくしま」をコンセプトに、県内の豊かな発酵文化を活用して観光誘客を促進する「ふくしま発酵ツーリズム」を推進しています。

食と健康を結ぶ新たな付加価値のある発酵文化を観光コンテンツとして商品化し、県内外に広く情報発信することにより、健康や美容に関心の高い層を誘客することを目的としています。

ホームページで詳しい情報を公開しています。 美を醸すふくしま 検索

本事業のコンセプト「美を醸すふくしま」

美を醸す ふくしま

本来のキレイに還ろう。

発酵菌は、生命体。

たとえば、麹。
味噌や醤油、清酒や甘酒のもとになる種麹には、
1gあたり数億以上の麹菌が生きている。

菌があるがままに生きることで、食材の旨味と香りが引き出され、
人のカラダにとって良い成分をつくり出し、
美容と健康のサポートをしてくれる。

「会津」・「中通り」・「浜通り」。
気候や地形が異なる3つの地域をもつ福島県。
山、川、海。そして、水。
それぞれの風土と自然の恵みのなかで、じっくり時間をかけながら、
人が菌とともに醸してきた発酵文化。

福島が誇る「三五八漬け」。
会津の「にしんの山椒漬け」や「ひしょ納豆」。
中通りの「いかにんじん」や「紅葉漬け」。
浜通りの「さんまのみりん干し」や「切腹南蛮」。

食も旅も、ここに息づく生命体とともに。

福島をめぐると、細胞がよろこび、元気になる。
心にも体にも、ゆるやかな調和が広がる。
本来のパワーが目覚め、内なる美しさが醸し出されていく。

昨年度の取り組み

■美を醸すふくしまナビゲーターの育成・認定

福島県の発酵文化や発酵食品と健康美容との関係について知識蓄積を行い、お客さまへのおもてなしや正しい情報、魅力発信にご協力いただける本県発酵文化のガイド役を「美を醸すふくしまナビゲーター」として87名認定しました。

■発酵コンテンツのブラッシュアップ・情報発信支援

・事例①：発酵食レストランの磨き上げ

ナックルズカフェ（勿来）にて「発酵」×「自然派」をキーワードに素材にこだわった発酵食を体験できるメニューを開発しました。

・事例②：発酵朝食を提供している宿泊プランの磨き上げ

YUMORI ONSEN HOSTEL（土湯温泉）にて「発酵」×「温泉」をキーワードに、美肌の湯“土湯温泉”で身体の中からも外からもきれいになれる宿泊プランを造成しました。

・事例③：道の駅にあるレストランの発酵ランチの磨き上げ

農家レストラン「くうべぇる」（道の駅あいづ 湯川・会津坂下）にて「発酵ランチ」×「新鮮野菜」をキーワードに、農家直送新鮮野菜を使った郷土食で美と健康を意識した発酵ランチを開発しました。

■発酵が楽しめる共通宿泊プランの造成・販売

オンライン旅行予約サイトにて、福島県産の発酵食材を楽しめる宿泊プランを販売しました。（例）チェックイン時に甘酒を提供、夕食時にいかにんじんやにしんの山椒漬け、福島のお酒を提供

■美を醸すふくしま公式サイトの運営

美容や健康に関心を持っている方々に向けて、発酵に関する基本情報や、発酵関係者へのインタビュー記事、福島県で楽しめる発酵コンテンツ情報などを発信しています。

「美を醸すふくしま PR 大使」の任命

今年７月には、いわき市出身の松井愛莉さん（俳優・モデル）を福島県の「美を醸すふくしま PR 大使」に任命しました。任命式では知事より松井さんに任命証が授与され、福島の発酵食品に関する魅力やエピソードについてお話いただきました。

■松井愛莉さんコメント

福島の発酵食品の魅力をもっとたくさんの人たちに知ってもらえるように精一杯頑張ります。よろしくお願いいたします！

福島県の発酵食の特徴

本県には、浜通り・中通り・会津地方という気候や地形が異なる３つの地域があります。それぞれの気候に応じて、各地域で多様な発酵食が生まれてきました。

「三五八漬け」をはじめ、会津の「にしんの山椒漬け」や「ひしょ納豆」、中通りの「いかにんじん」や「紅葉漬け」、浜通りの「さんまのみりん干し」や「切腹南蛮」などが県を代表する発酵食品です。

このように、本県には多様な発酵菌が息づいており、地域ごとにバラエティ豊かな発酵食品を楽しむことができます。

紅葉漬け

今年度の取り組み

■プロモーション動画

浜・中・会津の３地域において、各地域ならではの発酵文化やストーリーを伝えるプロモーション動画を作成し、発信予定です。

■イベントの実施

県内において発酵に関するイベントを実施予定ですので、ぜひお越しください。

■各媒体での情報発信

美を醸すふくしま公式サイト・各 SNS を通して、福島の発酵コンテンツに関する情報を発信しています。

▷公式サイト

https://www.tif.ne.jp/hacco/

▷Instagram

https://www.instagram.com/kamosofukushima/

■インフルエンサーとコラボした情報発信

料理や観光分野で活躍するインフルエンサー目線で、福島県内各地域の発酵に関する魅力を取材し、情報発信する予定です。

■新たな発酵コンテンツの商品化

旅行者が実際に福島に来て楽しめる発酵コンテンツを商品化して、情報発信する予定です。

さんまのみりん干し

問い合わせ先　福島県観光交流課
電話：024（521）7398