

世界でも珍しい独特のランドスケープを有する「徳島・にし阿波」 厳しい自然環境との共存により育まれた食材を使った 「徳島・にし阿波」まるごとフェアのメディア試食会を 11月9日開催

会場は渋谷区神泉の徳島県魅力体験型アンテナショップ「ターンテーブル」

「にし阿波」と呼ばれる徳島県西部の美馬市・三好市・つるぎ町・東みよし町には、標高100～900mの山間地域に200近くの集落が点在しています。農地はいずれも急峻な傾斜地に位置し、場所によっては斜度40度にもおよびます。

これらの地域では傾斜地のまま農耕を行っており、独自の技や知恵を培って、自然を守り、生命を守り、集落を守ってきたのです。この400年以上にわたり継承されてきた山村景観や食文化、そして農耕にまつわる伝統行事などの全てが「傾斜地農耕システム」です。

このシステムは、未来に向けても持続可能なものであるとともに、食と農の危機的状況や生態系の破壊など世界が直面する問題解決にもつながるものと評価され、平成30年3月、国連食糧農業機関(FAO)により、中国四国地方で初めて「世界農業遺産(GIAHS)」に認定されました。

【にし阿波の傾斜地農耕システムポータルサイト：<https://giahs-tokushima.jp/>】



「にし阿波」の食と暮らし、伝統と自然

にし阿波地域は「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）※」に認定されています。

※SAVOR JAPANとは、農林水産省が地域の食文化や景観を活かした訪日外国人旅行者誘致の取り組みを認定する制度

「にし阿波」の山間部では、米作りに適さない土地柄ゆえに、米の代わりに在来種のそばや雑穀、山茶、在来野菜なども栽培されてきました。「そば米雑炊」「でこまわし」「ひらら焼き」など、この地ならではの食材から生まれた伝統料理も大切に受け継がれています。



<申込先・報道関係の方からのお問い合わせ先>

徳島県 西部総合県民局 地域創生観光部 にし阿波振興担当 TEL：0883-53-2031（平日9～17時）

MAIL：seibu_c_mm@pref.tokushima.jp

こうした独特の景観や、伝統、食文化を体感できる集落が、にし阿波の各所に点在しています。先人の知恵と工夫にあふれた暮らし、素朴で滋味豊かな食べ物、地域の人との交流は、いつまでも記憶に残る体験となり、きっと明日への元気を与えてくれます。



そば米雑炊



源平いも（ごうしゅいも）



牡丹鍋（ジビエ料理）

フェアの会期（予定）とメディア試食会

首都圏における「徳島・にし阿波」の農産物の認知度向上や、アフターコロナを見据えた観光誘客を図るため、首都圏において「にし阿波」の食材を使った食事メニューを提供するとともに、P R動画の放映・旅行商品の紹介等を行う「にし阿波」地域のP Rブースを設置して首都圏での情報発信を行う、「『徳島・にし阿波』まるとフェア」を開催いたします。また、当該フェアの開催に先立ち、メディアの皆様へ「にし阿波」食材や特産品の試食会を実施いたしますので、ぜひ御参加くださいますよう、お願いいたします。

■「徳島・にし阿波」まるとフェアの会期（予定）

日程：令和4年12月上旬（2週間程度）

会場：Turn Table（ターンテーブル）（東京都渋谷区神泉町 10-3）

提供時間：ランチタイム 11時30分～15時00分 ※数量限定

■メディア試食会

日時：令和4年11月9日（水）13時00分～14時00分（12時45分～受付）

会場：Turn Table（ターンテーブル）5F VIPルーム（東京都渋谷区神泉町 10-3）

内容：発表「メニューの特徴や『徳島・にし阿波』農産物について」

試食（その他、にし阿波の観光情報をP R）

申込方法：メール又は電話により、10月31日（月）までにお申し込みください。（参加費：無料、先着10名）

申し込み時に【社名、氏名、連絡先（電話・メールアドレス）】をお知らせください。

試食会に参加しない形での取材をご希望の場合は、＜申込先・報道関係の方からのお問い合わせ先＞にある徳島県 西部総合県民局 地域創生観光部 にし阿波振興担当までご連絡ください。

<申込先・報道関係の方からのお問い合わせ先>

徳島県 西部総合県民局 地域創生観光部 にし阿波振興担当 TEL：0883-53-2031（平日9～17時）

MAIL：seibu_c_mm@pref.tokushima.jp

「徳島・にし阿波まるごとフェア」ランチメニュー



<山くじらの壺漬け>

さっぱりとした脂身と深い味わいの赤身が特徴の猪肉。ターンテーブルオリジナルのタレに付け込むことで、お肉の旨味を引き出し肉質も柔らかくなります。

新鮮な「にし阿波」の野菜と一緒に、鉄板で焼いてお召し上がりください。

<歩危バーガー>

「にし阿波」の2大名物「ぼけあげ」「岩豆腐」。その大豆の旨味が凝縮された「にし阿波」特有のお豆腐を、豪快にバンズに挟みこんだ歩危バーガーです。



フェア期間中には、他にも「にし阿波」の食材・特産品を使用した料理を提供します。

※写真はイメージです。

食材の収穫状況によって、フェア当日、メディア試食会にご提供する内容に変更が生じることがあります。

世界農業遺産を支える人々



農業遺産 傾斜地農業の文化を後世に伝える

西岡田治豈さん・節子さん（徳島県つるぎ町）

傾斜地農法の象徴的な場所といえば、つるぎ町貞光猿飼にある西岡田さんの畑です。

秋には白いソバ畑になり、急な斜面の下に望む深谷やまわりの山の美しさで観光農園としても人気です。

東京から移住 楽しみながら農家レストランを運営

大竹 一さん（徳島県美馬市／農家レストラン風和里）

傾斜地農業が行われている刈名集落で農家レストランを運営しています。

「標高 450m 付近にあり、ここは空気が美味しく、時間がまったくゆっくり流れています。

地元の野菜はすごく美味しく、本当の田舎暮らしがこんなにいいものかと感動しています。」



徳島県魅力体験型アンテナショップ「Turn Table（ターンテーブル）」

レストラン・マルシェ・宿泊施設を備え、「食」「体験」「交流」を通じて徳島を体感できるアンテナショップ。

県産杉や藍など随所に「徳島」を感じる空間で滞在いただきながら、素材の良さを引き出す薪火料理をはじめ、徳島県産食材をふんだんに使った料理を楽しむことができます。

【ターンテーブルからのコメント】

徳島県は食材の宝庫。なかでも中山間地域の多いにし阿波エリア（徳島県西部エリア）は、世界農業遺産に認定された「にし阿波の傾斜地農耕システム」をはじめ、その土地柄や風土から生まれる特有の食材が豊富です。

本来は、本場に足を運んで食べてほしいモノばかり。

フェア期間中は、「にし阿波」の食材を使ったターンテーブルオリジナルメニューを提供します。

是非、「にし阿波」の「食」の魅力を体験しにターンテーブルにお越しください。



<申込先・報道関係の方からのお問い合わせ先>

徳島県 西部総合県民局 地域創生観光部 にし阿波振興担当 TEL：0883-53-2031（平日9～17時）

MAIL：seibu_c_mm@pref.tokushima.jp