

一般社団法人南房総市観光協会の食育の取組

100年フードを活用した 郷土食文化の継承・普及

アジ料理の提供だけではなく、南房総のアジについてのアレコレを熱く語ることが出来るアジの達人『うまアジマイター』認定制度をスタートさせました。



日本の伝統漁法に触れる。 食文化体験の推進

力を合わせて、「地引網体験」！
地元の網元さんや民宿のオーナーさんから指導を受けながら、地引網の仕組みや魚についてのトリビアを学ぶ。

日本酪農発祥の地「南房総」を学ぶ ミルクツーリズムの実施

牛乳の消費量が減少局面になっている状況を「観光」という側面から少しでも社会課題解決のお役に立ちたいとの想いで実施。



地域の生態系から獣害対策の話など、 ノウハウだけじゃない知識を学ぶ



あらかじめ用意されたイノシシの死体を使って、講師が解体の手順を丁寧に実演。解体の技術と知識を学びながら、イノシシ肉がどのようにして私たちの食卓に並ぶのかを理解し、食材への感謝を深めます。



一般社団法人南房総市観光協会の食育パーパス

一般社団法人南房総市観光協会は、南房総の豊かな自然が育む食材、生産者の想い、歴史や文化を「食」を通じて伝えます。食べることは、地域を知ること。「食」を入口とした「里山・里海」の地域づくりと食育を推進します。