



カナダの皆様をおもてなし

# ニッポンで体験 「カルチャーツーリズム」 ～神前結婚式のおもてなし～

岐阜県

岐阜県立岐阜農林高等学校

## Photos



GAP米収穫～縁結び



おもてなし料理準備



おもてなしメンバー



神前式でおもてなし

## 相手国の面から

### 【カナダ食材と日本料理との融合】

私たちは、在住カナダ人の方からカナダの食習慣を学び、カナダ選手にも親しみを  
持ってもらえるようカナダサーモンやメープルシロップを取り入れたメニューを、  
料亭「美乃壺」の協力のもと、何度も試作を繰り返し、特別な日「結婚式」に提供  
される普段とは全く違う、日本食体験の提供を目指しました。試食会では、  
在住カナダ人の方から「メープルシロップの香りが日本食に合う」と好評を  
得ました。

また、カナダ選手らが来日した際は、日本食として寿司などを食することが多い  
とのことから、結婚式のような特別な日に提供される日本料理を体験してもら  
うことは、カナダ選手らにとっても普段とは全く違う日本食体験となると  
思います。

## 食材の面から

### 【全ては金メダルの為に】

私たちが生産したグローバルGAP食材のお米「縁結び」。この名の通り、地域の  
食と人をつなげます。岐阜とカナダを食でつなげ、カナダ選手  
の金メダル獲得に向けて後押しします。

また、私たちが暮らす岐阜県は食材の宝庫。栄養面だけではなく、縁起の良さも  
加わった、オリンピック・パラリンピアン向けの食材が、豊富に存在します。栄養  
価の高い清流長良川の鮎は、川魚とは思えないコクがあり良質のたんぱく質  
やビタミンを多く含み、とても縁起の良い魚。先の見通しの良い「レンコン」、  
伝説の神様「スクナビコ」の名を冠する「宿儺(すくな)カボチャ」、天空の茶畑  
より「春日のお茶」など、縁起の良い農産物を県内各地より集めて調理しました。

## こだわりPOINT

### 【すべては生徒によるおもてなし】

私たちは、日本伝統の神前結婚式を披露し、GAP食材を使った日本料理の提供を  
行うおもてなし企画を考案しました。私たち自身が、日本伝統の雅楽、巫女に  
よる舞踏から、新郎・新婦役となり、参加者のみなさまに披露いたしました。  
さらには、在住カナダ人の方や料亭の協力を得ながら、メニューの考案や調理、  
当日の配膳を行いました。私たちが伝統を紹介するだけでなく、すべてをわた  
したち生徒が実演して、カナダ選手をおもてなしすることが、こだわりポイントです。  
また、地域のGAP食材+伝統的な日本料理+神社での結婚式という地域資源を  
掘り起こし、組み合わせることで、私たち岐阜県の魅力・伝統を余すことなく  
すべて体験していただけることも、企画ポイントとなります。

## 競技の面から

### 【お米「縁結び」パワーで金メダル】

私たちが今回のコンテストで使用するGAP食材は、お米です。カナダ選手に  
とって、お米を食べる機会は多くないと思います。でも、お米は、パワーの源となる  
でんぷん、タンパク質など多くの栄養素が含まれています。そこで、白ご飯で  
なく、良質のたんぱく質やビタミンが含まれる鮎を使い、鮎釜飯として提供し  
ました。私たちが生産するお米「縁結び」を食べて、岐阜県でエネルギーを  
チャージし、さらには、「縁結び」を食べることで、五輪の円(縁)につながり、東京  
オリンピック・パラリンピックにつながる活躍を期待させるものとなりました。

GAP食材を使ったおもてなしコンテスト

OMOTENASHI CONTEST



ホストタウン



HOST TOWN