





飯能の伝統野菜「固定種野菜」でベジヴィーガンメニューを地域一体で共創し、「健康意識の高い台湾人女子」のハートをつかむ！

取組開始時期	2021年7月	取組の カテゴリー	観光客の誘致・地域PR	応募部門 (○を付ける)		PF会員間連携部門	○	一般部門
---------------	---------	----------------------	-------------	-------------------------	--	------------------	---	-------------

1. 団体名	(一社) 奥むさし飯能観光協会	2. 連携先 の団体	◎コミュニカール株式会社、◎WAmazing株式会社、埼玉県物産観光協会、野口種苗研究所、飲食店事業者、固定種野菜生産事業者、料理研究家の先生方、駿河台大学 張采瑜 准教授等					
---------------	-----------------	-----------------------	---	--	--	--	--	--

3. 取組 目的	「食の多様性」への対応を飯能全域で高め、訪日ベジタリアン旅行者数の14%（約64万人）を占める台湾のベジヴィーガン（観光庁, 2018）の来訪促進に繋げる			4. 関連する ゴール	   
---------------------	---	--	--	------------------------	---

5. 取組経緯

埼玉県は、従来より台湾の訪日インバウンドの促進に取り組んできた。また、飯能市では地域住民の健康を増進することを目的として、2013年から飯能市野菜プロジェクト「飯能市野菜3倍レストラン普及事業」を通じて地域の飲食店事業者との連携体制を構築してきた。その活動資産を受け継ぎ、地域資源である「固定種野菜」に着目してベジヴィーガンメニューとして磨き上げていくことで、地域住民のウェルネスを高めるだけでなく、台湾訪日観光の振興にも繋げていく。

6. 取組概要（100字以内） ※1次選考にて、投票ページに掲載します

飯能全体が外部専門家と一体となって、伝統野菜「固定種野菜」をつかったベジヴィーガンメニューを開発することで、地域住民のウェルネスを高め、「食の多様性」への対応を高め、持続可能な観光を共創する。

画像（会員投票の際のサムネイル）



取組のポイント（3つの視点）

地方創生SDGsの視点

ベジヴィーガンというライフスタイルを飯能地域の飲食店事業者がメニューの選択肢として柔軟に取り入れていくことで、地域住民のウェルネスが高まり、訪日観光客の食の多様性への対応が高まるだけでなく、ベジヴィーガンメニューを食べるというマイクロアクションがクラウド（集合）のインパクトとなれば気候危機の遞減への期待もできる。

ステークホルダーとの連携

「地域の観光資源の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」（第1次）に、企画が採択される。

「2. 連携先の団体」の記載の通り。取組詳細欄をご確認ください。

モデル性・波及性

ベジヴィーガンは、近年、国内でも気軽に「ミート・フリー・マンデー」等で日本国内でも若年層を中心にライフスタイルに取り入れられているため、日本国内観光客の新しい層を取り込んでいける可能性がある。また、訪日観光客のベジヴィーガン比率が多いインドやドイツなどの欧米諸国の需要も取り込める可能性がある。

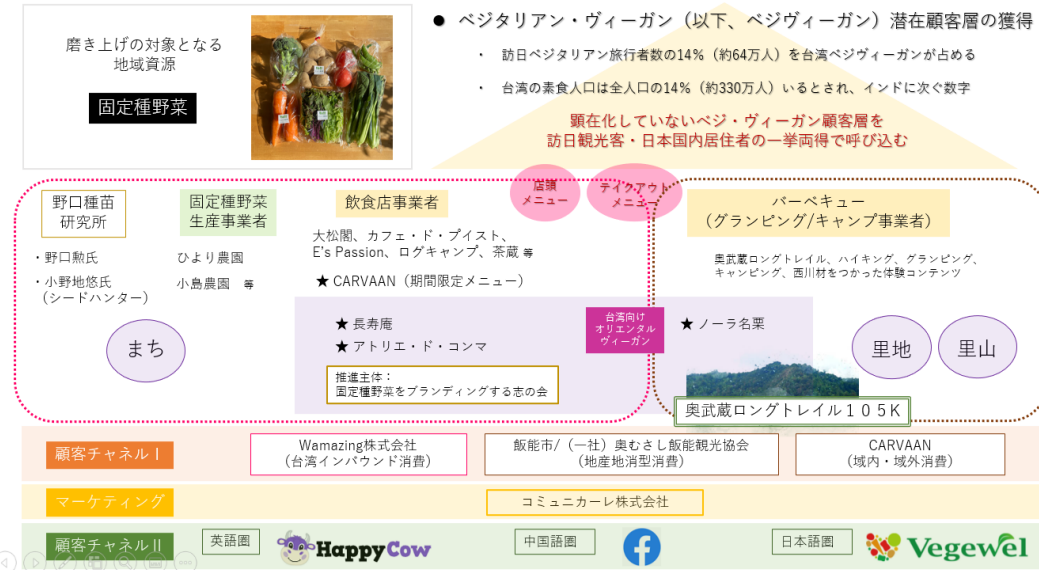


7.取組詳細（取組内容の詳細及び取組によって得られた成果、今後の方向性等）

□ プロジェクト実施体制



□ ベジタリアン・ヴィーガンメニュー（テイクアウトメニュー/店頭メニュー）の商品開発によって導き出せる経済効果の理解



【2030年までにありたい姿】

・ 飯能には「旬を楽しむことができる地域ならではの伝統野菜があり、五葷（ごくん）抜きのおりエンタル・ベジヴィーガン対応ができる飲食店事業者の選択肢がある」訪日台湾人観光客への認知が定着

※ 五葷（ごくん）・・・台湾のおりエンタル・ベジヴィーガンが忌避する食材。仏教の思想に基づく菜食の一種で、精進料理でも避けるべき食材とされている。地域によって異なるが、ヒガンバナ科「ヒガンバナ科ネギ属の多年草」などに分類される野菜（ニンニク、ネギ、ニラ、ラッキョウ等）が対象となる。道教も同様にニンニク、ニラ、ラッキョウ、コリアンダー等を「五辛」として忌避。

・ インド・欧米を初めとする海外のベジヴィーガンや国内の健康意識が高い層、エシカルに敏感な若年層にとっても、森林キャンプ等の自然が楽しめ、西川材の木の香りの豊かさやオーガニックな固定種野菜を楽しめるエリアとして人気スポットになっている

・ 観光客だけではなく、地域住民も固定種野菜のベジヴィーガンメニューを選択消費するマイクロアクションが、地域住民の健康増進につながり、そのマイクロアクションがクラウドインパクトとなった結果、肉（特に牛肉）の消費量減少につながり、気候危機の減速に貢献している。

※EUの共同研究チームは、温室効果ガスの1/3は「食」に関係しているという内容の論文を発表。サプライチェーンの効率性を高め、排出量を削減し、かつ、消費者が、より健康的な食生活を送れるような施策を呼び掛けている。

※ NGOグリーンピースによれば、家畜から排出される温室効果ガスは世界の温室効果ガスの約14%を占め、すべての乗り物から排出される温室効果ガスの総量に匹敵するといわれていることを指摘している。

【今後の取組の方向性】

・ 飯能市として、ベジヴィーガンだけでなくおりエンタル・ベジヴィーガンにも対応できる食事ができるという「食の多様性」に対応できる「まち」×「里地」×「里山」として、国内外の人気とブランドを確立できるように「固定種野菜×ベジヴィーガン」の魅力、台湾を初めとする海外や国内に向けてPRしていく