

広島サミットを契機とした県産農林水産物魅力発信事業の取組成果について

1 要旨・目的

G7広島サミットの開催を契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトについて、令和6年1月から3月の取組状況及び令和4年度2月より実施してきた本プロジェクト全体の取組成果について報告する。

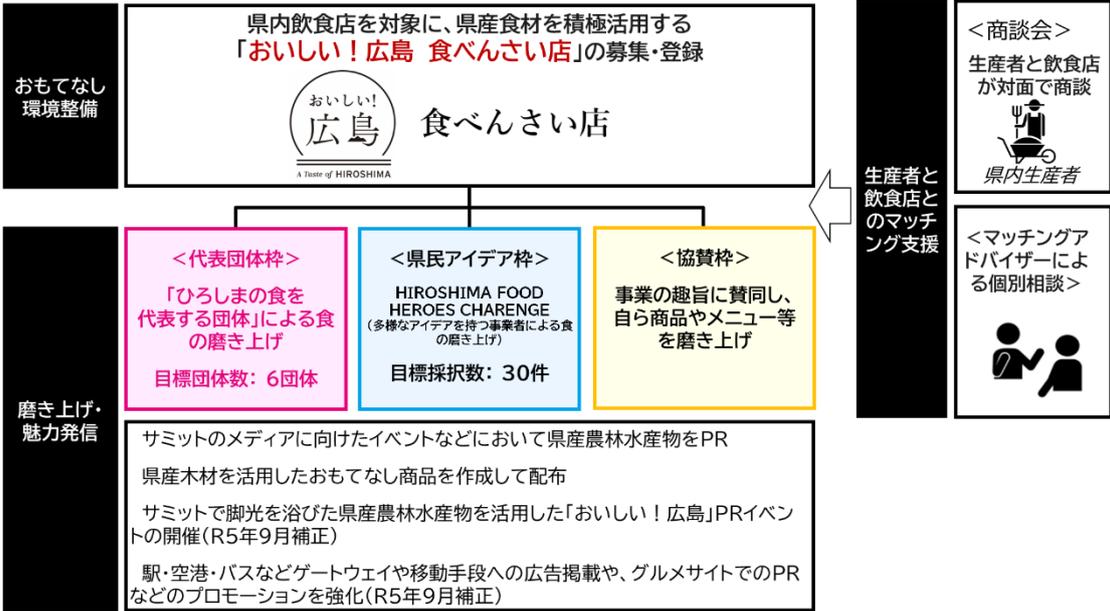
2 現状・背景

G7広島サミットの開催を契機として、県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることを目的に、本県の豊かな自然環境に育まれた多彩な食資産を、多様な主体と共創して磨き上げるとともに、広島和牛や瀬戸内の魚などと併せて効果的に情報発信するなど、コミュニケーションワードを「おいしい！広島」と設定し、プロジェクトを展開した。

【参考】「おいしい！広島」プロジェクトについて

「おいしい！広島」プロジェクトは、おもてなし環境整備、磨き上げ・魅力発信、生産者と飲食店のマッチング支援の3つの取組を一体的に進めた。

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像



3 令和6年1月から3月の取組状況等

(1) おもてなし環境整備

項目	概要	取組状況
1 「おいしい！広島 食べんさい店」グランプリの二次審査の実施（1月31日）	<ul style="list-style-type: none"> ・「おいしい！広島 食べんさい店」を対象に、県産食材を活用した料理/商品を販売価格による4ジャンルで応募者を募集。 ・一次審査を通過した12名によるプレゼンと実食審査による二次審査を実施。 	 <p>比治山大学にて行われたグランプリ二次審査 https://oishii.hiroshimakensan.org/grandprix/second/</p>
2 おいしい！広島アワード授賞式の開催（2月7日）	<ul style="list-style-type: none"> ・特に優れた取組を行った団体や企業など合計15事業者に対する表彰式及び、食べんさい店グランプリ被表彰者4者による受賞料理のプレゼンテーション・知事による試食・表彰を実施。 	 <p>市内飲食店にて行われた授賞式 https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/568266.pdf</p>

(2) 磨き上げ・魅力発信

項目	概要	取組状況
<p>《県民アイデア枠》</p>		
1 HIROSHIMA FOOD HEROES CHALLENGE（第3 WAVE）「食の磨き上げ」お披露目会開催 [7件]（1月26日）	<ul style="list-style-type: none"> ・第3 WAVEで採択された7件・12事業者が一同に会し、山根副知事出席のもと、磨き上げた食の魅力やこだわりをメディアや一般のお客様向けに発信。 	 <p>紙屋町シャレオにて行われたお披露目会 https://oishii.hiroshimakensan.org/information/3075/</p>
<p>《協賛枠》</p>		
2 ポプラ『郷土料理「もぶり」』を入れたお弁当の第3弾の発売開始（3月19日）	<ul style="list-style-type: none"> ・広島県産食材を使用したもぶり弁当を、中国エリアをはじめ、関西・九州エリアで発売開始。 	 <p>知事表敬訪問の様子 https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7151/</p>

項目	概要	取組状況
<p>3 福山大学×ローソン×広島県産学官連携商品の発売 (3月26日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・福山大学の学生とローソン、県が連携し、県産食材を使用したベーカリー及びデザート計2品を共同開発。発売日には、福山市内のローソン2店舗で福山大学学生による店頭販売会を実施。 	 <p>知事表敬訪問の様子 https://oishii.hiroshimakensa.n.org/manage/wp-content/uploads/2024/03/pdf-lawson-202403-02.pdf</p>
<p>《PRイベントの開催》</p>		
<p>4 サミットで脚光を浴びた県産農林水産物を活用した「おいしい!広島」PRイベント (2月8日~14日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・広島県の誇る日本トップクラスのシェフが生産者と共に贈るプレミアムダイニング「HIROSHIMA GASTRONOMY “Horizon”」を東京で開催。 ・参加いただいた、著名人・飲食業界人・メディア・一般のお客様、計338名に参加いただき、テレビ、雑誌、WEB、SNSなど複数の媒体を通じて「おいしい!広島」を発信。 	 <p>東京ミッドタウン日比谷 DRAWING HOUSE OF HIBIYAにて行われたPRイベント https://oishii.hiroshimakensa.n.org/horizon/topics/topics-68/</p>
<p>5 ガストロノミーモデルツアーの実施 (3月1~2日、8~9日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者のもとを訪れ、その熱い想いに触れ、食材が育まれる自然環境を体と心で体験し、上記PRイベントに登壇したシェフのレストランで広島の食を味わう、ガストロノミーツアーを実施。 ・参加いただいたメディア・旅行業界人・インフルエンサー・一般のお客様、計32名に参加いただき、テレビ、WEB、SNSを通じて、広島の食を体感した生の声を発信。 	 <p>ガストロノミーツアーの様子 https://oishii.hiroshimakensa.n.org/horizon/topics/topics-10/</p>

4 予算（一部国庫）

320,541千円（R4年9月補正、R5年当初、R5年9月補正の累計）

5 本プロジェクト全体の取組成果等

本取組により、生産者と飲食店等とのマッチングは700件を超えたほか、県産食材を積極的に活用した料理や商品を堪能できる「おいしい!広島 食べんさい店」の登録店舗数が1,200店舗を超えるとともに、県内各地の農林水産物を生かした食の磨き上げなど、生産者や事業者の新たなチャレンジへの意欲も高まっており、県内の多様な主体の参画による「おいしい!広島」のイメージづくりに向けた機運が醸成された。

内 容		目 標	実 績 (R6.3 末時点)
おもてなし 環境整備	「おいしい！広島 食べんさい店」登録店舗数	—	1,292 店舗
	特設サイトのページ閲覧数	—	43 万PV
磨き上げ・ 魅力発信	<代表団体枠> 食の磨き上げに参画した、ひろしまの食を代表する団体数	6 団体	6 団体
	<県民アイデア枠> 多様なアイデアを持つ事業者による食の磨き上げ採択数	30 件	31 件
	<協賛枠> 事業の趣旨に賛同し、自ら商品やメニュー等を磨き上げた 事業者数	—	5 事業者
マッチング 支援	生産者と飲食店とのマッチング件数	—	705 件

6 今後の取組

広島食に対する理解と共感の獲得に向け、県内や首都圏における効果的なおいしいイメージの醸成を目指し、食に関わる様々な主体との共創や、広島県観光連盟と連携したプロモーションの強化などを行い、県産農林水産物の販路・消費拡大につなげていく。