

白馬∞蕎麦レボリューション事業

取り組みに至る背景・事業の目的

選ばれる観光地としては欠かすことのできない「食の魅力づくり」を図るため、地域資源である「はくば蕎麦」を活かす事業を実施する。

他地域とは差別化された白馬のイメージに相応しい蕎麦料理を定着・普及させ、村内外に発信していくことで、観光業の再興と魅力ある観光地づくりを展開する。

事業内容

- 村内の宿泊や飲食に携わる事業者が、地域資源（はくば蕎麦）の再認識と、ご当地食への理解及び自店のメニューとしてお客様へ提供できる蕎麦料理の技術習得を図るため料理講習会（実演会）を開催した。
- はくば蕎麦やご当地食の魅力を広くPRするため、近年注目しているマクロビオティックに関連付けた白馬の秋の旅行商品として、滞在期間中は白馬のそば料理を存分に味わい、見頃を迎えた紅葉と自然豊かな環境の中での健康体験プログラムを体感して、心身ともにキレイになることをコンセプトとしたマクロビオティック蕎麦ツアーを造成し、ご当地食の普及を図った。



事業効果

- 地域資源を活かし、白馬の地域イメージを連想させる料理『白馬ガレット（そば粉のクレープ）』を、地域のご当地食として村内外に広く効果的に浸透・普及させることができ、はくば蕎麦の消費拡大につながった。
- 地元の観光事業者のスキルと事業意欲を高めることができた。

※『白馬ガレット』をメニュー化した施設は36店舗。

※「白馬クレーピエ」として53名を認定。（『白馬ガレット』を提供する白馬独自の基準で認定する専門職人（店舗の料理人を含む。））



工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

ご当地食の発信については、効果的なパブリシティが展開できた。また、白馬ガレットを焼成する白馬独自の基準で認定した専門職人「白馬クレーピエ」を養成したことで、自らが進んで村内外に伝播する仕組みを構築した。

更なる『白馬ガレット』の情報発信・PRが必要である。

また、「白馬クレーピエ」のスキルアップと、ご当地食のブランド化に関する事業を拡充していくことが今後の課題である。

【選定のポイント】

「はくば蕎麦」の魅力が広く一般にPRされたことにより、特色がある新たな観光資源化が図られた。地域資源（はくば蕎麦）を活用し、地域振興、観光地づくりに寄与している。

団体名 白馬商工会（白馬村）	事業タイプ ソフト事業
連絡先 電話 0261-72-5101	事業費 1,823,770円
ホームページ http://www.nagasuki.jp/hakuba/	支援金額 1,700,000円
メールアドレス Hakuba@coffee.ocn.ne.jp	