

東京、2023年6月5日



ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー 美食の渓谷

食の観光素材を集めた新観光デスティネーション、アジア圏で初披露



「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」記者発表会の来日メンバー。左からラシェル・グレゴリス（オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方観光局）、ペランジェール・ロワソー（グループ・ベルナル・ロワソー）、カティ・ロベル＝シュミット（ディジョン観光局 局長）、フルーロク美子（ドメヌ・フルーロ・ラローズ）、ナイス・ピロレ（ボキユーズ・ドール フランスチームキャプテン）、クリスチャン・デュシュマン（オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方観光局）、ピエール・ジャメ（ユイルリー・ボージョレズ）、采女宏美（コンテチーズ生産者協会）、佐藤昌（ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局）、セバスチャン・マルタン（フランス大使公邸料理長）。敬称略

フランス観光開発機構は2023年5月31日、都内で記者発表会を開催し、ディジョン〜リヨン〜マルセイユを結ぶ広域の観光デスティネーション「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー 美食の渓谷」をアジア圏で初めて発表いたしました。

この観光デスティネーションは、フランスきっての観光エリアであるブルゴーニュ、オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ、プロヴァンスの三地方が結束し、フランス政府の協力を得て誕生したものです。ソーヌ川とローヌ川の流域623キロを結び、その一帯を「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」と命名し、域内で体験できる食関連の観光素材を認定しています。旅行者は「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」の公式サイト（valleedelagastronomie.com）から、これら観光素材の情報にアクセスできます。現在までに462の観光素材が「食に関する旅行素材」、「極上の体験プログラム」の二つのカテゴリーで登録されています。

記者発表会の冒頭では、域内の主要エリアのひとつであるオーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方観光局より国際部長のクリスチャン・デュシュマンが挨拶に立ち、「日本とフランスは多くの共通点を持つ観光立国であり、なかでも繊細な食文化はどちらも世界で極めて高い評価を得ており、探求が進んでいる。その背景から、ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）のコンセプトは日本の旅行者に大いに気に入ってもらえるはず」と、自信を滲ませました。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」の意義と内容については、ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局 日本市場代表の佐藤昌氏が説明に立ちました。

- コロナ以降、フランスに来る旅行者が旅先に求めるものは、フランスのアール・ド・ヴィーヴル（暮らしの中の芸術）や、本質や伝統に触れる旅へと回帰する傾向にある。そのトレンドに対応し、リピーター向けの旅行デスクティネーションとして、「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」は最適である。
- 人に会い、学び、他者と交流したいという欲求が人々を動かしているこの時代、他者と分かちあい、ともに食卓を囲む時間を作り出す「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」は大きな意義を持つ。
- 「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー（美食の渓谷）」を構成するのは、特色ある各地の食文化に触れる観光素材。現在ある **462** の観光素材は、質の高い観光資源としての認証を受け、ジャーナリストや観光の専門家や著名人からなる特別委員会により選定され認可されたものである。
- 認可には二つのカテゴリーがある。
 - 1) 食関連の旅行素材**：現地に既に存在するアプローチに依拠する観光素材で、各テロワールの文化的・景観的・歴史的多様性を教えてくれるもの。たとえば、カーヴ見学を通じてブルゴーニュやボージョレ、コート・デュ・ローヌ、プロヴァンスのワインのさまざまなセパージュについて学ぶ、ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーの域内にある様々な特産品（ディジョンのマスタード、ブレスの家禽類、モンテリマルルのヌガー、エクスのカリソン、カマルグの米など）について知る、など。
 - 2) 極上の体験プログラム**：観光客が自分で何かをする参加型アクティビティで、ノウハウを継承する職人たちと特別な時間を体験するプログラム。職人ひとりひとりが忘れられない思い出づくりのために、感覚を総動員して、ほかにはないカスタマイズされた分かち合い時間の時間を体験させてくれます。たとえば、アッサンブラージュの技術を学び自分だけのワインを作ったり、シェフと一緒に地元の生産者を巡り、最後にシェフと一緒にその厨房で料理をする、など。

「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」を構成する実際の観光素材については、公式サイト上で紹介され、エリアやカテゴリーごとに選択できます。サイトの使用言語はフランス語と英語。

valleedelagastronomie.com

数字から見たヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー

- 面積 **75,591 km²**
- デスティネーションの全長 **620 km**
- **433** の「食関連の旅行素材」
- **29** の「極上の体験プログラム」

また、記者発表会の後に設けられたビュッフェでは、参加記者の皆様にヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー域内の郷土料理と菓子の試食、ワインの試飲を通じて、美食の旅をお楽しみいただきました。当料理は、日頃からフランス各地の郷土料理を手掛ける、フランス大使公邸料理長セバスチャン・マルタンが担当致しました。また、会場内では、ボージョレー地区の高級食用オイルおよびフルーツビネガー生産者のユイルリー・ボージョレーズ社、コンテチーズ生産者協会による協力で、それらのテイステイングブースも設置され、日本に居ながらにして、ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー域内で可能な食のアクティビティをいち早く体験できる機会を提供いたしました。

さらに、当記者発表会の特別ゲストに、シェフのナイス・ピロレ氏を招聘。2023年1月にリヨンで行われたボキューズ・ドール国際料理コンクール決勝戦にて、若干25歳にしてフランスチームのキ

ャプテンを務め、5位を獲得した逸材です。「ピスタチオ入りソーセージの赤ワインソース」、「セルヴェル・ド・カニュとフガス」の二品を披露し、リヨン、ブルゴーニュ、プロヴァンスの三地方の味覚を皿の上で繋ぎ、ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミーの世界を表現しました。



クリスチャン・ドゥシュマン オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方観光局国際部長



記者の質問に答えるベランジェール・ロワゾー（グループ・ベルナール・ロワゾー）

記者の質問に答えるラシェル・グレゴリス（オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方観光局）



記者の質問に答える来日団



ナイス・ピロレ シェフ



ピスタチオ入りソーセージ、赤ワインソース（ナイス・ピロレ シェフ作）



ユイルリー・ボージョレーズ社のテイastingブース



コンテチーズ生産者協会のテイastingブース



ワインの説明をするフルーロ久美子氏

- **プレス資料** : https://my.ebook5.net/atout-france/VG_PressKit/
- **記者発表会内で使用したプレゼンテーション** : [https://jp-res.france.fr/press/2023/VG/JAPON_PPT_CONFERENCE_PRESSE_31_MAI_2023\(JP\)VF.pdf](https://jp-res.france.fr/press/2023/VG/JAPON_PPT_CONFERENCE_PRESSE_31_MAI_2023(JP)VF.pdf)
- **報道用画像**（「ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー」に関する記事または番組内での使用に限ります）
bit.ly/42pA0Bx