

## ○シズルフード隠岐の開催

2017年3月11日、東京都港区のスタジオ hue plus において、隠岐地域の観光・食産業強化、隠岐製品の認知度向上を目的とした、隠岐産品を活用した朝食メニュー開発イベント「シズルフード隠岐」を開催しました。

冬季によく食べられる隠岐食材、あらめ、あかもく、白バイ貝、さざえ、岩牡蠣、藻塩米、原木しいたけ等を用い、隠岐らしさ、手軽さ、新たな付加価値創出につながる朝食メニューを、フードユニット「つむぎや」さんに開発いただき、島のたまごかけごはん、島やっこなど隠岐らしいメニューが次々と生まれました。

イベント当日は、丸の内朝大学シズルクリエイタークラス受講経験者を中心に40名が参加し、食材及び料理の説明を聞きながら、美味しさが伝わるようカメラ技術を駆使し、SNS（インスタグラム）による情報発信を行うとともに、使用した食材を含め隠岐産品の展示販売、料理に合わせた隠岐の地酒のPR、試飲等を行いました。

今後、開発された朝食メニューについては、地元飲食・宿泊業関係者へ情報提供を行い、隠岐地域の観光・食産業に役立てていく予定です。



## ○シズルトラベル隠岐の開催

「シズルフード隠岐」に続いて、2017年3月18から20日、隠岐の島町内において、丸の内朝大学シズルクリエイタークラス受講経験者20名が参加した「シズルトラベル隠岐」を実施しました。

本取組は、隠岐地域の産業体験型観光の可能性と、見逃されている冬の隠岐の魅力的な観光要素を首都圏社会人の視点で発見いただき、情報を SNS（インスタグラム）で幅広く発信するとともに、隠岐のファンになっていただくことを目的に、隠岐の島町、隠岐ユネスコ世界ジオパーク推進協議会等の関係機関の協力により、今回初めて行われました。

3日間、世界ユネスコ世界ジオパーク認定されている隠岐の島町内の観光名所だけでなく、町歩き等を通じ地元住民との交流を図ったほか、養殖岩牡蠣の収穫体験、地元酒造の見学等の産業体験・買い物ツアーも行い、様々な視点から隠岐への関心を高めていただきました。

今回の「シズルフード隠岐」「シズルトラベル隠岐」の取組による SNS 特設ページに投稿された魅力的、個性的な写真素材は 1,000 枚を超えました。

これらの写真素材は、今後の隠岐の観光振興や地域振興に役立てるため、広報誌やパンフレット等に活用させていただく予定です。



インスタグラムページ「シズル隠岐」はこちら  
<http://oki-geopark.jp/sizzle/>