

食にまつわるユニークな体験
やってます!

OSAKA Local Food

サステナブル ガストロノミー ツーリズム

江戸時代、経済の中心地・陸海交通の要衝となっていた大阪は、
全国から特産物や新鮮な食材などが集まることで経済的な中心地となり、
商業活動の隆盛は食文化にも大きな影響を与え「天下の台所」と呼ばれました。
商人のまち大阪での食文化は、儉約という合理的な考えが暮らしの隅々に浸透するいっぽうで、
商いでは客の舌をうならせるクオリティーの高い店が生き残っていきました。
こうして大阪では、食への情熱が高まるとともに、食材を大切に、無駄を出さず、
極力捨てることをしない“もったない精神”が根付いていきました。
大阪という一大消費地を支える生産地においても、
食・食材のクオリティーが高められるのと同じく無駄を出さない意識も根付き、
現代のSDGsに繋がる食のサステナブルが実践されてきました。
そのような、食のサステナブルに取り組む生産地や生産者との交流など、
ユニークな食文化体験を楽しむ旅「ガストロノミーツーリズム」をご紹介します。

南大阪を中心に地域や施設で取り組んでいる食のサステナブルやSDGsをテーマに、様々な体験コンテンツやプログラムを紹介します。

「食のまち・大阪」 でできること!



SDGs

- 大阪ならではの「食のSDGs」に関する幅広いプログラムをご紹介
- 身近な「食」だから興味が湧き、SDGs に対する探求心も育つ
- 国内だけではなく、海外からの教育旅行にも対応

※受入時期、所要時間、受入人数、金額等 別途お問い合わせください。

プログラム① 場所：泉佐野市

なにわ野菜

「泉州たまねぎ、松波キャベツ」収穫体験



【概要】

泉佐野市で江戸時代から続く農家の「長左工門 射手矢農園」で育てられている甘くて、瑞々しい生でかじれる「泉州たまねぎ」や、ずっしりした重さの松波キャベツ収穫体験ができます。



プログラム② 場所：泉佐野市

野菜で染めた泉州・袋谷タオルのご紹介



【概要】

泉州特産野菜である水なす、泉州たまねぎ、松波キャベツなどを染料とした優しく味わい深い色味の「雫タオル」の説明を受け、タオル工場 見学では最新のタオル織機の自動化や、手作業工程の重要性も教えてもらえます。



プログラム③ 場所：泉南市

アナゴの養殖見学と取組のご説明



【概要】

アナゴの養殖見学・餌やり及び近畿大学との産学連携の養殖アナゴの取り組みについて説明いただけます。「陸上養殖」を通し、水産資源の貴重さ、生命の大切さ、自分たちが住む地域の海の問題について学んでもらい、子どもたちに海の未来について考えてもらう機会を提供いたします。温暖化の影響等を漁業の最前線「岡田浦漁港」で学ぶことができます。



プログラム④ 場所：和泉市

いずみふれあい農の里



【概要】

農園では循環型農業や、規格外野菜の食品ロスなど、持続可能な農の営みに率先して取り組んでいます。水耕栽培いちご収穫体験ができる「いずみ小川いちご農園」は、独自の縦型水耕システムにより、気候変動に左右されない安定した生産を可能とする先進的ないちご農園の一つです。観光農園としても確立しており、残留農薬ゼロで安全性をしっかりと確保されています。



プログラム⑤ 場所：堺市

さかい利晶の杜「日本茶体験」と見学

【概要】

南蛮貿易で栄華を極めた堺は「町衆の喫茶文化発祥の地」とも言われ、お茶を通じて人と人が繋がる街でした。日本茶インストラクターより誰もが楽しめる茶の湯体験「立礼茶席（南海庵）」について解説いただけます。



プログラム⑥ 場所：堺市

水野鍛錬所

【概要】

明治5年創業の日本刀・庖丁を鍛える工房です。600年の歴史を誇る堺打刃物は食文化ともっとも密接に繋がっています。庖丁が無形文化遺産である和食を支えるもっとも大切な道具である点から、まさにSDGs目標11の4にある『文化遺産の保全』にも繋がっています。



プログラム⑦ 場所：羽曳野市

いちじく栽培見学「藤井農園」

【概要】

大阪で唯一いちじくのハウス加温栽培を行なっている農園で、50年以上前から露地栽培している「大阪産いちじく」を収穫していただき、SDGsの観点から農業の取り組みをご説明していただきます。



プログラム⑧ 場所：柏原市

河内ワイン「カタシモワイナリー」

【概要】

大正3年創業の西日本で現存する最古のワイナリーです。ワインの製造のみならず、柏原の風景もこの先100年守る為に、古民家を買って町づくりにも貢献しています。また、ワインボトルはリユース瓶を使用するなど、サステナブルな取り組みにも積極的に取り組んでいます。



プログラム⑨ 場所：柏原市

岡田染工場



【概要】

大阪府柏原市にて昔ながらの手仕事を続けており、創業当初から印染め(しるしぞめ)を専門に、ハッピー・のれん・のぼり・手ぬぐいなど完全オーダーメイドにて制作。小さな工房はまるでアトリエのようで見応えたっぷりです。



プログラム⑩ 場所：東大阪市

ものづくりの株式会社アオキ

【概要】

工場見学を通じて、宇宙産業から身近なものまでを「ものづくりの匠の精神」でチャレンジされている会社です。どのように現代のSDGsの精神に繋がっているかを探究いただけます。



※写真は全てイメージです。

モデルプログラム ①



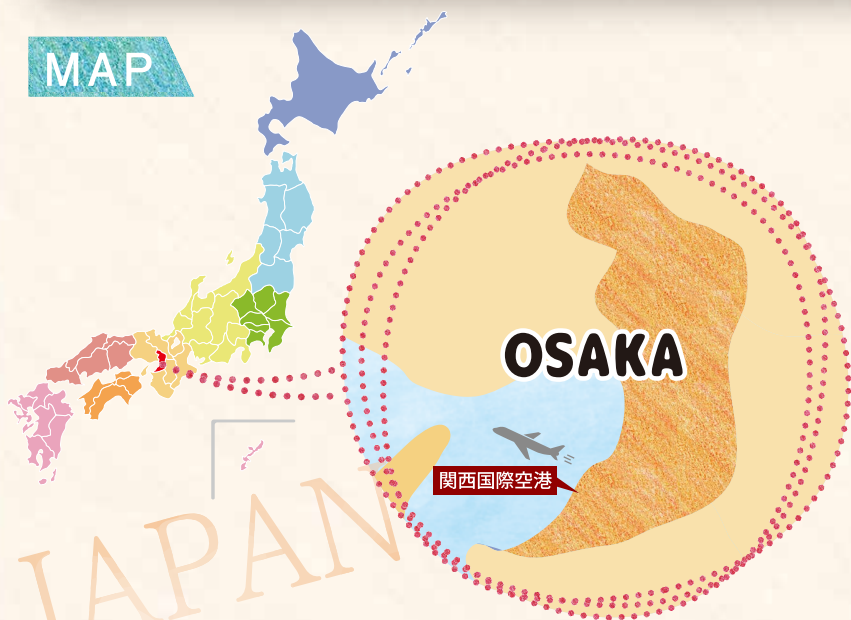
時間	場所	所要時間	内容	
9:00	河内ワイン「カタシモワイナリー」 見学・説明と町歩き（柏原市）	約1時間	カタシモワイナリーの「ワインづくりを通じて地元町づくり」やサステナブルな地域づくりの取組み等を町歩きをしながら説明。	
↓	11:00	岡田染工場（柏原市） 大阪の伝統産業視察	約1時間	河内木綿の染工場見学とサステナブルな取組みについての説明
↓	13:00	昼食・休憩		
↓	15:00	藤井農園（羽曳野市） 食のサステナブル視察	約1時間	大阪産「いちじく」の栽培や農業の取組み等をお話します

モデルプログラム ②

時間	場所	所要時間	
10:00	アナゴの養殖見学 食のサステナブル視察	約1時間	
↓	11:30	松波キャベツ収穫体験 大阪産野菜の収穫体験や食のサステナブル視察	約1時間
↓	13:00	昼食・休憩	
↓	14:30	泉州タオル絵付け体験 大阪産野菜を染料とした泉州タオルの絵付け体験	約1時間45分



MAP



お問い合わせ

大阪観光局

〒542-0081

大阪府中央区南船場 4-4-21

TODA BUILDING 心齋橋 5階

TEL.06-6282-5900 FAX.06-6282-5915

E-mail:marketing-jigyo@octb.jp

マーケティング事業部

サステナブルガストロノミーーツーリズム

<https://sustainable-area-osaka.osaka-info.jp/>



紹介しているプログラムは一部です。他、食に関する旅行プログラムについてはお問い合わせください。

※記載の内容は令和5年3月1日現在のものです。各プログラムは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。