

# 報道機関の皆さんへお知らせ

報道発表資料の配信日時 8月14日(木) 10時00分

標 題	令和7年度 真昆布ガストロノミーツアーの開催について
日 時	令和7年8月19日(火) 9:00~17:30
場 所	鹿部町、函館市南茅部地域
内 容	<p>1 趣旨 縄文時代の歴史や食文化を体験し、道南の強みである食と観光の魅力を活かした、地域の観光資源に対する理解を深める観光関連事業者等を対象としたガストロノミーツアーを実施します。 今回のテーマは真昆布です。 縄文時代から、南茅部地域では真昆布が利用されておりますが、近年では、天然真昆布の水揚げ量が低迷するなどの課題もあり、海洋環境の変化についても学べる深みのあるツアーとなっております。 また、新函館北斗駅をツアーの発着地とすることで、新幹線利用者の広域の観光促進に繋げていけるよう、利便性や課題を把握し、今後の周遊観光に活かしていきます。</p> <p>2 内容 別紙のとおり</p> <p>3 参加者 旅行会社や大学(観光学)関係者など</p> <p>4 その他 雨天時は、一部内容を変更し、安全対策を行った上で開催いたします。</p>
他のクラブとの関係	同時配布 同時レク
取材に当たってのお願い	当日取材いただける場合は、前日16時までにご連絡ください。
連絡先	産業振興部商工労働観光課(担当:原田、丸尾) 電話:0138-47-9461

配布形式 電子・紙

渡島総合振興局

HP掲載 有・無



# 真昆布ガストロノミーツアー



## 行程

【日程：8月19日（火）】

8:50 新函館北斗駅（正面入り口）集合

9:00 新函館北斗駅出発

9:40 道の駅しかべ間歇泉公園（研修棟）

鹿部町の昆布や体験観光プログラム  
についてのご紹介

### 昆布アート体験

前浜で採れる「白口浜真昆布」を使って  
ブーケづくりを体験します。  
白口浜真昆布は名前の通り、乾燥すると断面が  
白くなるのが特徴で、断面の白色と表面の黒色の  
コントラストでお花を作ります。

※鹿部温泉観光協会体験プログラム



### 浜のかあさん地元料理体験

「鹿部町で水揚げされる新鮮な海の幸を使って、漁師町ならではの  
郷土料理づくりを体験します。  
鹿部漁協女性部指導のもと料理をし、  
その場で一緒にいただきます。  
浜のかあさんとの交流も楽しみましょう！」



13:00 縄文文化交流センター

「縄文は山・川・海がつなぐ水の循環と共に  
生まれ、約1万年続いた文明であること等  
を、阿部千春氏に解説いただきます。」

※北海道環境生活部文化局文化振興課  
縄文世界遺産推進室 特別研究員 阿部 千春氏



14:00 森林資源を学ぶ現地視察

「森の多様な生態系を守る木こりとして、  
クラフト制作や林業体験を行っている、  
岡田功氏に森を案内していただきます。」



15:00 昆布生産やブルーカーボンの  
取り組みについて

「昆布漁師の高谷大喜氏に昆布生産等についてお話しいただきます。  
昆布だしの試飲もございますので、お楽しみ下さい。」

17:30 新函館北斗駅解散

※時間は目安です。  
前後する可能性がありますのでご了承ください。