

「佐渡金銀山」保存・活用行動計画
平成29年度事業 点検・評価調書

4- -14

4-
-14

章	第4章 世界遺産登録に向けた来訪者の受入体制整備	取組項目	地元の食の発信
節	.ホスピタリティの醸成		
事業(施策)名	14 佐渡の食の発信	事業主体	佐渡市観光振興課
事業実施期間	H28～H34	関連団体	佐渡地域振興局農林水産振興部、佐渡市地域振興課、佐渡市地域振興課、佐渡市地域振興課、佐渡市農業政策課、佐渡連合商工会
事業概要	<p>【事業目的】 地元食材による伝統的な食事のPRや新たなメニュー開発による取組等で来訪者に地元の食の魅力発信する。</p> <p>【事業内容】 佐渡の食の魅力発信に向けた関係機関による検討会議を設置し、訴求力のあるメニュー開発等を行う。</p>		
⑳ 事業計画と実績	<p>【29年度計画】 佐渡の味覚を堪能する冬季旅行商品2件の商品造成を実施する。 佐渡相川のG級グルメ会と連携し、まち歩きにつながるご当地グルメ・スイーツ等の周知を実施する。 伝統的な食事及び地場産食材の宿泊施設における普及、販売促進する。</p> <p>【29年度実績】 佐渡冬紀行として佐渡汽船乗船料金と宿泊料金をセットにした首都圏、県内発2泊3日のモニターツアーを造成し、800人が利用した。 佐渡奉行所跡を会場に相川ぶらりスイーツとして4店舗4品のスイーツを提供し、201人から利用があった。 地元飲食店と連携し、相川ぶらりごはんとして8店舗8品のメニューを冊子で紹介した。 宿で味わう郷土の味「さどごはん」として、10施設においていか飯、煮しめ、あらめ巻き、いごねりを提供した。また、活ずわいがに、ニシバイ貝など、地場産食材を13の宿泊施設で提供できる体制を整え、「さどごはん」とあわせて、インターネット予約サイト上でPR及び販売促進を図った。 地元産「マグロ」「南蛮エビ」を島内の宿泊施設・飲食店に円滑に提供する体制を構築した。 (H29実績: マグロ2施設、南蛮エビ17施設)</p>		
課題・今後の取組	<p>【課題】 G級グルメのメニューを拡充させ、市内飲食店や宿泊施設への周知が必要である。</p> <p>【今後の取組】 前年から始めたG級グルメと併せメニューの拡充と認知度の向上を図る。 宿泊施設での更なる取組の拡大を行う。</p>		
事業評価	<p>【事業の達成度】 { a (b) c }</p> <p>【事業実施の効果】 { a (b) c }</p> <p>【総合評価】 { A (B) C }</p> <p>当初計画どおり事業を実施でき、あらたにG級スイーツにも取り組めたことから達成度はBとした。</p>		

a: 進んでいる。高い。
b: 概ね順調。概ね適切。
c: 遅れている。低い。

A: 計画を上回る進捗で、十分な成果が得られている。
B: 概ね計画どおり進んでおり、一定の成果が得られている。
C: 計画から遅れが見られ、十分な成果が得られていない。