

海外行政視察調査（フランス・スペイン）報告書

1 目 的

本県は、令和7年（2025年）7月に「食のみやこ熊本県」創造推進ビジョンを策定し、県産農林畜水産物等の高付加価値化や販路拡大に取り組むことで、国内外から「食のみやこは熊本に在り」と言われるような「食のみやこ熊本県」を創造していくこととしている。この取組の参考とするため、ディジョン（フランス）並びにサン・セバスティアン及び近隣都市（スペイン）を訪問した。

ディジョンは、「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」がユネスコ世界遺産に登録されているほか、国際ガストロノミー・ワインセンターが立地するなど同国でも有数の美食の街とされている。本県とディジョン・メトロポールは、令和5年（2023年）10月にMOU（国際交流促進覚書）を締結し、「ガストロノミーに代表される食文化」、「食品、食品産業」等の分野で協力・交流を深めていくこととしている。ディジョン・メトロポール本部及び食に関する施設等を訪問し、これまでの交流を振り返りながら、新たに友好を育むとともに現状について調査することとした。

サン・セバスティアンは、豊かな食文化を背景として「食」を目当てに多数の観光客が訪れる町であり、また、世界初の食に特化した四年制大学や食に関する研究機関を擁するなど産学官連携による取組みが進行している。三重県多気町との間には「美食を通じた友好の証」の締結実績があり、同町に食を軸とした地方創生のモデル施設が開設されている。「世界一の美食の街」とも言われるサン・セバスティアン及び近隣都市の食関連機関・施設等を訪問し、現状について調査することとした。

今回の「食」を中心とした地域づくりに係る事例調査を踏まえ、「食のみやこ熊本県」創造に向けた政策提言等につなげるものとする。

2 派遣期間

令和8年（2026年）5月5日（火）から5月11日（月）まで

3 日程

日数	月 日	訪問地等	日 程	
1	5月5日 (火)	熊本県	熊本空港 発	
		(羽田空港)	羽田空港 着	
				(東京 泊)
2	5月6日 (水)	(羽田空港)	羽田空港 発	
		フランス/パリ	シャルル・ド・ゴール国際空港 着	
				(パリ 泊)
3	5月7日 (木)			ディジョンへ移動
		ディジョン	ディジョン・メトロポール本部訪問	
			レ・アール市場視察	
			昼食懇談会	
			ディジョン市観光局訪問	
			国際ブドウ・ワイン機構訪問	
			国際ガストロノミー・ワインセンター訪問	
	パリ		パリへ移動	(パリ泊)
4	5月8日 (金)	パリ	シャルル・ド・ゴール国際空港 発	
		スペイン/ビルバオ	ビルバオ空港 着	
				サン・セバスティアンへ移動
		サン・セバスティアン	Goe (ガストロノミー・オープン・エコシステム) 訪問	
			サン・セバスティアン市内視察	
			美食倶楽部訪問	
			(サン・セバスティアン泊)	
5	5月9日 (土)	サン・セバスティアン	サン・マルティン市場視察	
				オンダリビアへ移動
		オンダリビア	イルスタワイナリー訪問	
			オンダリビア市内視察	
			ビルバオへ移動	(ビルバオ泊)
6	5月10日 (日)		ビルバオ空港 発	
		フランス/パリ	シャルル・ド・ゴール国際空港 着	
			シャルル・ド・ゴール国際空港 発	(機内泊)
7	5月11日 (月)	(羽田空港)	羽田空港 着	
			羽田空港 発	
		福岡空港	福岡空港 着	

4 視察調査団

橋口 海平（団長）、藤川 隆夫、池田 和貴、溝口 幸治、南部 隼平（5名）

5 主な視察調査の内容

（1）ディジョン訪問（5月7日（木））

①リディ・ファンダーメニー副会長（国際交流担当）との意見交換

本県とディジョン・メトロポールとの関係について意見交換を実施。

これまでの両者の交流について振り返るとともに、今後の具体的な連携の方向性について協議した。

【ファンダーメニー副会長発言概要】

- ・2024年と2025年には熊本を訪問する機会を得て、熊本県やその市街地、そして美しい阿蘇地方などについて理解を深めることができた。それにより、熊本県とディジョン・メトロポールには多くの共通点があると考えられるようになった。
- ・それは、伝統を重んじる精神、地方行政に対する価値観、地域への近接性。また、革新的で社会的責任に基づくローカルな解決策が必要とされる現代ならではのチャレンジ、例えば気候変動、高齢化社会、地域の魅力向上、企業誘致、観光客誘致などの課題は、熊本県とディジョンに共通するもの。
- ・木村知事には2023年10月にディジョンへお越しいただき、それ以降深い友好関係が築かれてきた。このパートナーシップ発展における木村知事の功績は大きく、私も2024年、2025年に熊本県への表敬訪問を実施したところ。
- ・この度、熊本県議会訪問団が美食の街の視察の一環としてディジョン訪問を決められたことを非常に喜んでいる。私たちにとっても大切なテーマである美食をめぐり、豊かな交流ができることを願っている。
- ・ディジョンは「オーセンティックな街」であり「挑戦的な大胆な街」であり、「人生を楽しむ街」である。今回の視察テーマである美食は「人生を楽しむ街」に関するもの。
- ・本日、こうして皆さんとお会いすることで交流を継続し、互いの流儀を理解し合い、共に新しいプロジェクトに向かって歩んで行くというお互いの意思が確認された。本日はお越しいただき感謝。

【フォール国際交流課長発言概要】

- ・ディジョンはブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方の中心地である。デ

- イジョン市を中心とする 23 市町村の連合体がディジョン・メトロポール。
- 先ほどファンダーメニー副会長からも紹介があったとおり、ディジョンはオーセンティックな街であり革新的な街であり、人生を楽しむ街。
 - 就業人口は 13 万 5 千人、企業数は 1 万 6 千、スタートアップ企業は 100 と、この地域の経済産業の中心地でもある。外国企業も 50 あり、日本企業としては JTEKT という自動車部品会社がある。
 - エコ推進活動に積極的な街でもある。これまでも国際舞台において、気候変動対策や環境対策にコミットしてきた。世界で最初のエネルギーポジティブな建物もある。
 - 製菓、バイオテクノロジーなどの医療産業に 4 千人、農業、食品関連産業に 9 千人が従事している。ワインやマスタードが特産品となっている。スマートシティ、デジタル部門も盛んである。観光部門も重要であり、年間 300 万人の観光客が訪れている。
 - ディジョン・メトロポールと熊本県との関係は、2010 年にヴィタゴラ（ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ州とイル・ド・フランス州の食品加工に関するクラスターで、ディジョンに本拠地を置く）が熊本に拠点を設けたことから始まった。
 - 日本の農研機構がヴィタゴラに学会会員として加盟していたこと、ヴィタゴラと九州バイオクラスター推進協議会とが関係を構築していたことなどの蓄積があったことから、我々としては熊本が最適なパートナーであると考え、MOU の締結を行うこととした。
 - 2023 年 10 月にディジョンでジャパン・ウィークを初めて開催。在仏日本大使夫妻にも同席いただき、当時副知事だった木村知事と MOU の調印式を執り行った。ジャパン・ウィークでは、盆栽や武道といった日本文化の紹介に加え、熊本県や熊本の農産物・食品なども紹介することができた。
 - その後、両者の交流を続けており、2024 年 10 月には熊本県から高校生のグループをディジョンにお迎えした。2025 年 4 月には竹内副知事とともに東京で共同観光キャンペーンとして、旅行会社やインフルエンサーなどに対する PR を実施した。また、大阪・関西万博での木村知事との共同プレゼンテーション、コエンダース市長による熊本県表敬訪問も行った。
 - 2025 年 10 月には熊本で「ディジョン・ブルゴーニュ・ウィーク」を開催。ディジョン・メトロポール議員、ブルゴーニュ大学、国立高等美術・デザイン学校、ヴィタゴラなどの関係者が熊本県を訪問し、交流を深めることができたと考えている。具体的な成果として、国立高等美術・デザイン学校と崇城大学、ブルゴーニュ大学と熊本大学がそれぞれ交流協定を締結した。また、ビプレス広場でのイベントや熊本県庁での展示、鶴屋百貨店で同時期に開催されたフランス展により、熊本の皆さんにディジョンの紹介をすることができた。

- ・2026年10月にカンヌで日仏自治体交流会議が予定されている。ディジョンとしては、熊本県との関係についてプレゼンしたいと考えており、ぜひ熊本県側の協力と参加をお願いしたい。
- ・また、2027年に第2回ジャパン・ウィークを開催したい。まだ正式には決まっていないが、近々決定したいと考えている。ジャパン・ウィークの場で、フランスやヨーロッパでの熊本県の知名度向上に貢献したい。



(ファンダーメニー副会長との意見交換の様子)

②フランソワ・レブサメン会長表敬訪問

フランソワ・レブサメン会長を表敬訪問し、記念品交換及び意見交換を実施。会長からは、本県と友好自治体となることを含め、両者の交流を継続・強化したいとの意欲が示された。

【レブサメン会長発言概要】

- ・本日の熊本県議会訪問団の来訪に感謝。第一副会長のコエンダース市長はメトロポールの市町村長会議など公務のため参加できないが容赦いただきたい。
- ・また先日私がメトロポールの会長に再選された際に、木村知事からお祝いのメッセージをいただいたことについて感謝。
- ・MOUにあるとおり、両者の交流を深めていきたい。2026年10月にフランスのカンヌにて日仏自治体交流会議が行われる。これに向けて、ディジョンと熊本県とで協力できるテーマについて議論を重ねていきたい。
- ・今後の両者の連携について、①熊本県が関心を持っているであろうUNESCO（世界遺産関係）に関する事、②ミシュランの星付きレストランに関する事。ディジョンでは日本人シェフもたくさん活躍している、③それぞれの特産品に関する事、④高等教育・研究、⑤エコシステムに関する事など、様々なテーマが充実していると考えている。

- ・今回は時間の制約で訪問できないが、ディジョンには無農薬野菜の施設もたくさんある。フランス国内にある学校や病院などに供給するために重要な役割を担っている。

【橋口団長発言概要】

- ・本日は、私たちの視察を受け入れていただき感謝。ディジョン・メトロポールの皆様には、MOU締結以降3回も熊本にお越しいただき、特にファンダーメニー副会長においては、二度熊本に来ていただいており、嬉しく思っている。また、今回、フランスで随一の美食とワインの街であるディジョンを訪問し、皆さんと意見交換できることは光栄。
- ・2023年にMOUを締結して以降、昨年は熊本でディジョン・ブルゴーニュ・ウィークを開催した。また大阪・関西万博では共同プレゼンテーションを行うなど、両者の絆・連携が深まっていると感じている。
- ・今回の我々の視察の主なテーマは「食」。熊本には、例えば天草の豊かな魚や球磨焼酎があり、日本国内でも有数の食が豊かな地域だと考えている。「食のみやこ熊本県」をさらに磨いていく上で、食をアイデンティティとした伝統、食文化、歴史を持つディジョン・メトロポールの取組を参考にさせていただきたい。
- ・また、MOUの更新に向けての意見交換もさせていただきたく、よろしくお願いする。

【意見交換概要】 D:ディジョン、K:熊本県議会

<ディジョンの特徴>

D（会長）：ディジョン・メトロポールについて改めて説明したい。私が初めてディジョン・メトロポールの会長に選ばれた時、ディジョンの立地による優位性を改めて確認した。ディジョンは、大都市のパリ、リヨン、ストラスブールという三角形の真ん中に位置する。その三角形の中で唯一の中規模都市であることが、ディジョンの都市としての重要性を高めている。例えば、ディジョンには収容人数1万人のZénithというコンサートホールがある。このコンサートホールは、フランス国内の数あるコンサートホールのうち三番目に収益率が高い。パリ、リヨン、ストラスブールの三角形の中には約400万人が住んでおり、その中で唯一、産業や文化の中心となれる都市である。

<ディジョンの産業>

K：先ほどの説明で、ディジョン・メトロポールに4千名程度の医療関係者がいるとのことだったが、精神疾患に関する研究も先端的に行われているのか。元々フランスは、脳や精神に関する研究が世界の中で

も進んでいる地域であると承知しており、ここディジョンにおいても精神疾患に特化した部分があるのかどうかお尋ねしたい。

D（会長）：4千人というのは医療産業の従事者。これとは別に病院や癌センターなどで働いている方が1万2千人いる。脳神経や精神系ではないが、大学病院の中ががんセンターがある。がん研究はそれぞれの分野に特化されているが、特に乳がんや膵臓がんに関する研究に力を入れている。また、ある企業（薬を染み込ませた絆創膏の企業）では2030年に向けて人工皮膚の研究が行われている。

K：食や健康など人間にとって良い街に発展させていこうという姿勢が見え、感銘を受けている。

<両者の自然・文化>

K：街の雰囲気が落ち着いており、空気もきれいとの印象。ディジョンはワインで有名だが、熊本の人吉球磨地域には27の蔵元がある。球磨川の伏流水と地元の米を使って作る球磨焼酎は、コニャックやボルドーのように産地指定を受けている。古くから続く酒造りの伝統を守り続けている点は、ディジョンと熊本で共通していると考える。以前、球磨焼酎の蔵元もディジョンを訪問している。次回皆さんが熊本に来られる際は、ぜひ人吉球磨地域にも足を運んでほしい。

D（会長）：ディジョンはフランス国内の市町村の中で四番目に空気がきれいだとされている。脱炭素に熱心に取り組んでいることもその理由。

ディジョンには世界51カ国が加盟する国際ブドウ・ワイン機構があり、100周年を迎えた。同機構やガストロノミー国際都市センターを視察いただきたい。

K：ディジョンに関係するものとして「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」が世界文化遺産の、「フランスの美食」が無形文化遺産の指定を受けているが、天草でも約8年前に隠れキリシタン文化が世界文化遺産に指定された。今後、阿蘇の文化遺産登録向けでもご指導お願いしたい。

D（会長）：喜んでアドバイスしたい。当地ではブルゴーニュのブドウ畑のクリマが世界文化遺産に登録されているが、登録までに非常に多くの手続きを踏む必要があり、10年から15年の年月を要した。

K：熊本でも同様に長い時間を費やすことが想定されるが、ぜひ色々なかたちでアドバイスをお願いしたい。天草は東シナ海に面しており、16世紀にキリスト教カトリックが伝わった。その後、江戸時代の禁教期間中も信仰を守っていた方が多くいたこと、また、キリスト教が仏教や神道と対立することなく融合していたということが「発見」され、その歴史が世界文化遺産として選ばれたところ。現在、世界文化

遺産指定 10 周年に向けて、キリスト教が日本に伝来し布教した地域を公式巡礼路に認定してほしい旨、バチカンと協議している。

天草は美食の街でもあり、多種多様な魚介類が有名。ぜひ天草も訪れてほしい。

<熊本地震>

D（会長）：今年で熊本地震から 10 年となるが、熊本の方々がどのようにしてあの逆境を乗り越えることができたのか、非常に感銘を受け、また関心がある。現在の状況を教えてほしい。

K：熊本地震では、熊本市に隣接する益城町という町が非常に大きな被害を受けた。地震当時、益城町の道路は細く複雑に入り組んでおり、またその周りには古い建物があつた。地震で建物が倒壊し、救急車両も道路を通れないような状況が生じた。その反省を踏まえ、道路の拡幅をはじめとする新たな街づくりを進めている。先日、主要プロジェクトの一つである道路の 4 車線化が完了するなど、災害に強い街づくりが進んでいる。

D（会長）：日本では建物の耐震基準が厳しく実施されていると聞いたことがあり、興味深い。

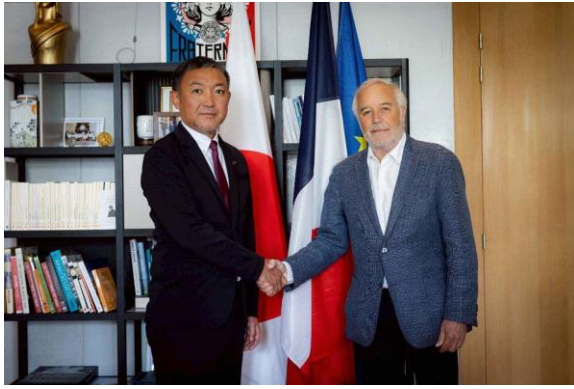
K：これまでも耐震基準が次第に厳しくなっており、10 年前の地震の時には 1981 年耐震基準適用前に作った建物が多く壊れ、新しい建物は比較的被害が小さかった。

K：ファンダーメニー副会長が行かれた熊本城は、まだ復興の半ばであり、2052 年まで作業が続く見込み。年間 120 万人が訪れていた観光客が地震後はほとんどいなくなつたが、今は 80 万人程度まで回復している。引き続き、復興状況を見せながら、観光につなげていくことが重要だと考えている。

D（副会長）：以前熊本城を訪れた時に伝統と革新に触れることができた。特に強烈に印象に残っているのは、熊本城に備え付けられた地震の衝撃を吸収する構造物。常に次の災害に備える準備をしていることに感心した。

<熊本との関係>

D（会長）：歴史文化や産業について、ディジョンと熊本は共通の価値観を有している。今後のテーマとして、(MOU 締結の次のステップとして) 友好自治体の枠に入るようなかたちの検討ができないかと考えている。今後とも交流を続けていきたいので、よろしく願いしたい。

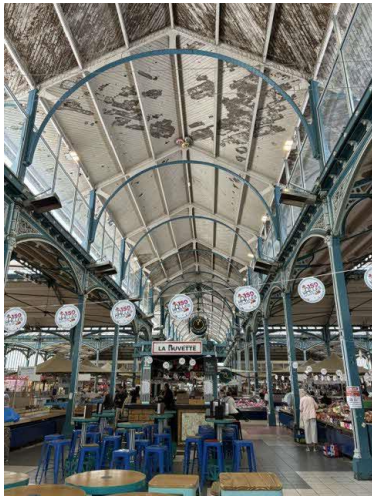


(レブサメン会長との意見交換の様子)

③レ・アール市場視察

トラムで移動後、市民の台所であり、ブルゴーニュのガストロノミーの代表的な場所であるレ・アール市場を視察した。

- ・レ・アール市場は19世紀後半に建てられた屋内市場。エッフェル塔を設計したギュスターヴ・エッフェルによる設計。エッフェルはディジョン出身。
- ・肉、野菜、チーズ、ワインなど地元の食材を中心に販売されており、地元客で賑わっていた。



(レ・アール市場の様子)

④昼食懇談会

リディ・ファンダーメニー副会長（国際交流担当）、フランソワ・ドセーユ副会長（CIGV 担当・ディジョン市副市長）並びにディジョン・メトロポール国際交流課のベルトラン・フォール課長及びクロエ・カルベニャック課長補佐との昼食懇談会に参加。今回の視察テーマである食に関することから、国際情勢、両国の文化に関することまで幅広く意見交換を行った。主な内容は

次のとおり。

<ディジョンについて>

D:歴史的に見れば、ディジョンを首都としたブルゴーニュ公国は、14世紀から15世紀にかけて現在のフランス東部やベルギー・オランダ等を支配する強い力を持っていた。当時、ヨーロッパ随一の富を持っていた公国の経済力・軍事力は、パリのフランス国王を激しく圧倒し、パリを占領下に置くなど王国を滅亡寸前まで追い詰めるほどの勢力を誇っていた。

また、この時代にブドウ品種の統制やワイン造りの厳格な法制化が進められるなど、現在のブルゴーニュワインの国際的ブランドや美食の礎も、この宮廷文化の中で築かれたもの。

このような歴史こそが、現在のディジョンが持つ独自の街並みや、地域のアイデンティティの基盤となっている。

<食について>

D:「食のみやこ熊本県」プロジェクトでは何人ぐらいの職員が働いているのか。どのような活動をしているのか。

K:食のみやこ推進局の職員は約30人。農林畜水産業の担い手確保や生産性向上などの生産面の政策は別の部署が担っている。熊本では肉、魚、野菜、果物など多種多様なものを生産し、東京や大阪などの大都市に安く大量に出荷している。将来にわたって熊本の主要産業である農林畜水産物を守るためにも、安く売るだけではなく、付加価値を高めていくことが重要。ディジョンで行われている有機栽培など生産面の工夫に加え、伝統的な調理方法の継承やシェフの育成、販路拡大などに取り組んでいる。熊本のポテンシャルを活かし、「食のみやこ」と呼ばれるように熊本の食の価値を高めていこうというプロジェクト。

D:ディジョンでは、「持続可能な食」をテーマとしたプロジェクトがあり、農業の持続可能性を追求する熊本の取組みと価値観を共有している。ディジョンは美食の街として世界的にも有名。熊本の食が世界的に有名になれるよう、ディジョンが協力できること、一緒に取り組めることがあるだろう。

フランス料理が世界無形文化遺産に登録されている。フランス料理が高級料理だからというわけではなく、テーブルについて長い時間会話をしながら和やかに過ごす点など食文化全体で登録されている。和食も同様の文化だと思う。ぜひスクラムを組んでプロジェクトを進めていきたい。

ディジョンには国際ガストロノミー・ワインセンターがあり、フランスの美食文化に関する展示や様々なイベントを開催している。今週末は世界のマルシェというイベントを開催した。2日間で1万1千人が来場。「国

際」ガストロノミー・ワインセンターとあるように、世界の様々な食を紹介した。

昨年は東京と神戸で非常にレベルの高いフランス料理の食事会を開催した。そうしたことを熊本で考えるのも面白い。

ディジョンでは日本シェフも活躍している。特に Takashi Kinoshita シェフ*は素晴らしい。若い日本人シェフを受け入れてトレーニングしている。Tomofumi Uchimura シェフはミシュラン一つ星の ORIGINE を経営している。こうした人材と連携することも考えられるのではないか。

※ その場でドセーユ副会長から木下シェフを紹介いただき、シェフと電話で会話。

後日、熊本県からシェフに連絡を入れることとした。

<ウクライナ情勢について>

D:フランスでは現在の状況を「自国の安全保障に関わる重大な危機」として捉えている。ウクライナへの人道的な支援が重要である。ディジョンでは、ブルゴーニュ大学を中心にウクライナの大学生を受け入れる支援プログラムを展開。さらに、ウクライナの研究者を雇用して現地で研究を継続できる体制を整えるなど、避難者が安心して生活できる環境を構築している。こうした現地の取組みに関心を寄せていただき、日本からも温かい支援を行ってほしい。

⑤ディジョン市観光局訪問

ディジョン市観光局を訪問し、ガストロノミー・ツーリズムなどディジョン・メトロポールの観光を巡る状況について意見交換を行った。

- ・ディジョンは、パリやリヨン、ストラスブールなどの主要都市からアクセスしやすく、フランス国内でも理想的な場所に位置している。
- ・ディジョンにとって観光は重要な産業で、年間約 350 万人の観光客が訪れる。約 4,700 室の宿泊施設が存在。レストランは 2024 年時点で 950 軒程度だったが、現在では 1,000 軒を超える。
- ・外国からの観光客も多く、ドイツ、オランダ、スイス、イギリス、アメリカなどからの来訪が多い。残念ながら日本からの観光客はまだ多くない。TIME 誌で世界トップ 50 の観光ディスティネーションにランクインした。
- ・ディジョンは文化的な旅行先であり、開かれた美術館といえる。文化遺産が非常に良い状態で保存されている街。歴史的な中心地区は歩行者天国になっており、来訪者が文化財を自由に見学できるようになっている。おすすめはスロートーリズム。ゆっくり歩いて、お気に入りの場所を発見してほしい。
- ・ディジョンはグルメな旅先でもある。六つの星付きレストランがあり、

そのうち二つは日本人シェフによるもの。2024年に開催した国際美食フェアでは、特別招待国の日本の事業者からも出展してもらった。熊本からも日本酒の酒蔵に参加してもらった。

- ・ガストロノミーはディジョンにとって重要な分野であり、2022年に国際ガストロノミー・ワインセンターという施設を作った。元々病院施設があったところに、食に関する学習・体験施設、レストラン、食品店などが入っている。
- ・ディジョンからボーヌまで続くワイン街道（ルート・デ・グラン・クリュ）は世界文化遺産となっている。また、ワインだけでなくマスタードやクレーム・ド・カシス、パン・デピスなどが特産品。
- ・ディジョンは穏やかな旅先でもあり、自然豊かな街である。
- ・ディジョンも熊本と同様にクマのマスコットキャラクターがおり、くまモンをお迎えした。熊本との連携の証として、くまモンが訪ねた場所を日本語版とフランス語版のパンフレットにまとめている。フランスにもくまモンファンがたくさんいる。
- ・2025年10月にはディジョン観光局も熊本を訪問し、熊本県庁にディジョンを紹介するショーウィンドウを設置した。またマスタード作りのワークショップを実施した。
- ・日本人観光客の誘致をしたいと考えており、フランス観光局の「SAKIDORI FRANCE」キャンペーンで訪日予定。日本語のホームページも作成したいと考えている。



(観光局との意見交換の様子)

⑥国際ブドウ・ワイン機構訪問

ディジョンに存在する国際ブドウ・ワイン機構を訪問し、同機構の現状等についてレクチャーを受け意見交換を実施した。

- ・国際機関がパリではなく地方都市にあることは非常にめずらしく、国際

ブドウ・ワイン機構がディジョンに存在することを誇りに思う。(ディジョン・メトロポール フォール国際交流課長)

- ・国際ブドウ・ワイン機構は古くからある農産物に関する国際機関で、2024年に100周年を迎えた。その100周年を機会に、パリからブドウ畑の多いディジョンに本部を移転してきた。
- ・この地域で最も美しい邸宅の一つを改修し、2024年10月からこちらに本部を移している。この建物は1640年に建てられたもので、以前はフランス軍関係施設だったもの。
- ・ワインの生産及び消費を促進するため、ワイン作りの基準や畑作業の基準などを構築することを目的としている。
- ・国際ブドウ・ワイン機構には51の加盟国がある。ワインだけでなく、ワイン用のブドウ、食用のブドウもテーマとして扱っており、加盟国の中にはワインを生産していない国（消費国）もある。最近では2024年に中国が加盟した。日本はまだ加盟していないが、甲州など日本のブドウの品種も機構のブドウ品種リストの中には掲載されている。日本はワインの消費国かつ生産国でもあり、日本政府とは良い関係を保っていきたい。

⑦CIGV訪問

国際ガストロノミー・ワインセンター（Cite Internationale De La Gastronomie & Du Vin。以下、CIGV）を訪問し、ミシェル・カサール文化担当課長からユネスコ無形文化遺産である「フランスのガストロノミックな食事」及び世界文化遺産「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」についてレクチャーを受け、意見交換を実施した。

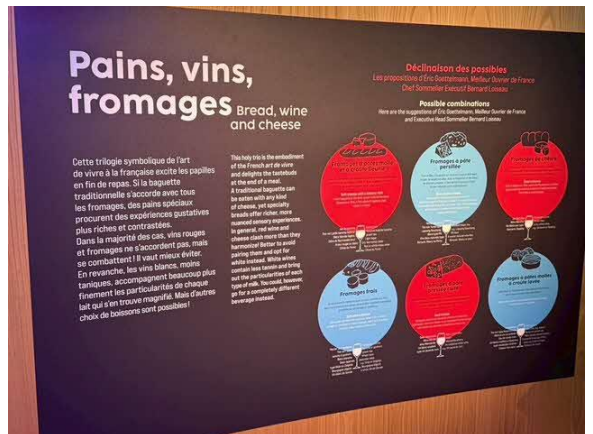
<フランスのガストロノミックな食事>

- ・当施設は、ガストロノミーの街ディジョンの象徴として2022年5月にオープンした。以前は病院として使われていた建物で、敷地は6.5ヘクタールある。
- ・食をテーマとして、現在常設展が三つと仮設企画展が一つ行われている。常設展の一つ「食卓」については、フランスの食文化を映像や写真等により紹介している。体験型の展示など子どもから大人まで学べる内容となっている。また、ワインスクールやレストラン、売店を併設している。
- ・国際美食フェアを毎年開催しており、地元の野菜や加工食品、肉屋、レストランなどが軒を連ね、多くの人々が来場する。11月後半から12月上旬にかけて開催される。毎年外国からも招待しており、2年前には日本が招待国。

- ・フランスのガストロノミックな食事が世界無形文化遺産とされているが、食べ物そのものだけではなく、例えば食事中に会話を楽しむことなども含めて食事全体を評価し登録されたもの。「食卓」展においても、ワインやチーズに関する説明のほか、フランスにおける食事の歴史、各年代でフランスで用いられてきた食器、国際政治の舞台で提供されたメニューの紹介など様々な角度から展示が行われている。

<ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ>

- ・ブルゴーニュではワイン畑とワインのクオリティとの間には重要な関係がある。テロワールが重要であり、他のブランドとは一線を画する。
- ・それぞれのブドウ畑は区画で仕切られており、各区画をクリマと言う。それぞれのクリマが一つのワイナリーに属しているとは限らず、複数のワイナリーに所有されている場合もある。
- ・ブドウ畑ごとに土壌や太陽の当たり方など特徴が異なる。また、人間の手作業も味の決め手となる。一つのワイナリーで生産された、同じ年代のものでも、ブドウ畑が異なればワインの味は異なる。これが、テロワールがもたらすインパクト。



(CIGVの様子)

(1) のまとめ

今回、我々は熊本県議会として初めてディジョン・メトロポールを訪問した。各訪問先で大変熱心に対応していただき、これまで積み重ねてきたディジョン・メトロポールと本県との友好関係を確認するとともに、今後の交流の継続・拡大に対するディジョン側の期待を感じ取ることとなった。

現行MOUの期限は令和9年度（2027年度）であるが、ディジョン側からは友好自治体となる可能性も含めて今後の交流の継続の提案があった。今後、本年秋にカンヌで行われる日仏自治体交流会議や、来年2027年にディジョンで行われるジャパン・ウィークなどで具体的な交流を続けることが重要である。特に、「食のみやこ熊本県」を目指す本県にとって、世界的にも美食の街とされるディジョンの取組みを参考にするとともに、官民の交流を続けることは有意義なものである。長い年月をかけてディジョンの食文化が形成されてきたように、本県独自の食文化を守り継承していくこと、また世界に誇れる新たな食文化を創っていくことが、「食のみやこ熊本県」の価値を高め、販路拡大や食を目的とする観光客の増加に繋がるものと思われる。

なお、今回は日程の都合により、ディジョン・メトロポールへの滞在は1日のみであったが、広域的な取組みへの理解を深めるためには複数日の滞在が望ましく、今後ディジョン・メトロポールへの訪問を計画する方に向けて記しておく。

(参考) ディジョン・メトロポール概要

- 地理 ディジョン・メトロポールは、ディジョン市を中心とした 23 の自治体で構成される自治体連合。フランスの東部、ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地域圏のコート・ドール県（パリの南東約 300km、ジュネーヴの北西約 200km）に位置する。
- 人口 26 万人（昼間人口は約 40 万人）
- 首都 ディジョン市 ※かつてのブルゴーニュ公国の首都
- 首長 会長 フランソワ・レブサメン氏 ※2026 年 4 月選挙で再選
（元ディジョン市長（2015-24 年）、元領域整備及び地方分権担当大臣（2024-25 年、フランソワ・バイル内閣）、元労働大臣（2014-15 年、マニユエル・バルス内閣））
第一副会長 ナタリー・コエンダーズ氏 ※2026 年 4 月選挙で再選
（ディジョン市長）
- 本県との関係 国際交流促進覚書（MOU）を締結以来、令和6年度（2024年度）及び令和7年度（2025年度）には、ディジョン・メトロポールの代表団が3回にわたり熊本を訪れ、県内視察及び知事表敬等を行うなど交流を深めてきた。

(2) サン・セバスティアン訪問（5月8日（金）、9日（土））

①GOe訪問

サン・セバスティアンには、世界初の食に特化した四年制大学であるバスク・クリナリー・センター（Basque Culinary Center。以下、BCC）がある。

その関連施設として設置されるガストロノミー・オープン・ラボ（Gastronomy Open Ecosystem。以下、GOe）を訪問し、Head of Business Development 職の方からレクチャーを受け、意見交換を実施した。

<BCCの概要>

- ・サン・セバスティアンに世界初の食に特化した四年制大学であるBCCが設置されてから15年になる。BCCは四年制の大学だが、修士課程もあり、またプロフェッショナルや一般の方向けの講座やコースも作っている。単なる調理学校ではなく、経営などの勉強もできる。プロモーションやイノベーション・テクノロジーにも力を入れている。
- ・学生は1学年当たり100名。学士課程は講義がスペイン語で行われるため、スペイン国内や南米からの学生が多い。修士課程は英語の使用も増えるが、まだスペイン語の割合が高く、英語を増やして国際化すべきとの意見もある。
- ・学費は年間1万ユーロ（185万円）程度。ヨーロッパの一般的な大学に比べて高いとの意見もあるが、研究で使う食材費など込みの金額であることを考慮すれば、高額とは言えないのではないかと。

<GOeの概要>

- ・BCCのメインキャンパスは郊外にあるが、昨年2025年10月、旧市街にも近いエリアにGOeの新施設がオープンした。
- ・学術・研究機関のBCCに対し、事業化・社会実装化のプロジェクトとしてGOeがある。郊外のキャンパスは学生向けのキャンパスとして、GOeはプロモーションとイノベーション、市民とのコラボレーションなど未来を創る場所としての位置付け。市民向けの講演や対談も多数行われる。施設名称が示すように、食に関するオープンエコシステムの中核をなすプロジェクト。
- ・東京にあるガストロノミー・オープンイノベーション・キャンパスとも連携している。
- ・同じくバスク地方のリオハにおいて、EDAというワインと飲み物に関する部門・プロジェクトも進行している。

<GOeの運営>

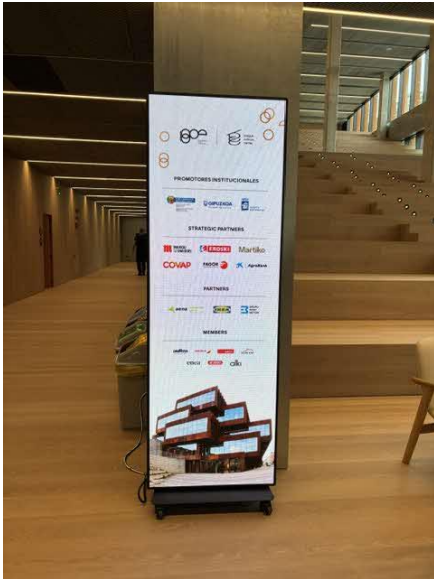
- GOeはバスク州政府、ギプスコア県政府、サン・セバスティアン市政府に加え、企業（食品メーカー、家電メーカー、スーパーマーケットなど）やシェフが協力して成り立っている。
- バスク州政府やサン・セバスティアン市政府などの公共セクターがインフラ整備を担い、企業から集めた協賛金で教育、プロモーション、イノベーションの三つの柱で活動している。
- GOeで行われる研究は、シェフと手を組んで行われることも大きな特徴。例えばパイナップルの可食部以外を発酵させた飲料を開発し、市場に出す前に試食会を開催してお客さんの反応を見るというようなことをしている。一定の品質のものを作るために、研究員とシェフが共働している。別の研究では、海藻から取り出した食物繊維を使った健康志向のアイスクリームの開発なども行われている。
- このように、政府、企業、シェフの協力のもとに、フードテックやサステナブル食材などのプロジェクトが進行し、イノベーションを起こすエコシステムが形成されている。

<GOeの施設>

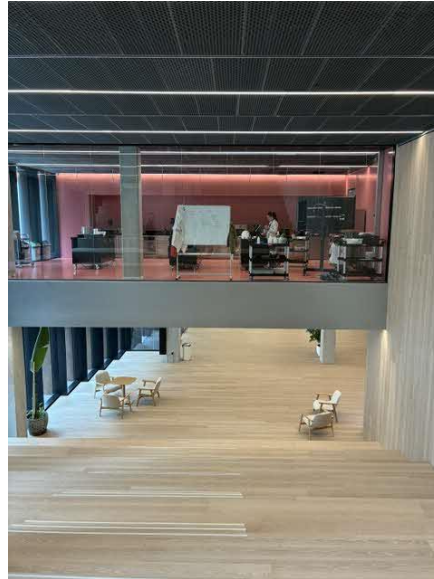
- 斬新なデザインの建物となっているが、コンペで優勝したデンマークの建築設計事務所によるデザインを採用している。
- 入館してすぐの大階段を登ると、各階の一部がガラス張りとなっており、各階での活動内容がオープンになっている。また、大階段を座席代わりとして、聴講者が座って講義を受けることも可能となっている。
- 大階段を登り切った3階（現地では2階という）には200名程度収容のホールがある。
- 建物1階（現地0階）は市民向けのスペースで、市民が利用できるカフェが間もなくオープン予定。市民向けの講演や対談も多数実施。
※施設自体が新しく、視察当時はまだ至るところで工事が行われていた。
- 建物2階（現地1階）はサイエンステクノロジーラボ、試食室、ワークショップ用スペース、GOeの事務室などがある。試食室では、研究者たちが一般消費者を呼んで、試作品の舌触りや匂いをどのように感じたのかなどを記録して残すために使用する場所。分析用機器を備えたラボもある。ワークショップ用スペースは1階から4階（現地0階から3階）までの各階にある。
- 建物3階（現地2階）は大ホールのほか、HAZI Fundazioa というバスク州の農林水産業や農村振興を担う公的機関のオフィスやスタートアップ等向けのコワーキングスペース、会議室などがある。
- 建物4階（現地3階）はキッチン、ワークショップ用スペース、修士課程

の学生向け教室などがある。キッチン「16キッチン」と言って、16人が同時に作業できるような設備が整っている。

- ・建物5階（現地4階）にはレストランがある。レストランは一般の方も利用可能。働いている方はほとんどがBCCの卒業生。彼らはこちらのレストランの経営以外にも、食に関するイベントの運営などを請け負っている。



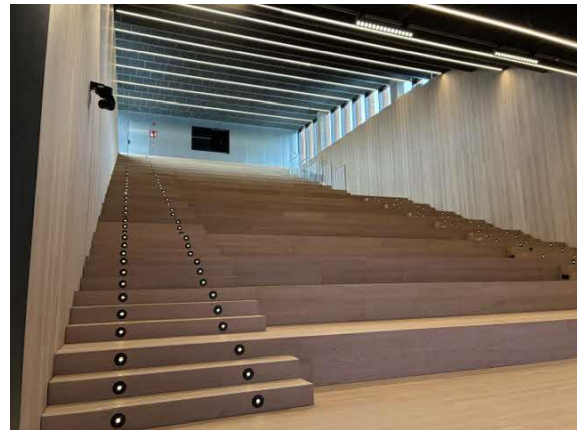
（協力企業を紹介するパネル）



（大階段から見える活動の様子）



（意見交換の様子）



（3階のホール）

② 美食倶楽部訪問

サン・セバスティアンにおいては、美食倶楽部と呼ばれる組織が複数存在し、社交の場となっている。その1つである Sociedad Gastronómica Unión Artesana（以下、SGUA）を訪問し、同クラブの会員のフリオ氏及びアルバロ氏並びに他の美食倶楽部に在籍するホセアン氏と意見交換を実施した。

<美食倶楽部概要>

- ・サン・セバスティアンには会員制の私的料理クラブが多数存在する。
- ・シェフの集まりではなく、一般の料理愛好家が共同でキッチンやダイニングを使用し、会員が仲間（非会員）に振る舞う場として利用されている。
- ・会員同士がレシピを教え合うなど、家庭料理や郷土料理の技術を伝承する場としても機能してきた。
- ・元々、労働者が仕事後に集う場所がなく、自分たちで料理しようということで19世紀後半頃に始まったとの説があり、男性中心のコミュニティであった。
- ・かつての美食倶楽部は完全な「女人禁制」であり、女性はキッチンだけでなくダイニングへの立ち入りすら原則として禁止されていた。時代の変化に伴い、現在では多くの倶楽部が規約を改定し、女性も会員となることが可能となっている。ただし、依然として「厨房への立ち入りは男性に限る」という伝統的なルールを維持している倶楽部も存在している。
- ・仲間内での料理・食事だけでなく、イベントの開催や、地域の祭への参加などによる会員同士の交流もあり、美食倶楽部自体がコミュニティ形成の場ともなっている。複数倶楽部の掛け持ちも可能。

<SGUAの概要>

- ・SGUAはサン・セバスティアンで最も古く格式のある美食倶楽部の一つと言われており、1870年に始まり、2020年で150周年を迎えた。
- ・コミュニティ維持等の観点からSGUAの会員は上限215人と決まっており、常にウェイティングリストがある。欠員が出た場合にのみ、その補充として新規会員が入会。ウェイティングリストに入るためには、会員2名以上からの推薦が必要。ウェイティングリストからの入会だけでなく、例えば親が子を指名して会員権を譲ることもできる。なお、215人の定員は比較的大きな倶楽部。
- ・サン・セバスティアン最大の祭である「タンボラーダ（太鼓祭り）」において、SGUAは祭のフィナーレを締めくくると「旗降ろし」の儀式という特別な大役が与えられている。市民にとって、自身が所属する美食倶楽部のタンボラーダ（太鼓隊）の一員として街を行進することは、人生における最大の栄誉の一つとして捉えられており、祭に参加するために美食倶楽部に入っているメンバーも存在する。
- ・SGUAの施設は、1階にメインのキッチンと食事スペース、地下に小キッチンと食事スペースがある。施設を利用する場合には、web等を通じてテーブルの空き状況を確認して予約する。1か月前から予約が可能とな

る。視察日当日は金曜日の夜であり、4組程度が利用。

- ・大人数の食事もできるよう、大きな鍋など調理器具や食器類も充実している。
- ・会費は4か月ごとに120ユーロずつ、年間360ユーロ（約7万円）。これとは別に施設を利用する際に使用料を支払うと、運営事務局が食器の片付け等をしてくれる。また入会時には入会料も必要。
- ・食材は自分で持ち込む。飲み物は冷蔵庫に備え付けられており、自分が消費した分を申告しその分の料金を支払う仕組みで、信頼関係に基づく運営となっている。
- ・以前は伝統的に男性のみが会員となれたが、現在では女性もSGUAの会員となれる。



(SGUAが入る建物)



(キッチン(奥)とダイニング(手前))



(地下のダイニング)

③サン・マルティン市場の視察

サン・セバスティアンの新市街にあるサン・マルティン市場を視察した。

- ・サン・マルティン市場は19世紀からある地元の市場であるが、2005年に大規模再整備が行われ、近代的な市場として整備された。
- ・1階(現地0階)が伝統的な市場、地下がスーパーマーケット。上の階には若者に人気のファッション店舗も入る便利な複合ビル。
- ・市場の魚介コーナーには、新鮮なアンコウやメルルーサ、イカなどがずらりと並ぶ圧巻の光景。地元でとれた新鮮な魚や地元生産者が作る新鮮な野菜などが並ぶため、価格は高めであるものの地元客からも人気。
- ・地下1階店舗の大半が午前中のみ営業。また、1階の中央部分は午前中で営業を終え、午後からは椅子・テーブルが並び憩いの場となる。
- ・毎週のようにイベントが開催され、参加者がグラスを片手に立ち飲みを楽しむなど、市場全体が巨大なバルのような熱気に包まれる。また、日本人オーナーの寿司店も入っている。



(サン・マルティン市場の様子)

④バル文化

- ・街では、昼夜問わず、ピンチョス*を提供するバルから人が溢れ、人口18万人の都市とは思えないほど多くの人が集まっていた。
- ・早朝、バルが集まる通りにはゴミが散乱していた。市の清掃車が早朝から動いており、賑わいづくりと環境対策を両立することについて課題がある。

※ピンチョスとはスペイン料理の一種で、パンや生ハム、オリーブなどさまざまな食材を串に刺した一口サイズのおつまみのこと。



(バルの様子)

⑤イルスタワイナリー訪問

サン・セバスティアンから東へ車で30分程度の町・オンダリビアにあるワイナリー「Hiruzta Bodega」を訪問し、ブドウ畑の見学や、チャコリの歴史等に関する説明を受けた。我々以外にも、複数組が見学ツアーに参加しており、観光資源となっている様子が窺えた。

- ・「チャコリ」とは、バスク地方で製造される微発砲の白ワイン。ピンチョスや魚介類と合わせて地元で楽しまれ、バスク地方の食文化を形成する要素となっている。
- ・オンダラビ・スリという土着種のブドウを100%に近いかたちで使用して製造される。
- ・ゲタリア周辺（オンダリビアを含む）のゲタリアコ・チャコリーナ、ビスカヤのビスカイコ・チャコリーナ、アラバのアラバコ・チャコリーナと3つの原産地呼称がある。
- ・文献でチャコリの名前が出てくるのは1186年。ワイナリーに飾られている1604年当時のオンダリビアの紋章の上部にはブドウの房が描かれている。その後、1638年の戦禍でブドウ畑が焼き払われてしまったため、今の紋章ではブドウは描かれていない。
- ・オンダリビアのブドウ文化、チャコリ文化は大きく衰退し、イルスタ（2007年設立）が復活させるまで途絶えていたと言われている。
- ・チャコリ文化の再興と品質向上を目的に、1989年にゲタリアでの原産地呼称が始まった。
- ・イルスタは2007年に設立され、2011年からワイン製造を開始している。近代的なワイナリーとして品質の高いワイン造りを行っており、オンダリビアにおけるチャコリ製造再開の象徴となっている。2012年から一般向けにオープン。





(イラストライナリーの様子)

(2) のまとめ

サン・セバスティアンにおいては、従来から美食倶楽部やバル文化など美食文化が市民生活に根付いてきたところ、BCCの教育・研究要素に加え、GOeにより産学官連携による新たな技術やビジネスが生まれる仕組みが導入されており、美食の街としての価値が更に高まっていると考えられる。また、近隣都市においても、リオハでGOeの飲料版ともいえるEDAプロジェクトが進行しているほか、オンドリビアでは一度途絶えたチャコリ文化復活の動きがある。いずれも、伝統を守りながら新たな技術を取り入れようとする動きであり、地域の独自文化が観光コンテンツとなって地域の稼ぐ力を高めている。

本県においても、本県独自の食文化を承継・発展させようとする事業者が多く存在している。「食のみやこ熊本県」創造のためには、こうした個別事業者の成功を後押しすることに加え、教育・研究機関との連携や関係者の交流促進など、関係者が一丸となって取組みを進めていく仕掛けが極めて重要である。

(参考) サン・セバスティアン概要

○地理 サン・セバスティアンは、スペイン北部にある海辺の都市。バスク自治州ギプスコア県にあり、フランス国境まで車で約30分の場所に位置する。

○人口 18万人

6 視察調査団員所感

(1) 熊本県議会議員 橋口 海平 (団長)

①フランス視察

今回、ディジョンを視察した目的は、MOUを締結しているディジョン・メトロポールとの友好の絆をさらに深めること、そして「食のみやこ」に関する今後の協力について意見交換を行うことであった。MOUの更新時期も近づいていることから、これからのさらなる連携についても意見交換を行うことができた。

現地では、ディジョン・メトロポールの会長、副会長、国際交流課長から、取り組みや考え方について説明を受けた。その中で改めて感じたのは、熊本県とディジョンには多くの共通点があること。そして共通する部分こそが、今後の連携を深めていく大事な部分ではないかと思う。

ディジョンでは、何よりも伝統や歴史、文化を大切にしており、しっかりした土台があるからこそ、フランスを代表する食文化やワイン文化が築かれていることを現地で強く感じた。

熊本でも「食のみやこ」を目指した取り組みを進めているが、その実現には、豊かな食材や優れた料理人という強みだけでなく、日本食の伝統や歴史、熊本ならではの食文化を大切に守り、そして育てていくことがとても重要だと改めて感じた。短期的な取り組みと同時に、長期的な視点に立った政策を進めていく必要性も強く感じた。

②スペイン視察

今回、サン・セバスティアンを視察した目的は、熊本県が推進する「食のみやこ」構想をさらに深めるため、世界トップレベルの食文化を持つサン・セバスティアンの取り組みを学ぶことであった。

サン・セバスティアンは世界有数の美食の街として知られているが、そこには、優れた料理人や豊かな食材だけではなく、この地域に根付く伝統、歴史、文化、そして地域の誇りがある。長い年月をかけて食文化が育まれてきたからこそ、世界に評価されている食のまちが築かれていることを感じた。

サン・セバスティアンが食に力を入れていることがわかるのは、バスク・カリナリー・センター (BCC) であった。BCC は、料理技術を学ぶだけではなく、食を科学的に研究し、経営やマネジメント、市民向けの講座も開かれており、料理人を目指す人だけでなく地域全体に開かれた学びの場になっていることも印象的であった。

さらに印象に残ったのが、「美食倶楽部」の文化である。料理人だけの組織かと思っていたが、実際には地域住民が主体的に参加する社交クラブの

ようなコミュニティであった。そこでは、新しい料理やレシピが生まれると個人のものにするのではなく、みんなで共有し良いものを一緒につくり上げていく、という文化が自然にあった。食を通じて人と人がつながり、地域のコミュニティが育まれている姿がとても印象的だった。

今回の視察を通じて改めて感じたのは、サン・セバスティアンの食文化の根底には、伝統や歴史、文化を大切にする姿勢と、それを地域全体で支え育てる高い意識があるということである。

熊本でも「食のみやこ」の実現に向けて、優れた食材や料理人という強みを活かすことはもちろん大切だが、それと同時に、熊本の伝統や歴史、文化を大切にしながら、県民・市民の皆さんと一緒に食文化を育てていくことが何より重要だと改めて感じた。

③まとめ

今回の視察を通じて、世界に評価される「食のまち」には、共通する大切なものがあることを改めて感じた。

それは、単に優れた食材や料理人がいるということだけではなく、その地域が長い年月をかけて守り育ててきた伝統や歴史、文化、そして地域への誇りがしっかりとあるからだと思う。

ディジョンでは、歴史ある街並みや文化を大切に守りながら、食文化やワイン文化が築かれていた。サン・セバスティアンでは、食を学術的に支える教育機関の存在と、地域住民が主体的に参加するコミュニティ文化が、食の価値をさらに高めていることを感じた。

両都市に共通していたのは、「食」が単なる産業や観光資源ではなく、その地域の文化や誇りであり、地域の皆さんが一体となって支えているということである。

熊本県が目指す「食のみやこ」も、短期的な取り組みだけで実現できるものではない。熊本が持つ豊かな食材、優れた料理人、そして熊本ならではの伝統や歴史、文化、街並みや景観といった地域の魅力を大切に守りながら、県民・市民の皆さんと一緒に、長い時間をかけて育てていくことが大切だと感じた。

(2) 熊本県議会議員 藤川 隆夫

欧州（フランス・スペイン）食文化・地域活性化視察報告書

1. 背景と目的（「食のみやこ熊本」の創生に向けて）

熊本県は全国有数の農業県であり、トマトやスイカ、多彩な野菜・果物、あか牛をはじめとする肉用牛、豊富な水産物など、特筆すべき食材を多数有している。食料自給率はカロリーベースで60%、生産額ベースで142%を誇る。しかしながら、その高いポテンシャルに対する情報発信やプロモーションには課題があり、県内外へ熊本の「食」の魅力が十分に伝わりきっていない現状がある。こうした中、木村県政においては、熊本の「食」の魅力を戦略的に発信し、国内外から多くの観光客を呼び込む仕組みを構築すべく「食のみやこ推進局」が設立された。

県内には、球磨人吉地域の球磨焼酎や相良藩の食文化・歴史、熊本市内における加藤・細川氏ゆかりの歴史・食文化、阿蘇地域の世界農業遺産に裏付けられた独自の水・食文化、そして世界文化遺産に登録された天草・崎津集落のキリシタン文化と豊富な海の幸など、各地域に固有の歴史と食文化が息づいている。これらをいかに活用し、地域活性化に繋げ、後世に継承していくかが喫緊の課題である。

そこで、長い歴史と食文化を持ち、ブルゴーニュワイン街道の玄関口として本県とMOU（覚書）を締結しているフランス・ディジョン・メトロポール、及び独自の食文化を背景に世界的な美食の街として知られるスペイン・サン・セバスティアン市を訪問し、先進事例の調査を行った。

2. 視察内容

(1) フランス・ディジョン・メトロポール

パリからTGV（高速鉄道）で約1時間30分。中世末期にブルゴーニュ公国の首都として栄えたディジョン市は、「美食の都」として名高い。パリの喧騒とは一線を画す、静かで落ち着いた佇まいの街であり、公共交通機関としてトラム（路面電車）や連結バス、さらには無料のEV（電気自動車）バスが整備されていた。2030年に向けたカーボンニュートラルを推進する同市は、周辺の23自治体とともに共同体「ディジョン・メトロポール」を形成し、地域間連携を強化している。同メトロポール本部において、フランソワ・レブサメン会長、ファンダーメニー副会長（副市長）、フォール国際交流課長らから、農業、ガストロノミー、医療、スマートシティ、DX（デジタルトランスフォーメーション）などの取り組みについて説明を受けた。

ディジョン市には、美食と観光を目的に年間約 300 万人もの人々が訪れており、現地観光局でもその具体的な観光状況についてヒアリングを行った。その後、2022 年にオープンした「国際ガストロノミー・ワインセンター」にて、美食とワインによる都市ブランディングの戦略について知見を深めるとともに、ユネスコ世界遺産にも登録されているブルゴーニュワインの「クリマ（栽培区画）」の文化を実体験した。

(2) スペイン・サン・セバスティアン市

① バスク・クリナリー・センター (BCC)

スペイン北部のバスク地方に位置し、世界屈指の美食の街として知られ、バル文化が続くサン・セバスティアン市。同市にある「バスク・クリナリー・センター (BCC)」は、食を専門とする先進的な 4 年制大学であり、修士課程も設置されている。今回はその関連施設である「G0e (Gastronomy Open Ecosystem)」を訪問し、食を中心としたイノベーションやスタートアップ支援の取り組みについて説明を受け、意見交換を行った。

② 美食倶楽部 (ソシエダ・ガストロノミカ)

サン・セバスティアンには数多くの「美食倶楽部」が存在するが、今回は 150 年以上の歴史を持つ伝統的な倶楽部を訪問した。かつては男性限定であったが、近年は女性会員の加入も認められるなど時代に即した変化も見られる。各倶楽部には定員があり、欠員が出ない限り新規加入はできない。その活動は、会員が自ら食材を持ち込んで調理し、非会員（ゲスト）に振る舞うほか、会員同士の交流や地域貢献活動への参加など、「食」を媒介としたコミュニティ形成の場となっている。日本でいうロータリークラブやライオンズクラブに近い社会的ステータスと地域密着性を併せ持つ印象を受けた。このほか、現地の市場も視察し、ハムやサラミ、オリーブオイルといった地域農産品の流通や活用の現状を見学した。

3. 総括 (まとめ)

ディジョン・メトロポールとサン・セバスティアン市は、それぞれ異なる歴史的・文化的背景を持ちながらも、ともに「食」を核として歴史や文化、都市機能を融合させ、世界中から多くの観光客を惹きつける魅力的な街づくりに成功している。

「食」は人間の命の源であり、日々の生活の喜びであると同時に、多様な人々を呼び寄せる強力なツール（コンテンツ）となる。「食のみやこ熊本」の

創生に向けて、県内各地域が持つ多様かつ優れた食材や文化を生かした街づくりは十分に可能である。その展開にあたっては、民間の活力や創意工夫をベースとし、行政は必要な局面での環境整備（サポート）と効果的な情報発信に徹することが肝要である。今回の視察で得た知見を最大限に生かし、人に優しく、居心地が良く、環境にも配慮された、国内外から多くの人々が集う「食のみやこ熊本」の創生を目指していきたい。

(3) 熊本県議会議員 池田 和貴

「食のみやこ熊本県」の創造に向け、国内外から選ばれる地域づくりを進める本県にとって、今回のフランス・ディジョン市およびスペイン・サン・セバステアンの視察は、歴史的文化の継承と先進技術の融合という、今後の地方創生における極めて重要な針路を示すものとなった。

特に、熊本県議会として初となったディジョン・メトロポールへの訪問では、先方からの並々ならぬ歓迎と熱意に胸を打たれた。レブサメン会長をはじめとする幹部の方々との意見交換や手厚い対応の数々は、同行していただいた仏グルノーブル控訴院法定翻訳通訳官の本城孝子氏をして「ディジョン市がこれほど訪問団を手厚く歓迎することは極めて異例である」と言わしめるほどのものであった。本城氏はフランスに在住し、仕事等で普段からよくディジョン市を訪れている方であるが、その現地を熟知するプロの目から見ても、今回の我々の訪問団への対応は破格のものであったという。この言葉からも、ディジョン市側が我が熊本県に対して寄せる深い敬意と、これまでの交流に対する高い評価が本物であることを強く実感させられた。

ディジョン市は、白ワインをはじめ世界最高峰のワインの産地として名高いブルゴーニュ地方の中心地であり、「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」としての世界文化遺産や「フランスの美食」としてのユネスコ無形文化遺産という強固な歴史的背景を有している。さらに、街にはミシュランの星付きレストランが数多く存在し、世界に向けて圧倒的なブランド力を発信し続けている。国際ブドウ・ワイン機構（OIV）の誘致や国際ガストロノミー・ワインセンター（CIGV）の開設など、食とワインのアイデンティティを核とした都市ブランディングと経済産業化を官民一体で進める姿には、大いに圧倒されると同時に強い刺激を受けた。

私のふるさと天草地域においては、約8年前に登録された世界文化遺産「潜伏キリシタン関連遺産」を有している。さらに食の面でも、外洋の東シナ海、穏やかで広大な干潟を持つ有明海、そして内海でありながら豊かな生態系を育む八代海（不知火海）という、それぞれ環境の異なる3つの海に囲まれた希少な地理的条件を備えており、多種多様で極めて質の高い魚介類や農水産物に恵まれている。しかし、この天草の食をいかに磨き上げ、広く世界に誇れるブランドとして確立していくかというテーマは、私たちにとって「長年の宿題」でありながら、未だに達成できていない大きな課題である。単に豊かな自然の恵みや歴史的遺産をそのままに守るだけでなく、それを世界に通じる価値としてどう磨き上げ、デジタル技術等も活用しながら観光や一次産業の高付加価値化へと結びつけていくか。ディジョンの徹底した取組姿勢を目の当たりにし、長

年の宿題を今度こそ果たさなければならないという強い危機感を抱くとともに、学ぶべき多くのヒントを得ることができた。レブサメン会長から提案のあった、友好自治体の枠組み入りへの検討や、2027年の「第二回ジャパン・ウィーク」開催に向け、この未来に向けた強い絆をさらに強固なものにし、本県のブランド力向上に活かしていかなければならない。

また、スペインのサン・セバスティアンにおける視察では、この地が「世界一の美食の街」と呼ばれる本当の理由に触れることができた。訪問前、私は現地の「美食倶楽部」について、高名なシェフたちが中心となって高度な料理技術を伝承し、それが多くのミシュラン星付きレストランを誕生させる原動力になった場なのだろうと想像していた。しかし、今回150年の歴史を持つ

「Sociedad Gastronómica Unión Artesana」を訪れ、その認識は大きく覆された。そこに集うのはプロの料理人ではなく、一般の料理愛好家たちである。彼らは自ら会費を納め、信頼関係に基づいて共同のキッチンを守り、特に男性たちが自ら厨房に立って料理を振る舞い、仲間と共に食べる時間を心から楽しみ、その文化に強い誇りを持っていた。著名なシェフの存在といった表面的なものではなく、住民自らが主体となって食を楽しみ、コミュニティを育む場を大切に維持し続けていることこそが、サン・セバスティアンを底辺から支え、「美食の街」として世界に冠絶たらしめている真の原動力なのだと深く感銘を受けた。先進的な産学官連携の拠点である「ガストロノミー・オープン・ラボ (GOe)」や、一度途絶えたチャコリ文化を近代技術で復活させたオンドアリビアのワイナリー（イルスタ）の事例も含め、これらは地域の独自文化をただ伝統として守るだけでなく、住民の誇りを「稼ぐ力」へと昇華させる試みである。これこそが地方創生の本質であり、この「稼ぐ力」への昇華ができなければ、真の地方創生にはなり得ないのではないかと強く考えさせられた。

こうした多くの知見を得た一方で、今回の旅は、現地の物価の高さと日本の「円安」を骨身にしみて実感する道中であった。例えば、パリ北駅でクロワッサンとサンドイッチ、コーヒーを頼んだだけで、日本円にして約2,000円もの朝食代となる。日本ではその半額以下で収まるものが、海外ではこれほどの高値になるという事実、日本の通貨価値がいかに安くなっているかを思い知らされた。各視察地で食事をする際も、支払う金額は日本に比べて相当に高く、常に円安の厳しさを痛感させられる日々であった。

しかし、この厳しい経済指標の現実こそが、私たちが取り組むべき「食のみやこ熊本県」の正当性、転じて天草の食を磨き上げる宿題を早期に達成しなければならない必要性を物語っている。これまでのように安価で大量に出荷するだけのモデルから脱却し、長い歴史で培われた郷土料理や豊かな一次産業（農

林畜水産業)の付加価値を徹底的に高め、世界に通じる「稼げるブランド」へと進化させることが、今まさに不可欠である。

天草をはじめとする熊本のポテンシャルを最大限に活かし、外貨を獲得できる観光客の誘致や販路拡大、および次世代の担い手確保に繋げるため、今回の知見とディジョン・メトロポールとの深い信頼関係を糧に、今後の県政および地域経済活性化のための具体的な政策提言へと活かしていく所存である。

(4) 熊本県議会議員 溝口 幸治

フランス・スペイン視察を終えて（所感）

① フランス・ディジョン訪問について

初めて訪問したディジョンは、到着してすぐに「落ち着いた街並み」と「空気の美しさ」が印象に残った都市であった。

ディジョン側からは、環境問題への取組みについて説明を受けたが、特に二酸化炭素排出量削減に向け、路面電車網の整備や公共交通の充実を積極的に進めているとのことであり、環境政策を都市づくりの中心に据えている姿勢を強く感じた。

ディジョンと熊本県は経済連携協定を締結しており、人的・経済的交流も進められているが、熊本県議会としての訪問は今回が初めてであった。ディジョン・メトロポールの会長、副会長との会談を実現できたことは、今後さらに発展していく両地域の関係を考える上で、大変意義深い機会であったと感じている。

今後も定期的な相互訪問や議会間交流を重ねることで、新たな信頼関係と実践的な連携が生まれていくことを期待したい。

② スペイン・サン・セバスティアン訪問について

今回のサン・セバスティアン訪問は、「食のみやこ熊本」を今後どのように発展させていくべきかを考える上で、“美食の街”とは何かを実際に体感したいとの思いから実現したものである。

また、人吉市が豪雨災害からの復興を進める中で、「食」と「デザイン」を軸としたまちづくりをどのように進めるべきかを学びたいという強い目的意識を持って視察に臨んだ。

実際に現地を訪れ、「百聞は一見にしかず」という言葉を改めて実感した。私が抱いていた“美食の街”のイメージとは、良い意味で大きく異なっていた。

特に、美食倶楽部の皆様から料理を振る舞っていただきながら活動内容を伺う中で、食に対する価値観や文化の違いを深く認識することとなった。

そこでは、単に「美味しい料理」を提供するだけではなく、食を通じて人と人がつながり、コミュニケーションを図り、地域への誇りや連帯感を育みながらコミュニティを形成していくという考え方が根付いていた。

これは、今後の「食のみやこ熊本」を考える上でも極めて重要な視点であり、地域の食文化を単なる観光資源としてではなく、人をつなぎ、地域を支える文化そのものとして育てていく必要性を強く感じた。

また、まちづくりの観点から街並みを見た際、欧州では歴史的建造物や伝統的景観を大切に守りながら、それらを現代の暮らしや観光、経済活動に活

かしていることが非常に印象的であった。これはディジョンにおいても共通して感じた点である。

現在、人吉市においても「まちなかグランドデザイン推進アクションプラン」に基づき、街並み整備を進めているが、その中で照明・灯りの専門家や建築の専門家を交えながら議論し、景観形成に取り組んでいる方向性は間違っていないという確信を持つことができた。

そして今回の視察を通じて強く感じたのは、街並みや景観、文化の本当の価値は、実際に国内外の地域を訪れ、自ら体験し、人々と交流することで初めて理解できる部分があるということである。

「食のみやこ熊本」も、人吉市のまちづくりも、これからは世界的な視野を持ちながら、世界の先進的なまちづくりや文化政策を参考にしていくことが重要である。

その一方で、単なる模倣ではなく、人吉球磨が持つ歴史、文化、自然、そして人の営みという地域固有の価値を次世代へ継承し、さらに発展させていく気概が必要であると強く感じた。

今回の視察で得た経験と学びを、今後の熊本県政、そして人吉市・人吉球磨地域の復興と発展にしっかりと活かしていきたい。

(5) 熊本県議会議員 南部 隼平

①視察の背景と目的

熊本県では、「食のみやこ熊本県」の実現を重要政策の柱として掲げている。その背景には、阿蘇・天草・球磨をはじめとする歴史ある食文化や、農業産出額全国上位を誇る豊富な農林水産資源が存在する一方で、全国的な認知やブランド力の面では、必ずしもそのポテンシャルを十分に発揮できていないという課題がある。

そこで、世界的に美食の街として知られるフランス・ディジョン及びスペイン・サン・セバスティアンを訪問し、食文化を軸とした地域ブランディング、人材育成、観光・産業振興の取組を現地で体感することで、熊本県における課題解決の示唆を得ることを目的として視察を行った。

②フランス視察（ディジョン）

ディジョンは令和5年に熊本県とMOUを締結して以降、相互交流を積極的に進めている都市である。現地を訪れてまず感じたのは、首都パリとは対照的に、歴史ある街並みと豊かな緑に囲まれ、日本の地方都市にも通じる落ち着いた空気感を持ちながらも、ライトレールやバスを中心とした公共交通が都市機能を支えている先進性であった。

今回、熊本県議会として初めてディジョンを訪問し、熊本県と共通する課題である気候変動、高齢化、地域価値向上、企業誘致、観光振興等に対する、23市町村で構成されるディジョン・メトロポールの取組について説明を受けた。

ディジョンでは、「オーセンティックな街」「革新的な街」「人生を楽しむ街」という都市理念のもと、地域資源を活かしたブランディングが展開されていた。特に食分野では、マスタードやブルゴーニュワインを核としたガストロノミー戦略が都市政策として位置付けられていたことが印象的であった。

国際ガストロノミー・ワインセンターでは、フランスの食文化の歴史や価値観を映像・体験型展示によって学べる環境が整備されており、単なる観光施設ではなく、市民・観光客・事業者が食文化を共有し継承する拠点として機能していた。

今回の交流を通じて、今後もディジョンとの経済・文化交流をさらに深化させていく方向性を共有し、継続的な連携の重要性を再認識した。

③ スペイン視察（サン・セバスティアン）

サン・セバスティアンは世界有数の美食都市として知られ、食そのものを都市の価値として磨き上げ、観光・産業振興につなげている。

市街地はブランドショップ等が集積する新市街と、飲食文化が根付く旧市街に分かれており、旧市街には「バル」が軒を連ね、昼間から多くの人々で賑わっていた。魚介や伝統的なバスク料理、バスクチーズケーキなど、地域の食文化そのものが街並みと一体化しており、「食べること」が都市体験として成立している様子を肌で感じた。

また、この地域発祥とされる「美食倶楽部」のメンバーとも交流した。会員同士が場所を共有し、自ら料理し、食事と対話を楽しむ姿からは、食が単なる消費ではなく、コミュニティ形成や文化継承の役割を担っていることを実感した。

さらに、この文化が100年以上にわたり受け継がれていることから、「美食の街」は短期間の施策で形成されたものではなく、市民生活の中で長い時間をかけて醸成された都市文化であると理解した。

加えて、世界初の食に特化した四年制大学であるバスク・クリナリー・センター関連施設「G0e」では、食をテーマに産学官が連携し、研究・教育・社会実装を進める仕組みを視察した。食を地域課題解決や新産業創出につなげる拠点として、市民にも開かれた施設運営がなされており、食を起点としたエコシステム形成の重要性を学ぶことができた。

④ まとめ

今回のフランス及びスペイン視察を通じて最も強く感じたことは、「食文化」は単なる特産品や飲食産業ではなく、その土地の歴史、風土、人材、生活様式、市民の誇りといった多様な要素が長い年月をかけて積み重なって形成される地域資産であるということである。

ディジョン、サン・セバスティアンの両都市に共通していたのは、伝統を守るだけでなく、それを教育・研究・観光・産業へと発展させる仕組みを構築していた点であった。

熊本県においても、「食のみやこ熊本県」の実現に向けて、生産力や販路拡大に加え、食文化の継承、人材育成、地域ごとの食の歴史や物語の再発掘、さらには県民自身が熊本の食に誇りを持つシビックプライドの醸成まで含めた長期的な取組が必要であると感じた。食を産業政策にとどめず、地域づくりそのものの基盤として育てていく視点が重要である。

Partenariat Dijon - Kumamoto



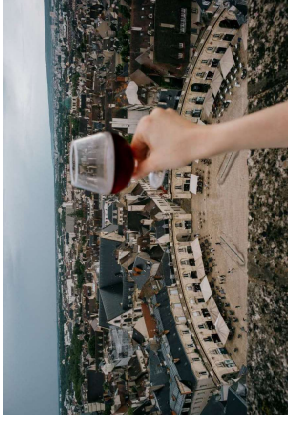
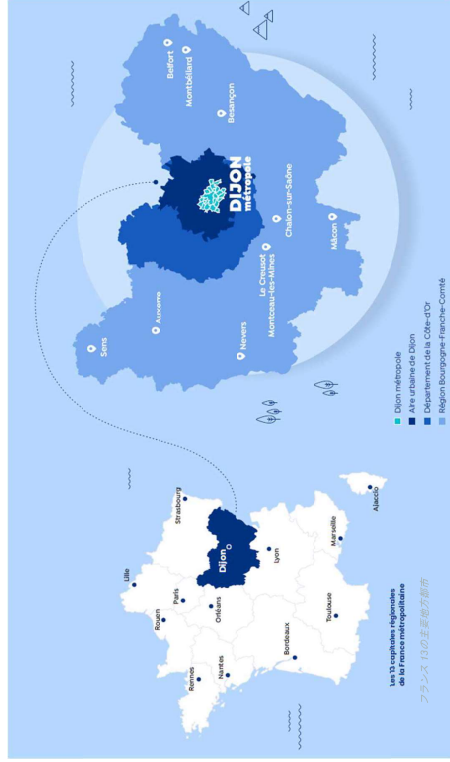
7 mai 2026



metropole-dijon.fr



UN EMPLACEMENT STRATÉGIQUE AU COEUR DE L'EUROPE 欧州中央に位置する戦略的重要拠点

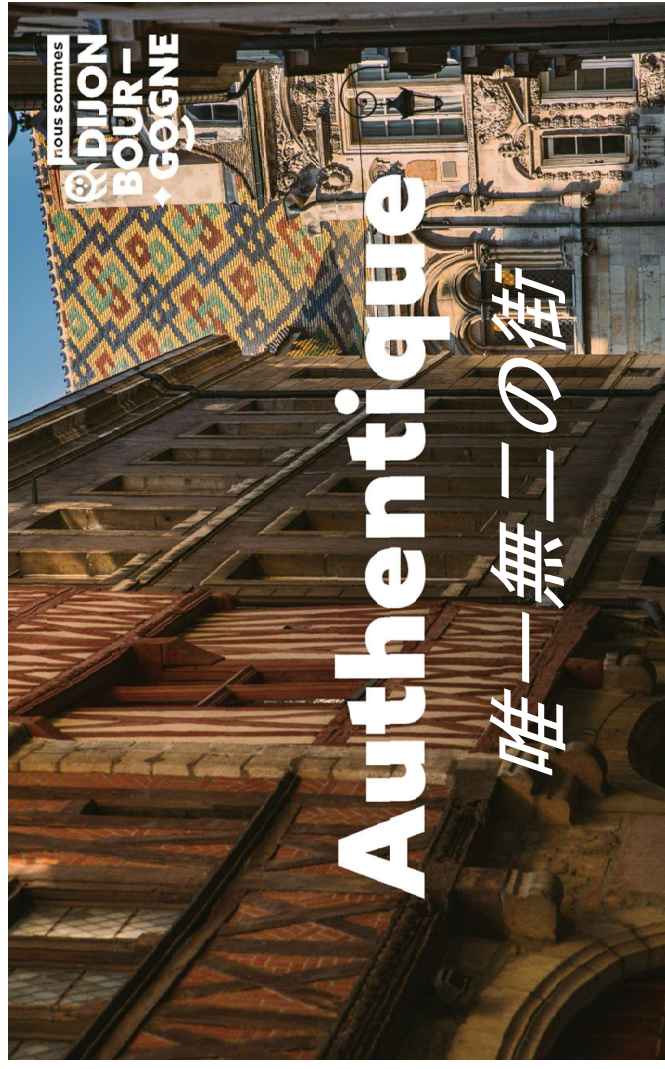


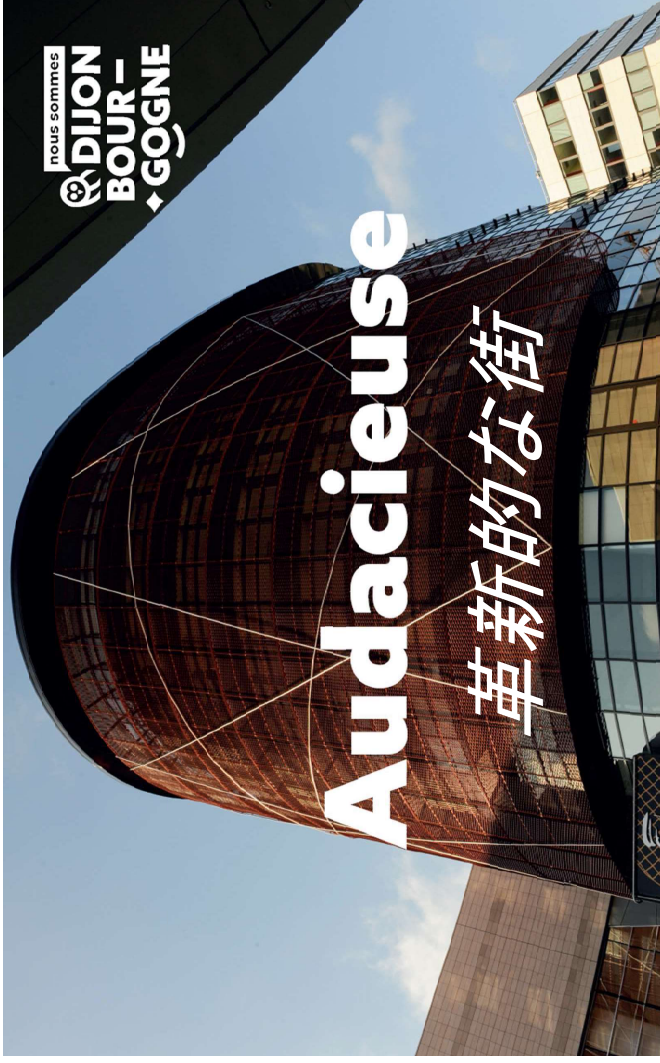
© 2025, Sébastien Villard de Dijon

Découvrez Dijon ! ディジョンを発見！

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto





DIJON, CAPITALE ÉCONOMIQUE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

ディジョン - ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方の経済的中心地

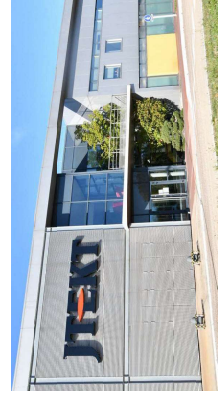
135 000
Emplois
労働人口 135,000人

100
start-up
スタートアップ企業 100社

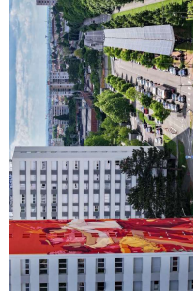
50
entreprises étrangères
外国籍企業 50社
JTEKT

16 000
Entreprises
企業数 16,000

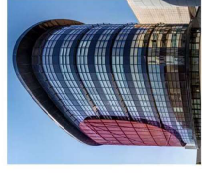
3
entreprises cotées en bourse
(Nasdaq, Euronext)
上場企業 (ナスダック、ユーロネクスト) 3社



ENGAGÉE POUR LE CLIMAT ET L'ÉCOLOGIE
エコ推奨活動に積極的な街



VILLE NOVATRICE, L'INTELLIGENCE POUR INNOVER
知的で未来創造の都市



LES PRINCIPALES INDUSTRIES À DIJON



SANTÉ
4 000 emplois

- Pharmacie /biotechnologie
- Santé numérique
- Médecine physique et réadaptation

ACTEURS PRINCIPAUX

- Urgo
- Proteor
- Adhex
- Crossject
- SPFH
- Delpharm
- Astrea Pharma
- Corden Pharma
- Inventiva
- OPM...



ALIMENTATION ET VIN
9 000 emplois

- Agri-tech
- Emballage
- Ingrédients

ACTEURS PRINCIPAUX

- Eurogerm
- Seb
- Amora
- Japy-Tech
- Apidis
- Lejay-Lagoutte
- Sabatier
- Mulot&PetitJean
- Gabriel Boudrier
- Dijon Céréales...



NUMÉRIQUE
Entre 2 000 et 4 000 emplois

- Smart city
- ESN

ACTEURS PRINCIPAUX

- Alleca
- Cpape
- Atol-CD
- Ymag
- Savoyé
- Réseau Concept
- CASSIS...



INGÉNIERIE ET CONSTRUCTION DURABLE

- Eco-construction
- Ingénierie

ACTEURS PRINCIPAUX

- Elthis
- Géotec
- Suturec
- ATS
- Engie
- Vincent Martin
- Schneider
- Safran
- Eiffage Energy
- Systems

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

9

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

Liens établis par le pôle de compétitivité Vitagora avec le Japon

- Vitagora, pôle de compétitivité agroalimentaire des régions Bourgogne-Franche-Comté et d'Île-de-France, basé à Dijon
- Depuis 2010, liens développés entre Vitagora et le KBCC
- Le NARO a également rejoint VITAGORA en tant que membre académique en 2020 et a mené des études de marché sur les produits agricoles japonais en France, tout en organisant quatre symposiums internationaux



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

11

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

Découvrez le partenariat entre Dijon et Kumamoto

Signature d'un protocole d'entente à Dijon en 2023



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

11

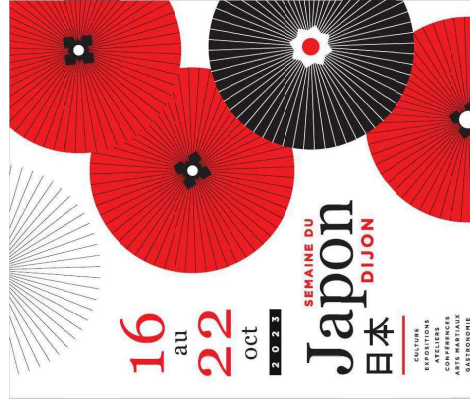
7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

12



1^{ère} semaine du Japon à Dijon du 16 au 22 octobre

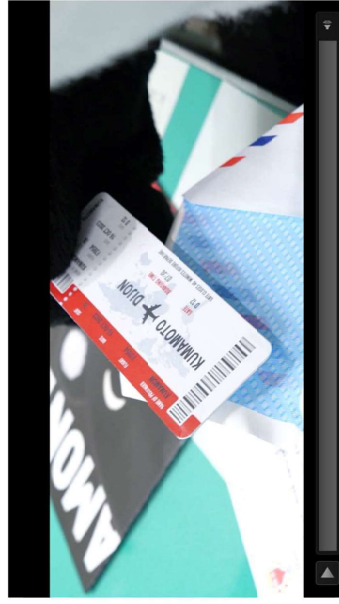


7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

13

Diffusion de la vidéo Kumamon



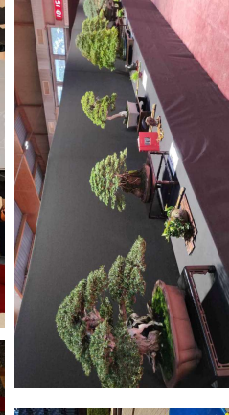
- En juin 2024 sur les réseaux sociaux **Dijon internationale**, **Office de tourisme** et **ville de Dijon**

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

15

1^{ère} semaine du Japon à Dijon



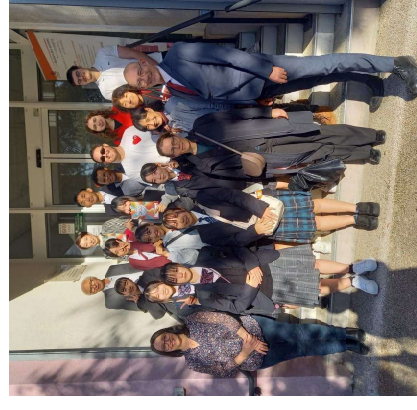
7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

14

Venue d'un groupe de lycéennes

- 8 lycéennes originaires de Kumamoto venues à Dijon dans le cadre d'un programme annuel japonais, **29 octobre 2024**

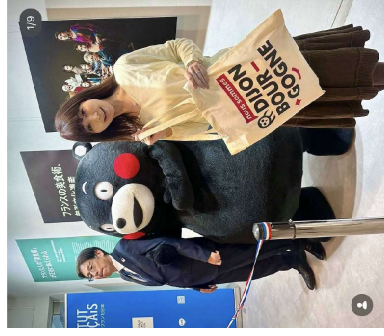


7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

16

Avril 2025 : Opération de promotion touristique conjointe à Tokyo



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

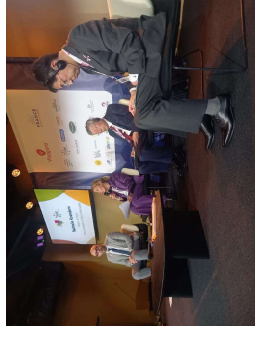
17

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

18

Exposition universelle à Osaka



- Et déplacement à Kumamoto en présence de la Maire de Dijon, Madame Koenders



40

Semaine Dijon Bourgogne à Kumamoto

- Du 20 au 29 octobre 2025, une délégation (élus Dijon métropole, UBE, ENSAD, Vitagora, GPPR, Groupe Loiseau) se sont rendus à Kumamoto

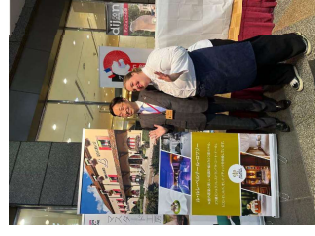


7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

19

Semaine Dijon Bourgogne à Kumamoto



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

20

Semaine Dijon Bourgogne à Kumamoto Accords ESR



- **Université de Sojo**

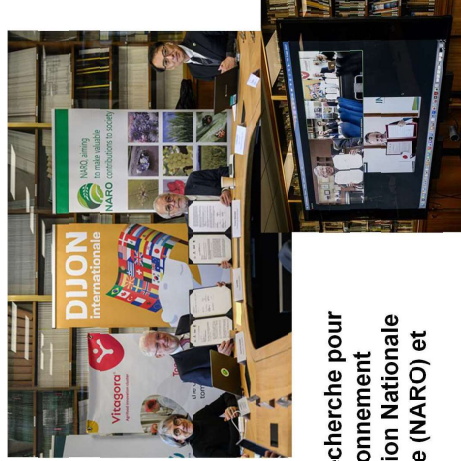
- **Université de Kumamoto**

7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

21

Délégation du NARO (nov 25), signature du MoU et élargissement de l'accord à l'INRAE (mars 26)



3 mars 2026 : l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) a rejoint Vitagora, l'Organisation Nationale de la recherche agricole et alimentaire (NARO) et Dijon métropole

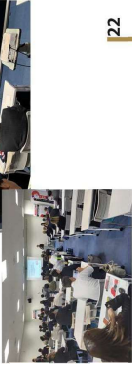
7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

23

4 symposiums scientifiques organisés

- **(octobre 2023, Dijon) Thématique** : « *La fermentation, facteur d'innovation agroalimentaire en France et au Japon* »
- **(septembre 2024, Dijon) Thématique** : « *Les interactions des micro-organismes du sol* »
- **(octobre 2025, Kumamoto) Thématique** : « *Faire progresser la collaboration franco-japonaise dans le domaine de l'alimentation et des technologies agricoles* »
- **(novembre 2025, Dijon) Thématique** : « *L'alimentation des enfants et des personnes âgées : perspectives japonaises et françaises* »



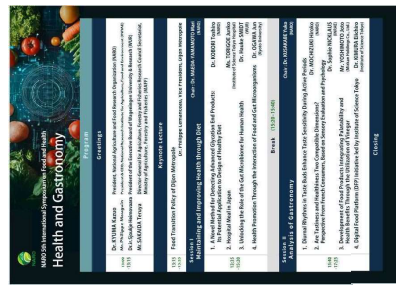
7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

22

Participation au symposium du NARO

- **Thématique** : « *Santé et Gastronomie* », participation de Philippe Lemanceau 12 février 2026



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

24

Participation aux Assises de la coopération décentralisée FR-Japon à Cannes en octobre 2026



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

25

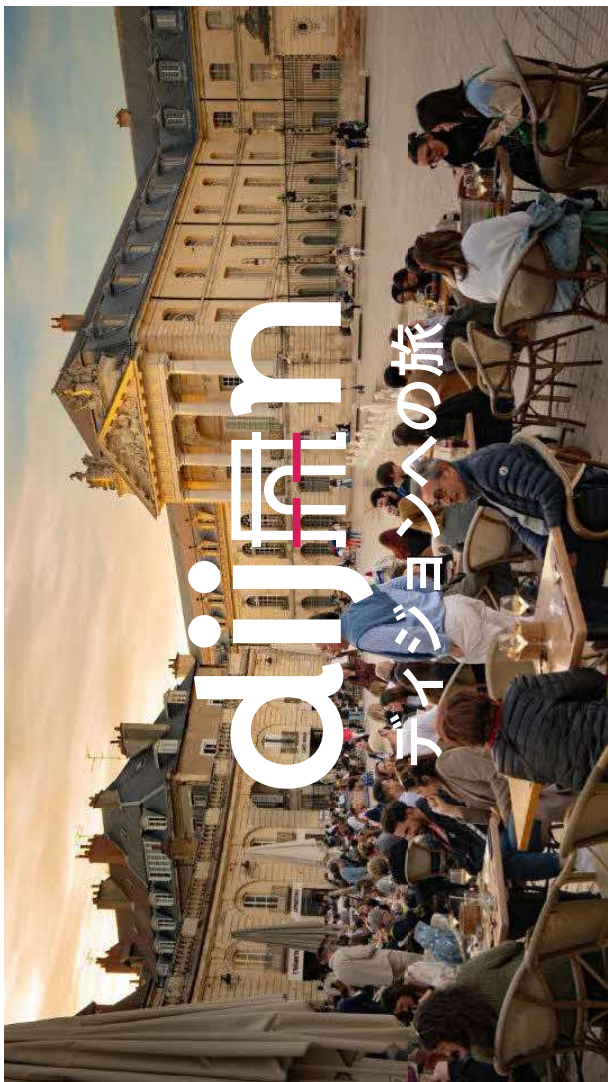
Projet d'organiser la 2nde semaine du Japon à Dijon en 2027



7 mai 2026

Partenariat Dijon - Kumamoto

26



En train

- 1h30 de Paris
- 2h de Lyon
- 2h de Lausanne & Genève

Sur l'axe Paris > Lyon > Marseille

En avion
Aéroports avec vols internationaux

- 2h de Lyon Saint-Exupéry
- 2h30 de Bâle-Mulhouse
- 2h45 de Genève et Lausanne
- 3h45 de Paris Charles de Gaulle

Dijon : une destination accessible

アクセスしやすい旅先

3 369 788
Touristes en 2025

4 727
Chambres à fin 2025

951
Restaurants en 2024

7 206 428
Nuitées marchandes et non marchandes en 2025

Le Time & CNN
Dijon classée parmi les 50 meilleures destinations de l'année 2023 par le Time et dans le Top10 des destinations à voir en 2022 par CNN

Allemagne
ドイツ

Pays-Bas
オランダ

Suisse
スイス

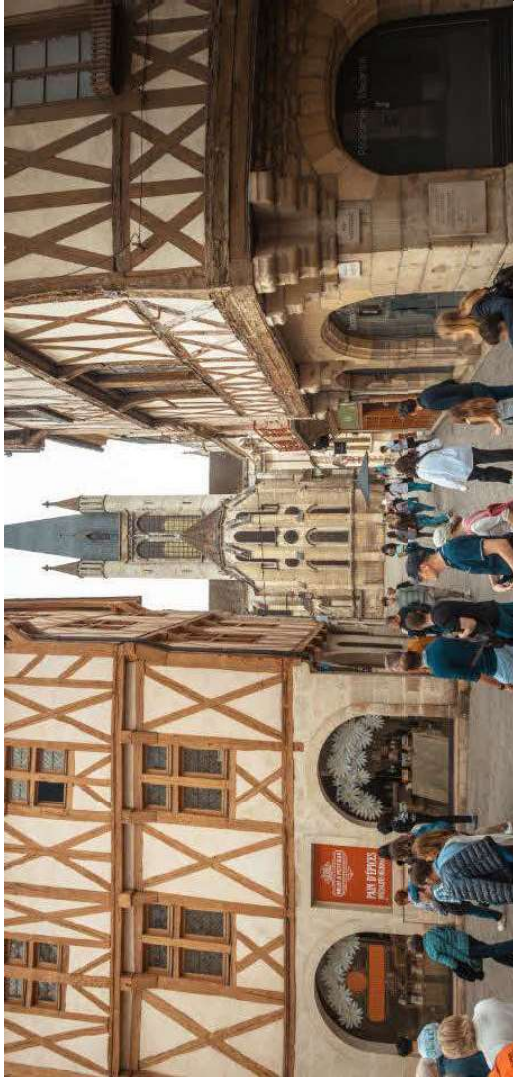
Royaume-Uni
イギリス

Etats-Unis
アメリカ

Dijon : une destination attractive

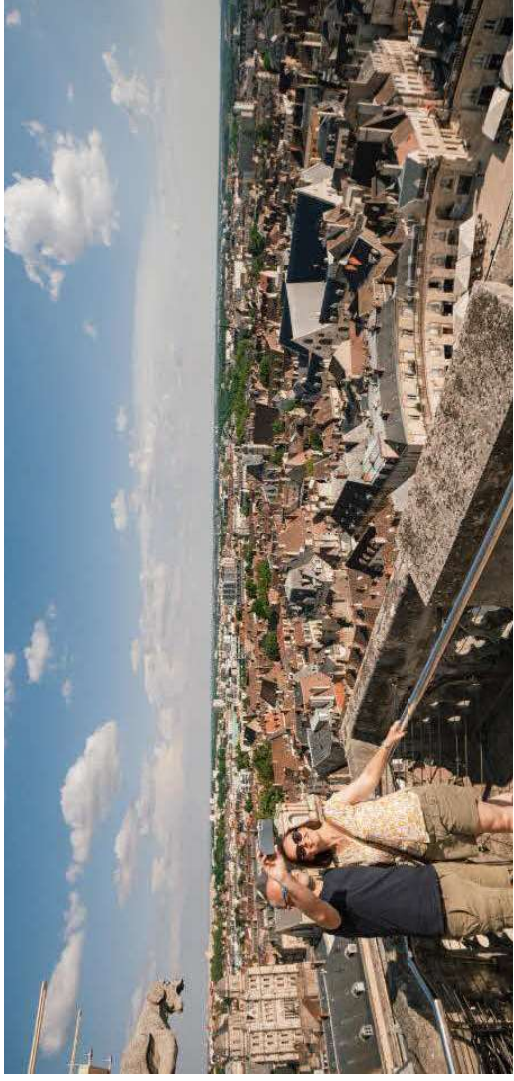
アクセスしやすい旅先





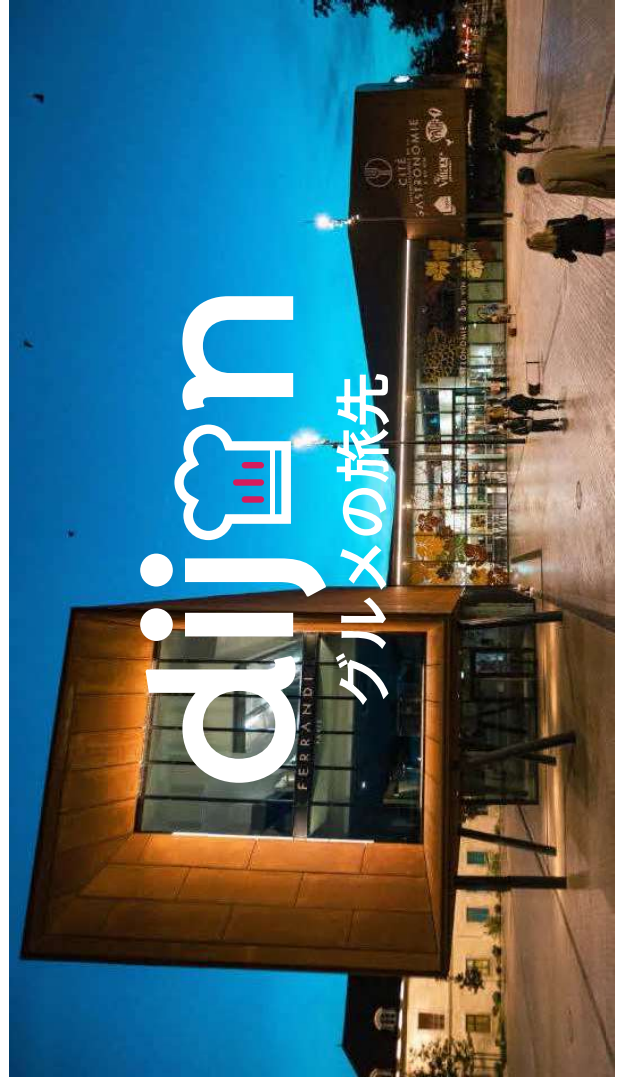
Le centre historique piétonnier

文化的な旅先



Vue depuis la Tour Philippe le Bon

文化的な旅先



Restaurant
Le Crabeau Rouge



Restaurant
La seaux des Ducs



Restaurant
les Caratides



Restaurant
Le Cibo



Restaurant
Origine



Restaurant
L'Asperluie

Chef
Tomofumi Uchimura

Chef
Keigo Kimura

6 restaurants étoilés au Guide Michelin

グルメの旅先



Dijon : kilomètre zéro de la route des Grands Crus

グルメの旅先



グルメの旅先



La Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon

グルメの旅先

Spécialités :
Moutarde, pain
d'épices, cassis,
fromages



Les Jeudis Vin



Découverte des Halles
et du marché couvert



Atelier vins et fromages
de Bourgogne



Ateliers Moutarde

L'HERITIER-GUYOT



Crème de Cassis
クレーム・ド・カシス



Anis de Flavigny
フラヴィニのアニス



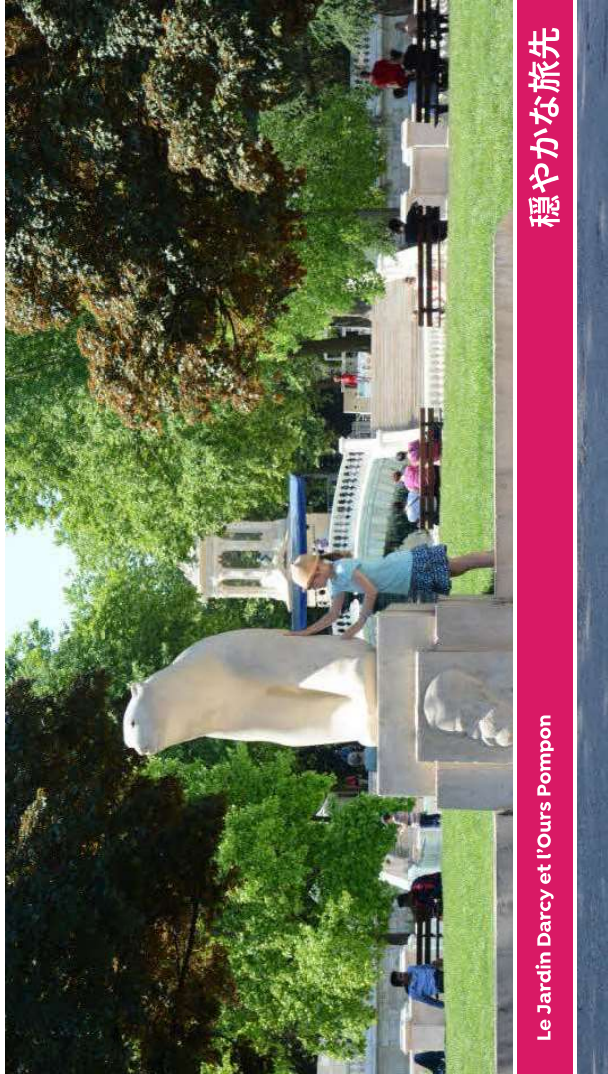
Pain d'épice Mulot et Petitjean
ミュロ・エ・プチジャン、パンデビス



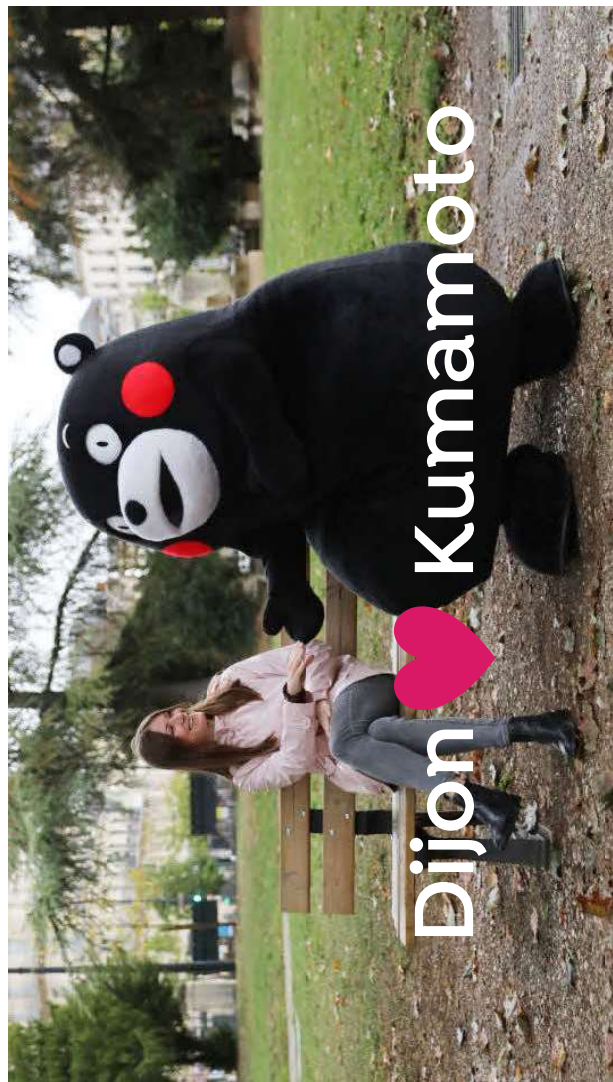
Moutarde Fallot
フアロ・マスタード

グルメの旅先

Les spécialités gastronomiques emblématiques

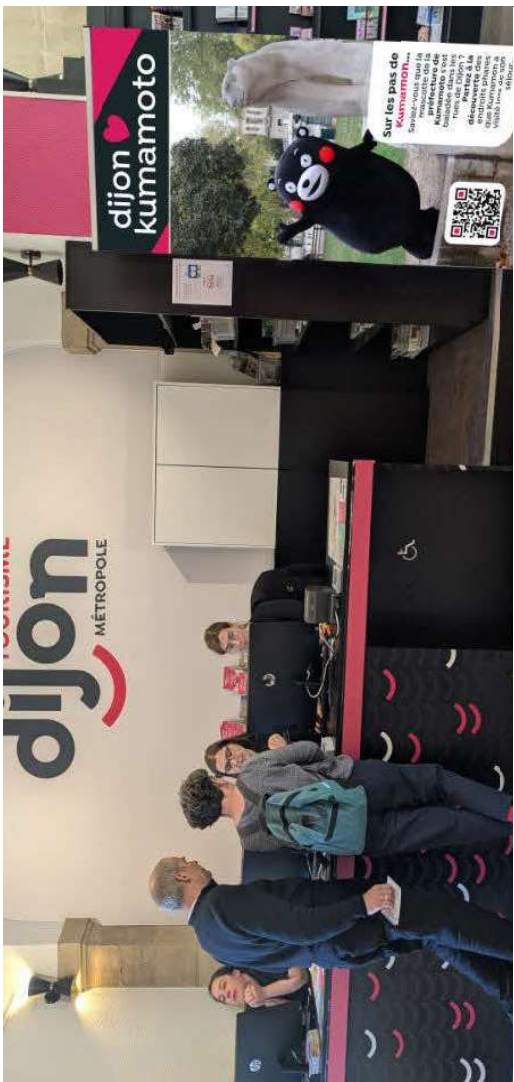


穏やかな旅先



Carte « Sur les traces de Kumamon »

©2010 Kumamoto pref. Kumamon



Dijon : Un « corner » Kumamoto à développer...

©2010 Kumamoto pref. Kumamon



Dijon au cœur de Kumamoto • Octobre 2025



Démonstrations d'atelier moutarde à Kumamoto • Octobre 2025



Démonstrations d'atelier moutarde à Kumamoto • Octobre 2025