

# フードツーリズムマイスター JTB 養成講座を開講

## 食・食文化をテーマに地域活性化

JTBは、日本野菜ソムリエ協会と共同で、昨年11月にフードツーリズムマイスター養成講座「ベーシックコース」を開講した。これまでに8回開かれ、全国の自治体、観光協会、地域などで食と観光に携わる約200人が受講している。

日本の食文化は、食を育む気候、風土、歴史、文化、景観によって実に多様性にあふれており、地域への観光客増加の手段として多くの地方自治体が注目している。訪日外国人が期待すること、外国人が好きな料理の第一位には共に「日本の食」が挙げられ、外国人客誘致の面でも大きなアピールポイントとなっている。農水省も「食農観光」に着目し、昨年11月に「食と農の景勝地」として地域を認定する制度を新たにスタート。全国44地域の応募の中から5地域が認定されている。地域の認定と、「食と農の景勝地」を世界にPRし認定地域の支援を行う

推進協議会にはJTBグループも参加している。地域には食農観光の推進に向けて、地域ならではの食・食文化を地域資源と共に見直し、個性を生かしたフードツーリズム体験を提供できる人材が必要不可欠で、その人材の育成にフードツーリズムマイスター養成講座が大きな役割を担っている。

JTBでは今後、全国のフードツーリズムマイスターが企画するフードツーリズム体験を、アソビユート共同で開設するフードツーリズム体験サイトを通じて広く告知、販売していく。

### 資格取得者の声



沖縄県ベジフルマンマ代表  
野菜ソムリエ上級プロ  
徳元佳代子さん

昔ながらの沖縄の食文化を満喫して



滞在して食の魅力楽しんでほしい  
石川県 農林水産部  
里山振興室専門員  
瀬川徳子さん

世界農業遺産に認定された能登半島をはじめ、石川県の里山里海には自然と調和した暮らしに育まれた豊かな食材、食文化、祭礼、器などの伝統技術が連続と継承されている。その魅力と地域に滞在しながら食とともに楽しんでもらいたいとの思いから、資格を取得した。

講座で学んだことを地域に波及していきたい。

農家の私がこの資格に関心を持ったのは、「畑で収穫し、その野菜を味わいたい」という要望が多く寄せられるようになったから。沖縄の島野菜は個性的なものが多く、食文化もユニーク。見て、採って、作って、味わうという体験を通して、昔ながらの沖縄の暮らし、食文化、健康長寿の秘密を満喫していただきたい。

### フードツーリズムマイスター養成講座

- 【会場】 東京都渋谷区宇田川町20 17 NMF渋谷公園通りビル4F
- 【対象】 観光業、飲食業など食や観光関連業の従事者 食を通じた地域活性化に興味のある人、など
- 【受講料】 58,000円(税込み)
- 【開講日】 4月13日(木) ベーシックコース第8期  
4月19日(水) ベーシックコース第9期  
5月19日(金) ベーシックコース第10期  
5月20日(土) ベーシックコース第11期
- 【申し込み】 WEBサイト、または電話から
- 【問い合わせ先】



日本フードツーリズム協会  
Japan Food Tourism Association

http://foodtourism.jp/ TEL03(5489)8636



笑顔・感動・幸せ  
伝える料理人に  
HMIホテルグループ  
総料理長  
飯島淳さん

食は人を幸せに、そして笑顔にする力がある。食は地域の方々や地場産業の方々に元気にする力がある。外国からの旅行者、国内の観光客、農林漁業など通じて食育や次の世代への「コト」への楽しさを伝えたい。人々の心を動かせる感動と豊かさなどを伝えられる、料理人としてのフードツーリズムマイスターでありたい。