

食文化による地域ブランド化と誘客戦略

～第1回 焼肉食文化を活用した情報発信と地域連携～

第一部

15:00～15:40

講演「地域活性化における
食文化の価値の発見」講師： 日本食文化観光推進機構 常務理事
(株式会社JTB総合研究所 主席研究員) **山下 真輝**

講師プロフィール

地域活性化伝道師(内閣官房)。
日本全国の地域、自治体に対して
観光による地域活性化事業のアド
バイザー業務やプロジェクト支援を
行っている第一人者である。

第二部

15:50～17:00

トークセッション
「地域資源を生かした食文化観光について考える
～焼肉食文化を地域資源とした観光誘客の可能性～」

昨今注目を集める人気の「肉」。黒毛和牛などのブランド食材やハンバーグや唐揚げなど調理法などが話題ですが、実は肉を焼いて食べる食文化に地域性があることはほとんど知られていません。

人口当たりの焼肉店舗数の多い三都市の現状や取り組みをお聞きし、連携した情報発信や共同PRイベントなどの仕掛けにより、地域ブランド化への道筋について考えます。

- モデレーター：
日本食文化観光推進機構 常務理事 山下 真輝
- 取り組み紹介及びトークセッションへご参加いただく地域(予定)：
・長野県飯田市 ・北海道北見市 ・三重県松阪市
- トークセッションパネラー：
日本食文化観光推進機構 専務理事 俵 慎一

※食文化観光とは、長年培われた地域の食文化の背景にあるストーリーを知ることにより、日本の多様性とその地域の独自性を感じるとともに、地域全体の価値を体感する旅のスタイルである。

主催：一般社団法人 日本食文化観光推進機構(GTAJ)

<一般社団法人 日本食文化観光推進機構設立主旨>

「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本人の食文化が世界から評価されています。一方、現代の日本人の生活文化としての食文化には、和洋折衷＝様々な外来の食を取り込み「日本食」として根付く日常食にこそ、その本質の一端があるとも言えます。さらに世界にも類を見ない地方独特の食文化の多様性は、地域の地勢的・歴史的背景の影響を受け、地域住民に愛され育まれた郷土料理を含むご当地グルメは、日本の食文化を語るうえで極めて魅力的な要素で、日本人はもとより、海外に対しても日本固有の地域資源としてのポテンシャルを秘めています。近年急増する外国人旅行者、伝統的な和食だけではなく、地域に根付いたご当地グルメへの関心が高まっており、地方都市への旅の動機付けにもなっています。しかしながら世界中から訪日する外国人旅行者に対して、日本国内の多様な食文化に関する情報発信に向けた情報の整理・収集・編集加工は十分に取組みまれておらず、その価値が正確に伝わっていません。私たちは、日本の庶民の食文化を守り伝えるための調査・情報収集を行い、国内旅行者に対して地域の食文化の情報発信によって国内旅行市場を活性化させ、さらには訪日外国人旅行者の地方周遊を促進させることを目指し、地方創生に貢献したいと考えています。

開催
日時2018年10月15日(月)
15時00分～17時00分

場所

株式会社JTB総合研究所内会議室
(東京都港区芝3-23-1
セレスティン芝三井ビルディング12階)参加費
無料

【アクセス】

都営三田線「芝公園」駅 A2出口より徒歩約3分 都営三田線・浅草線「三田」駅 A10出口より徒歩約4分
JR線「田町」駅 徒歩約6分 都営大江戸線「赤羽橋」駅 徒歩約9分

【お問い合わせ・お申込み先】 一般社団法人 日本食文化観光推進機構事務局 mail : info@gtaj.or.jp