

2023年度 舞鶴観光おもてなし講座 募集要項

舞鶴 YMCA 国際福祉専門学校

1. 日 時；令和6年2月24日（土）14：00～16：00

2. 会 場；舞鶴 YMCA 国際福祉専門学校

3. 定 員；70名

4. 対象者；一般市民

5. 受講料；無料

6. 講 演

演 題；「食と観光、ガストロノミーツーリズム」

講 師；三浦 雅之 氏

内 容；外部の新しい取り組みに着目し、地域の「食」を、観光に結びつけた成功事例をとおして、舞鶴の特産品や食文化と観光を考えてみましょう。

※ ガストロノミーツーリズムとは

その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム。

（「我が国のガストロノミーツーリズムに関する調査報告書」2018より）

7. 講師プロフィール

1970年生 奈良市在住 京都府舞鶴市出身

1998年より奈良市近郊の中山間地である清澄の里をメインフィールドに奈良県内の在来作物の調査研究、栽培保存に取り組み、大和伝統野菜を中心に年間約140種類の野菜とハーブを栽培。

2002年に大和伝統野菜を食材とした農家レストラン清澄の里「粟」、2009年には奈良町に「粟ならまち店」をオープン。株式会社粟、NPO法人清澄の村、五ヶ谷営農協議会を連携協働させた六次産業によるソーシャルビジネス「Project 粟」の代表を務める。

<主な役職>

◆プロジェクト粟 代表

◆株式会社「粟」代表取締役社長

◆NPO法人清澄の村理事長

<主な著書・連載・論文等>

- (1)「家族野菜を未来につなぐ」(学芸出版社 2013年)
- (2)「種から種へつなぐ」(共著 創森社 2013年)
- (3)「人生あおによし 全26回」(朝日新聞奈良版 2012年)
- (4)「大和彩食館 全6回」(季刊あかい奈良 2007~2009年)
- (5)「大和伝統野菜ものがたり 全24回」(奈良新聞 2008~2009年)
- (6)「大和伝統 不易流行 全24回」(奈良新聞 2009年~2010年)

<主な出演番組>

- 情熱大陸 ●人生の楽園 ●LIFE~夢のカタチ ●Table of Dreams~夢の食卓

<主な受賞歴>

- ◆2009年 第2回奈良県ビジネス大賞において株式会社「粟」 優秀賞受賞
- ◆2018年 第47回日本農業賞 食の架け橋部門にてプロジェクト粟 大賞受賞
- ◆2018年 第57回農林水産祭 多角化経営部門にてプロジェクト粟 内閣総理大臣賞受賞
- ◆2022年 ミシュランガイド奈良2022にて清澄の里粟、粟ならまち店グリーンスター選出
- ◆2023年 ミシュランガイド奈良2023にて清澄の里粟、粟ならまち店グリーンスター選出

8. 申し込み/お問い合わせ

住所、氏名、電話番号を、舞鶴YMCA国際福祉専門学校まで、電話もしくはメールでご連絡ください。

申し込み締め切り：2024年2月22日(木)

電話：0773-64-3686(平日10:00~17:00 土・日・祝を除く)

メール：maizuru@kyotoymca.org

9. ACCESS

<電車の場合>

東舞鶴駅北口を出て約15分

東舞鶴駅北口を出て府道23号線北へ直進(650m)→大門三条交差点を左折(70m)
→二条交差点を右折(200m)→舞鶴YMCA

<自家用車の場合>

舞鶴東インターチェンジから4.2km

高速を降り、府道28号線を西へ(2.2km)→白鳥七条交差点を右折(1.5km)→国道27号線(300m)→二条交差点を右折(200m)→舞鶴YMCA(駐車場有り)

以上