



令和5年12月11日
北海道運輸局観光部

道南の食と文化を「旅」を通じて考える

～外国人旅行者受入課題解決セミナーを実施します～

- 道南地域を訪れる外国人旅行者は景観を楽しむ旅行スタイルが主流となり、地域の魅力を深く知ることなく通過し滞在時間や消費額が少ないという課題があります。
- 北海道運輸局では、道南地域の食と観光の連携による外国人旅行者の受入体制の向上を図る取組の一環として、セミナーを実施します。
- 木村史能氏より地元食材を活用した付加価値の高い「食」を提供する必要性、森田哲史氏よりガストロノミーツーリズムを志向する旅行者のニーズについてお話いただき、食を通じた道南観光のポテンシャルを確認し、さらなる高みを目指します。

【セミナー概要】

- ・ 題目：「食」を通じて道南の歴史や文化に触れる旅～食と観光の連携から外国人旅行者の受入課題を探る～
- ・ 日程：12月14日(木) 13:30～15:00
- ・ 会場：函館国際ホテル 2階鳳凰の間（函館市大手町5-10）
- ・ プログラム：

1. 話題提供

「食と観光の連携による外国人旅行者受入のための課題解決に向けて」

国土交通省北海道運輸局

2. 基調講演

「その地で育ちその地で真剣に向き合った我らが知るこの地ならではの食材の魅力の引き出し方！」

函館国際ホテル 総料理長 木村 史能 氏

「ガストロノミーツーリズムの捉え方～テロワールの魅力を味わう旅とは？」

株式会社 NKB プロジェクト推進室 Inbound Expert 欧米豪 森田 哲史 氏

【本件に関する問い合わせ】 ※取材を希望される場合は事前にご連絡をお願いいたします。
担当：北海道運輸局観光部 国際観光課 田尻、福田 電話：011-290-2723

「食」を通じて 道南の歴史や文化に触れる旅

～食と観光の連携から外国人旅行者の受入課題を探る～

「食」と「観光」の分野が連携した地域一体の取り組みは地方創生にも大きく寄与することが期待されています。本セミナーでは、観光振興の重要性やガストロノミー・ツーリズムを志向する旅行者のニーズ、地元食材を活用した付加価値の高い「食」を提供する必要性を学び、外国人旅行者を受け入れる際の課題を探っていきます。

2023年 **12**月**14**日(木)

13:30～15:00(受付開始13:00～)

会場:函館国際ホテル2階 鳳凰の間

(北海道函館市大手町5-10)

-次第-

1. 開会挨拶

2. 話題提供

「食と観光の連携による外国人旅行者受入のための課題解決に向けて」

国土交通省北海道運輸局

3. 基調講演

「その地で育ちその地で真剣に向き合った我々が知るこの地ならではの食材の魅力の引き出し方！」

函館国際ホテル 総料理長

木村 史能 氏

4. 基調講演

「ガストロノミー・ツーリズムの捉え方 ～テロワールの魅力を味わう旅とは?～」

株式会社NKB プロジェクト推進室 Inbound Expert 欧米豪

森田 哲史 氏

5. 意見交換

函館国際ホテル 総料理長

木村 史能 氏

旧恵山町(現在は函館市)出身。調理師学校を卒業後、16歳で函館国際ホテルに入社し、中国料理の調理師として44年にわたり活躍。現在は函館国際ホテルの総料理長、およびマイステイズ・ホテル・グループの統括総料理長を務め沖縄から旭川まで全国に中国料理を指導、監修する業務にあたっている。

厚生労働省による、2023年度の卓越した技能者を表彰する「現代の名工」選出。



株式会社NKB プロジェクト推進室 Inbound Expert 欧米豪

森田 哲史 氏

北海道出身。1988年～2014年まで26年間、ミシュランフランス本社の正社員として主に欧州で勤務。ミシュラングリーンガイドジャポン発行やぐるなび顧問としてコンテンツ作り等にも携わってきた。また、これまで多くのインバウンド対応に関するセミナーや講演会を行っており、欧米人の文化(ライフスタイル・嗜好・思考方法)を理解した上で、日本の各地域の観光コンテンツの発掘と背景にあるストーリーを旅のガイド的にまとめることを得意分野としている。

