

「発酵食品×ツーリズム」をけん引！

発酵食品伝え手(インタープリター)育成プログラムの研修生を募集します

発酵食品の宝庫・長野県。その深い文化と魅力を観光客へ紹介する人材「伝え手（インタープリター）」育成プログラムに参加する研修生を募集します。ワイン・日本酒・味噌・醤油・チーズなど発酵食品の分野を横断した充実の研修内容です。

伝え手（インタープリター）とは？

地域の文化や歴史の魅力や価値を紹介し、訪れた方とその地域のつなぎ役となる人。
幅広い長野県産発酵食品の文化や歴史、魅力をわかりやすく、楽しく伝えることのできるインタープリターの活動は、発酵食品ツーリズムの普及を促進し、地域産業の活性化に繋がります。

プログラムの内容

全4回の研修を通して知識の習得及び、観光客へ発酵食品の魅力等をどう伝えるのかを考え・実践するプログラムです。修了後は、発酵食品×ツーリズムをけん引するインタープリターとして活躍されることを期待しています。

	開催日	時間	内容【会場】	講師・視察先等
1	1月31日(金)	13:00 ～16:00	トークセッション「発酵ツーリズムの 伝え手の役割とは何か」 【長野市内】	be-en(株)代表取締役 川村悠華氏 銀座 NAGANO ソムリエ 齊藤富士子氏 信州上田発酵の女学校校長 原有紀氏
2	2月4日(火)	13:30 ～15:00	発酵食品の基礎知識講座 【オンライン】	長野県工業技術総合センター 食品パイオ部 戸井田仁一
3	2月18日(火)	13:00 ～16:00	現地研修① 【上田市内】	信州上田発酵の女学校校長 原有紀氏 沓掛酒造・柳町通り
4	2月25日(火)	10:00 ～16:00	現地研修②【高山村・須坂市内】 研修生ミーティング【塩屋醸造】	信州たかやまワイナリー・塩屋醸造

参加費用 2,000円（全4回分）

募集概要

- 定員：10名程度
- 応募要件：以下の4つのすべてに該当する方
 - ①発酵食品を愛してやまない方
 - ②長野県内在住、または活動拠点が長野県内である方
 - ③全4回の研修すべてに参加可能な方
 - ④観光客と日常的に関わる仕事をされている方
(例：観光案内所・ガイド業・メーカー直販店・飲食業・宿泊業など)



募集期間

令和6年12月27日（金）～令和7年1月15日（水）

応募方法

<https://forms.gle/sbu8SefvXzN7hPrH8> もしくは右記二次元コードから申し込みください
※応募者多数の場合は、申込フォームの記載内容及び、必要に応じて実施するオンライン面談を踏まえ選考させていただきます。参加可否や各回の詳細は募集締切後、個別にご連絡します。

問合せ先

（令和6年度長野県産発酵食品伝え手育成業務受託事業者）
一般社団法人 長野県観光機構 パブリック事業2部（担当）松本、清水
電話：026-219-5274 メール：dmo@nagano-tabi.net