

## 令和5年度 香川大学リカレント専門講座

瀬戸内のサスティナブルな観光資源としての  
食(食文化)体験コンテンツを創造する

本講座では、多様性に富む瀬戸内の「食(文化)」をサスティナブルな観光資源としてどのように活用すればよいかを考えます。今、観光に求められている「食の体験コンテンツ」について、地域の伝統や歴史・文化などを取り入れた「ならではの食の体験コンテンツ」とするため、教員からはマーケティングなどの基礎的な知識を、事業者である講師からは現状や課題を学び、ディスカッションを重ねて、最終的に受講生自らが「ならではの食の体験コンテンツ」のアイデアを創造します。この講座を受講することで、事業や地域における活性化のヒントを思考・創造することにつながります。

つきましては、是非取材くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

講座期日：2024年2月1日(木)～3月7日(木) 18:30～20:30

会場：香川大学地域人材共創センター(香川県高松市幸町1-1)

講師：香川大学大学院地域マネジメント研究科 特命講師 西村美樹  
香川大学大学院地域マネジメント研究科 教授 沼田秀穂  
香川大学大学院地域マネジメント研究科 教授 原真志 ほか

特別講師：株式会社穴吹トラベル 代表取締役社長 阿部有香  
和三盆糖体験ルーム「豆花」代表 上原あゆみ  
本島さかな部 部長 大石一仁

受講料：36,000円(税込み)

定員：12名程度

対象：どなたでもご受講可能です

受講方法：ハイブリッド型 対面・オンライン(申込み時に希望入力してください)

申込方法：以下のURL(Microsoft Forms)から、又は二次元コードを読み取り申込みください。

申込み内容を確認した後に、案内文書および請求書を送付します。

※申込みに際しご記入いただいた個人情報は、本講座の実施運営以外の目的には使用いたしません。

<https://forms.office.com/r/UkyVX09Fig>

申込受付：2023年12月4日(月) 締切

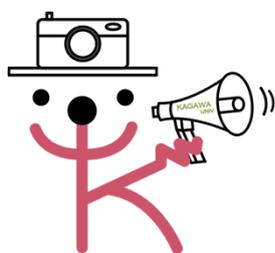
※修了証書授与<全6回中4回以上出席した受講者には修了証書を発行いたします>



リカレント専門講座詳しくはこちら



お申込はこちらから



お問い合わせ先

香川大学 地域創生推進部地域連携推進課 浜口・綾田

TEL: 087-832-1278 FAX: 087-832-1357

E-mail: [syogse@kagawa-u.ac.jp](mailto:syogse@kagawa-u.ac.jp)

<https://rhrd-center.kagawa-u.ac.jp/>

新たな食(食文化)のコンテンツを創造しよう!

# 瀬戸内の サスティナブルな 観光資源としての 食(食文化)の体験コンテンツを創造する

本講座では、多様性に富む瀬戸内の「食(文化)」をサスティナブルな観光資源としてどのように活用すればよいかを考えます。今、観光に求められている「食の体験コンテンツ」について、地域の伝統や歴史・文化などを取り入れた「ならではの食の体験コンテンツ」とするため、教員からはマーケティングなどの基礎的な知識を、事業者である講師からは現状や課題を学び、ディスカッションを重ねて、最終的に受講生自らが「ならではの食の体験コンテンツ」のアイデアを創造します。この講座を受講することで、事業や地域における活性化のヒントを思考・創造することにつながります。

Day

1

食関連の観光資源についての  
～マーケティングと  
ブランディング～

2024年

2月1日(木) 18:30～20:30

Day

2

観光者・旅行業事業者が求める  
食の体験コンテンツについて

～あなぶきトラベル～

2024年

2月8日(木) 18:30～20:30

Day

3

事業者が実践する  
体験コンテンツについて  
和三盆糖体験ルーム  
～「豆花」～

2024年

2月15日(木)18:30～20:30

Day

4

事業者が実践する  
体験コンテンツについて

～本島さかな部～

2024年

2月22日(木)18:30～20:30

Day

5

食の体験コンテンツの  
アイデア創出  
～前準備～

2024年

2月29日(木) 18:30～20:30

Day

6

食の体験コンテンツの  
アイデア創出  
～発表&総括～

2024年

3月7日(木) 18:30～20:30

【対象】

原則、全6回の講義に  
参加できる方  
食にまつわる体験コン  
텐츠を運営したい方

受講料 36,000円(税込)/計6日

締切 2023年12月4日(月) / 募集人数12名

会場 香川大学幸町北キャンパス 研究交流棟6階 香川大学地域人材共創センター

## ★申込方法★

下記のURL(Microsoft Forms)から、または二次元コードを読み取り、申し込みください。申し込み内容を確認した後に、案内文書および請求書を送付します。  
※申込みに際しご記入いただいた個人情報は、本講座の実施運営以外の目的には使用いたしません。  
<https://forms.office.com/r/UkyVX09Fiq>

※裏面にプログラムの  
詳細を記載しています

問い合わせ・申し込み先

香川大学地域人材共創センター

TEL:087-832-1493 FAX:087-832-1357

E-mail [\\_syogse@kagawa-u.ac.jp](mailto:_syogse@kagawa-u.ac.jp) HP <https://rhrd-center.kagawa-u.ac.jp/>

Day 1

観光資源についての  
～マーケティングと  
ブランディング～

講師：香川大学大学院地域マネジメント研究科  
教授 沼田秀穂 教授 原真志 ほか

ガイドランスの後、食関連の事例観察からマーケティングとブランディングの意味を学びます。また、ブランドの属性(特徴)が提供するベネフィットと消費者の価値意識がどのようにつながっているかについて、ミニ演習を通じて理解します。

Day 3

事業者が実践する体験コンテンツ(1)

講師：和三盆糖体験ルーム「豆花」  
代表 上原あゆみ氏

四国ではただ一人となった菓子木型職人の父(現代の名工：市原吉博氏)を持ちながらも、別の業界で仕事をしてきたある日、木型の美しさ、和三盆を詰めて抜く干菓子作りに改めて感動し、今では世界各国でワークショップを開催している上原氏が体験コンテンツを提供する中で感じていることについて解説し、受講生とディスカッションします。



HPは

Day 5

食の体験コンテンツの  
アイデア創出 ～前準備～

受講生が食の体験コンテンツのアイデアを考えるための前準備を行い、各種フレームワークに沿って事例整理とアイデア創出の演習を行います。

Day 6

食の体験コンテンツの  
アイデア創出～発表&創出

受講生がサステナブルな観光資源としての食の体験コンテンツについてのアイデアを発表し、実現に向けた道筋を検討し、全体を総括します。

Day 2

観光者が求める地域ならではの  
食の体験コンテンツについて  
～あなぶきトラベル～

講師：株式会社穴吹トラベル  
代表取締役社長 阿部有香氏

地域ならではの魅力的なコンテンツを見つけ出し、世界トップクラスの様々なメディアやインバウンド富裕層へ発信する事業を通して、SHIKOKU・SETOUCHIのブランディングを続けている穴吹トラベルが、旅行者そして観光事業者が必要としている食や体験コンテンツなどについて解説し、受講生とディスカッションします。



地方に残る「本物」を世界とつなげ、世界中のお客様に「心に残る新しい旅」をお届けすることが私たちの仕事です。

※講師は変更になる可能性があります。

Day 4

事業者が実践する体験コンテンツ(2)

講師：本島さかな部 部長 大石一仁氏

魚を通して島の魅力を伝えたいという思いから始まった「本島さかな部」が実施する「タコタコフェスティバル」やタコ捌き体験などの本島PR活動は、さまざまな人たちの共感を得ています。漁師である部長の大石氏が体験コンテンツ開発やYouTubeでの情報発信さらに直面する課題などについて解説し、受講生とディスカッションします。



YouTube チャンネル

修了  
証書授与

全6回中4回以上出席した受講者には修了証書を発行いたします

オンライン参加可能

オンラインでの受講も可能です。対面との併用もできます。お気軽にご相談ください。

