

東南アジアの観光従事者が和歌山県のガストロミーツーリズムを学ぶ ～持続可能な観光開発に向けて～



左：勝浦漁港でまぐろの競りの説明を聞く参加者 右：高野山

国際機関日本アセアンセンター（東京都港区新橋 6-17-19 新御成門ビル 1 階 事務総長：藤田正孝）は、ASEAN¹加盟全 10 カ国から管理職レベルの観光従事者 12 名を招聘し、「ガストロノミーツーリズム」（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）の研修を、和歌山県にて 11 月 17 日から 11 月 23 日まで実施しました。

一行は、初日に和歌山大学で日本の海外旅行市場や、ガストロノミーツーリズムの講義を受けた後、自国のガストロノミーツーリズムの現状を発表しました。翌日からは和歌山県の協力のもと、県のガストロミーツーリズムの現場を訪問しました。和歌山県には、高野山の精進料理をはじめとする観光客が楽しめる食に関わるアクティビティが豊富にあります。本研修では海外からの旅行者に人気の果物狩りや、勝浦漁港でのまぐろの競り見学・まぐろの缶詰作り体験や、廃校を改築して農業体験プログラムを提供している秋津野ガルテンの取組み、また醤油発祥の地 湯浅での昔ながらの醤油造りなどを視察し、様々な事例を学びました。また、田辺市熊野ツーリズムビューローを訪問し、同ビューローが地元コミュニティと共にいる、世界遺産熊野古道の持続的な観光促進につ

¹ ASEAN（東南アジア諸国連合）とは、1967 年に結成された地域協力機構。加盟 10 カ国（ブルネイ・ダルサラーム、カンボジア、インドネシア、ラオス、マレーシア、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、タイ、ベトナム）の総人口は約 6 億 5 千万人を超える。

いて講義を受けました。

ガストロノミーツーリズムは、「From farm to table（農園から食卓まで）」といわれるように、食材の生産から調理・食事と多様な体験型プログラムの提供が可能です。特にリピーターには通常の観光とは異なる体験型プログラムが人気で、各国の食文化を体験しつつその国の食のみならず文化も知り、味わうことが可能であり、現在注目されています。本研修が、ASEAN 各国の豊かな食文化を活用した旅行商品の開発に寄与することが期待されます。

研修参加者からは、「まぐろの競りと解体を見学し、実際にまぐろを食べる所まで体験できるのはとてもいい」や「自国にも寺院はあるが、高野山の宿坊のように旅行者が宿泊可能な所はなく、興味深かった」といったコメントが寄せられました。

日本アセアンセンターでは、日本におけるガストロミーツーリズムの事例を活用し、今後も ASEAN 諸国の観光従事者に向けた人材育成事業を継続することで、ASEAN 諸国における持続可能な観光開発を推進します。

<<国際機関日本アセアンセンター>>

正式名称：東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター

ASEAN10 カ国政府と日本政府により 1981 年に設立。

貿易・投資・観光・人物交流の 4 分野を中心に、ASEAN 商品の輸出促進、日系企業の進出支援、人材育成、日 ASEAN 間の観光促進等を通して、日本と ASEAN 諸国との関係促進に貢献する国際機関です。

URL : <https://www.asean.or.jp/ja/>

<<本リリースについてのお問合せ先>>

国際機関日本アセアンセンター

観光交流クラスター

東京都港区新橋 6-17-19 新御成門ビル 1F

Tel : 03-5402-8008

Fax : 03-5402-8009

E-mail : info_to@asean.or.jp