

「発酵×ツーリズム」をけん引！

発酵食品伝え手 育成プログラム

応募
締切日

令和8年

10/19(月)

研修生
募集



応募期間 令和8年 10/5(月)~10/19(月)

参加費 4,000円 ※実地研修の体験代など

発酵食品を横断する学びの場

研修プログラム

第1回

令和8年 10/30(金) 13:00~16:00
※座学/長野市内

キックオフ講義！
長野県の発酵文化について3名の講師をお招きし、「発酵ツーリズムの伝え手の役割」等、お話しいただきます。

第2回

令和8年 11/20(金) 13:00~16:00
※実地研修/塩尻市

塩尻のワイナリーを巡りながら歴史を知るとともに、観光協会の取り組みから地域の魅力を伝えるストーリー性を学びます。

第3回

令和8年 11/26(木) 13:00~16:00
※実地研修/木曽町

木曽地方の伝統的な発酵食品である「すんき漬け」。郷土料理の視点から発酵文化を学び、どのように伝えることで観光客に魅力的に感じてもらえるかを考えます。

第4回

令和8年 12/16(水) 13:00~16:00
※実地研修/駒ヶ根市・飯島町

醤油の仕込み体験とお酢醸造工場の見学を通じて、発酵食品の製造工程・原料や製法、生産者のこだわりなど、製造の背景にある地域とのつながりを学びます。

第5回

令和9年 1/14(木) 10:00~16:00
※実地調査/上田市

発酵×観光まちづくりの視点を学ぶ柳町通りの散策と、イゲタ味噌と上田の発酵文化講義の2本だて。午後は本研修を振り返り今後の活動計画を作成・発表していただきます。

応募
条件

- 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5回のセミナーすべてに参加可能な方
 - ④観光客と日常的にかかわる仕事をされている方
- ※定員は10名程度を想定しています。
応募者多数の場合は書類選考により決定いたします。

お申し込みはこちら

本研修を通じて**新たな仲間**
との出会いや**発酵食品の魅力**
を学びなおす**チャンス**です！



お問い合わせ

長野県観光機構パブリック事業2部
9:00~17:00(清水、伊東)

☎ 026-219-5272
✉ dmo@nagano-tabi.net