

観光まちづくりかわら版

富士山と湖と高原のまち—日本の湖水地方—

富士河口湖町の観光に関する興味深い情報やまちづくり情報などを紹介するかわら版です。

平成24年度『観光まちづくりカレッジ』の受講生を募集します！

平成 20 年度からスタートした観光まちづくりカレッジの様子は、このかわら版でも頻繁にお伝えしていますが、平成 22 年度からは「富士山麓の食を考える観光まちづくり」をテーマに、受講生が共に考え、企画し、実践することを通じて観光まちづくりの基礎から応用までを学びながら、具体的には以下のようなことに取り組みました。

- 食からの観光まちづくりの研究
 - ・ 食と観光についての基礎知識の学習
 - ・ 「食」をテーマに個性的なまちづくりを行っている各地の取組みの学習、視察研修
- こだわり食材調査
 - ・ 町内各地で農家や食品製造者等へのインタビュー調査の実施 → 38 品目の「こだわり・とっておき食材調査シート」を作成
- こだわり食材を使用したメニューの開発
 - ・ こだわり食材を使用した様々なメニューを試作 → およそ 30 のメニューを開発
 - ・ 7 月、11 月、3 月と 3 回の試食会の実施 → 一般の方々の評価、ご意見を収集



町内での食材調査の様子

平成 24 年度は引き続き「食」をテーマとしたカレッジを継続し、これまでの取組みを地域活性化に確実に結びつけるため、上記の取組みを継続しつつ、新たに以下のような取組みを行う予定です。

- 開発したメニューを実際に住民や観光客に食べて楽しんでもらえるようにする普及活動
 - ・ 賛同する飲食店や宿泊施設等で「こだわりメニュー」を実際に提供していただく取組み
 - ・ イベント等での「こだわり食材」「こだわりメニュー」を提供する取組み
- 「こだわり食材」「こだわりメニュー」の周知促進(情報発信)
 - ・ マスメディア、インターネット等を利用し、食材やメニューについて情報発信する取組み
- 「こだわり食材」の域内流通についての研究
 - ・ 「こだわり食材」を飲食店や宿泊施設に供給できる体制づくりについての研究



3回行った試食会の様子

については、このような取組みに賛同し、一緒に取組みに参加していただける方(カレッジ受講生)を募集します。参加希望者は、下記の観光振興支援室までご連絡ください。

カレッジの主任教授はカレッジ設立当初からご指導をいただいている花岡利幸先生で、過去のカレッジの卒業生の皆様がカレッジ運営をサポートします。以下が今年度カレッジの概要となります。

- ※ 原則として平日の 14 時～16 時頃、頻度は 2～3 週間に 1 回のペース、場所は勝山ふれあいセンター等で行います。受講料無料です(ただし、内容によっては一部自己負担が生じる場合もあります)。
- ※ 第1回カレッジは6月26日(火)14:30から、勝山ふれあいセンター研修室で行います。第2回以降の予定は参加者で話し合いながら決めていきます。
- ※ 詳細は受講申込者に対して改めてご案内いたします

住民主導の観光まちづくりを実践したいとお考えの方、食を通じた観光まちづくりや地元の食材を観光まちづくりに生かしたいとお考えの方など、皆様の積極的なご応募をお待ちしております。



ニジマスを使った「富士まぶし」の試験販売に向けた取組み