

「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プログラム内容です。

1. プログラムの内容

全6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伝え手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	令和7年 10月27日(月)	13:00 ～16:00	トークセッション「発酵ツーリズム、 伝え手の役割とは」等 【長野市内】	be-en(株)代表取締役 川村悠華 氏 銀座 NAGANO ソムリエ 齋藤富士子 氏 信州上田発酵の女学校校長 原有紀 氏
2	11月11日(火)	13:30 ～15:00	発酵食品の基礎知識講座 【オンライン】	(一社)発酵バレーNAGANO 事務局 吉川茂利 氏
3	11月25日(火)	13:00 ～16:00	現地研修①【野沢温泉村】	(有)とみき漬物 Nozawa Onsen Distillery(株)野沢温泉蒸留所
4	12月12日(金)	13:00 ～16:00	現地研修②【東御市】	(株)アトリエ・ド・フロマージュ (株)ヴァレデストワイナリー 正しくは 日本ワイン農業研究所(株)アルカンヴィーニュ
5	令和8年 1月8日(木)	10:00 ～14:00	現地研修③【下諏訪町】	磐栄運送(株)諏訪御湖鶴酒造場
6	1月21日(水)	10:00 ～16:00	現地研修④【松本市】 研修生ミーティング【松本市内】	(株)石井味噌

伝え手(インタープリター)とは？

地域の文化や歴史の魅力、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伝え手の活動は、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。

2. 参加費用 4,000円(全6回分、現地研修の昼食代等) ※会場までの移動費は自己負担となります。

3. 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6回のセミナーすべてに参加可能な方
- ④観光客と日常的に関わる仕事をされている方

(例：観光案内所・ガイド業・発酵食品メーカー直販店・飲食業・宿泊業など)

4. 募集期間 令和7年10月1日(水)～10月14日(火)

5. 応募方法 <https://forms.gle/u6afeVPbGpNCwhPc7> もしくは上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を踏まえ選考させていただきます。

※各回の詳細は研修生決定後、個別にご連絡します。

6. 問合せ先 (令和7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) 清水

電話：026-219-5272 メール：dmo@nagano-tabi.net

