

「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・酢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5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	会場	内容
1	令和8年 10月30日(金) 13:00～16:00	長野市	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」等をお話いただきます。
2	11月20日(金) 13:00～16:00	塩尻市	塩尻のワイナリーを巡り、歴史を知るとともに、観光協会の取組から地域の魅力を伝えるストーリーを学びます。
3	11月26日(木) 13:00～16:00	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。
4	12月16日(水) 13:00～16:00	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。
5	令和9年 1月14日(木) 10:00～16:00	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の講義を行います。午後は本研修を振り返り、今後の活動計画を作成・発表します。

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ることが期待されます。

2. 参加費 4,000円（全5回分、現地研修の体験代等）

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観光客と日常的に関わる仕事をされている方

（例：発酵食品製造事業者・観光案内所・ガイド業・飲食業・宿泊業など）

4. 募集期間 令和8年10月5日（月）～10月19日（月）

5. 応募方法 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。

6. 問合せ先 （令和8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、伊東

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



二次元コード

ガチなが

長野県直営 共創型ふるさと納税受付サイト

（問合せ先）

産業労働部産業技術課地酒・食品振興係

担当：飯田、御子柴

電話：026-235-7126（直通）

026-232-0111（代表）内線 2941

FAX：026-235-7197

E-mail sangi@pref.nagano.lg.jp