

農林水産省平成28年度新たな食環境に対応した食育活動モデル推進事業

食農体験ソムリエ研修 オリエンテーション資料

食農体験ソムリエについて



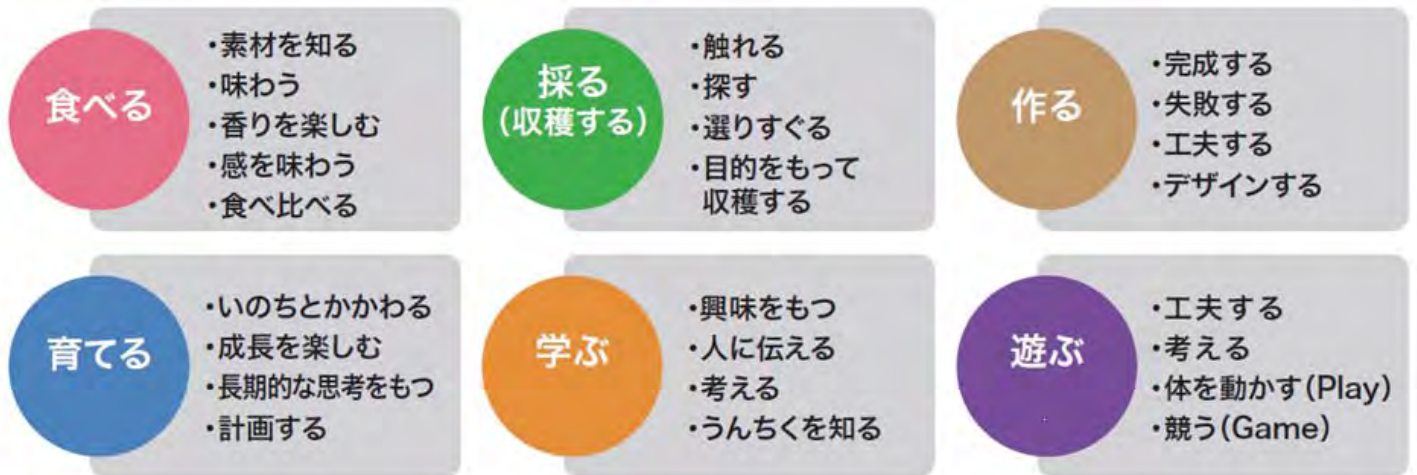
食農体験とは

- 食農体験とは、住民や観光客、外国人などの消費者が「体験」というカタチで、その地域の魅力を感じ取ること。
- その地域の農産物や、食品、料理はより魅力的になり、その地域への愛着度は高まる。
- 四季によって異なる自然の中で、地域特有の文化や歴史に触れ、住民とコミュニケーションを交わすことで、食と農、そして地域に対する理解が深まっていく。
- ※ 沖縄県あいあいファームは食農体験施設として認定されている



6つの行動を「体験」に変える

- 食農体験の人気の高まるには、参加者にとって魅力的なものでなくてはならない。
- つまり、単純な作業を経験するだけでなく、体験を通した行動自体が魅力的なものになる必要がある。
- 例えば、「食べる」という行為を、品種や調理の仕方によって味が変わることを体験で発見すれば、参加者は驚き、楽しみ、その調理の方法に興味を持つ。
- つまり、体験と言うのは「新たな発見や楽しみを感じ取る」こと。
- 食農体験の基本的な6つの行動を、体験によってどのように広がるかをまとめてみると、以下のようになる。



© 2016 Brand Research Institute, Inc. All rights reserved.

13

食農体験研修・全国で開催開始

食農体験ソムリエ研修
全国の基幹施設で実施開始

《研修日程 12.7時点》

- ① 沖縄県 あいあいファーム
12/7 (水)
- ② 宮城県 伊豆沼農産
1/21 (土) ~ 22 (日) 、 2/18 (土) ~ 19 (日)
- ③ 山口県 楠こもれびの郷
1/27 (金)
- ④ 長崎県 おおむら夢ファームシュシュ
1/23 (月) 、 2/23 (木)
- ⑤ 福岡県 ほっこり農園
1/27 (金) 、 2/24 (金)
- ⑥ 滋賀県 愛菜館
2/中旬 食農体験プログラム視察

全国6か所の「基幹施設」にて、食農体験の研修(知識+実践)を受け、シニアソムリエから合格と認められた人を「食農体験ソムリエ」として認定する。農業、加工・料理、運営・安全、接客、体験プログラム作成、テーマ別講習の6つの講義と、施設での実践で学ぶ。来年度中には公的な組織(一般社団法人食農体験ネットワーク(仮称))として立ち上げ、資格認定の運営を移管する予定。



© 2016 Brand Research Institute, Inc. All rights reserved.

8

14

食農体験ソムリエ沖縄の実績



地域の資源や特性を活かした食農体験をコーディネートする
食農体験ソムリエになりませんか



お問い合わせ先
食農体験ネットワーク事務局
株式会社プラン・総合研究所
〒105-0013 東京都港区三田 3-15-5
Tel: 03-5529-8011 Fax: 03-5529-0123
E-mail: snt@plan.jp
東京都 品川区 (有明駅)



40名の食農体験ソムリエの誕生 内 訳

今帰仁村

道の駅ソーレ鈴木社長、ざまみファーム 座間味社長
直売所 リカリカワルミ&古宇利島 スタッフ各2名等
名護市

生活改善グループ構成員6名、わんさか大浦パーク2名
大宜味村

塩屋湾再生協議会 4名

伊江島

タマレンタ企画 2名

うるま市

沖縄小麦生産組合 4名

石垣島

沖縄県GTツーリズム会長様等

食農体験ソムリエ×東京農大×あいあいファーム

Time		21(火)		
7:00	8:00	60	朝食～お料理の説明	西表料理長
8:00	8:50	50	プレゼン-今帰仁はこんなところ	加力
8:50	9:00	10	オリエンテーション-本日のスケジュールについての説明 質疑応答	山田
9:00	14:30	330	今帰仁村内農業関係者訪問&ランチ	加力
			生産者 仙洞田さん・ざまみファームさん・玉城さん(古宇利)	
			直売所 ソーレさん、リカリカワルミさん、古宇利島さん	
14:30	17:00	150	ピザパーティー準備-手作りピザの説明	山田&加力
17:00	18:00	60	予備調整時間	
18:00	20:00	120	東京農大×食農体験ソムリエ 地域交流パーティ 地元参加費 1,200円(ソフトドリンク・軽食)	
			司会 阿部	
			挨拶 直売所代表 ソーレさん、生産者代表 仙洞田さん	
			住民代表&村会議員 與儀さん、	

Time		21(火)		
7:00	7:30	30	卵収穫体験、トマト収穫体験	
7:30	7:40	10	キッチンスタッフ紹介	
7:40	8:40	60	朝食	

古宇利島の天然アーサー採り体験ーピザの材料に



食農体験ソムリエインバウンド対応講座

衛生:料理体験における注意点

お客さんが外国人だからといって、英語がメインとは限らない。なかには「英語」が好きではない文化がある
→「絵」を用いること、準備が大切

日本の文化を伝えること、日本語だって大丈夫

→日本語で話すときはゆっくり話すこと



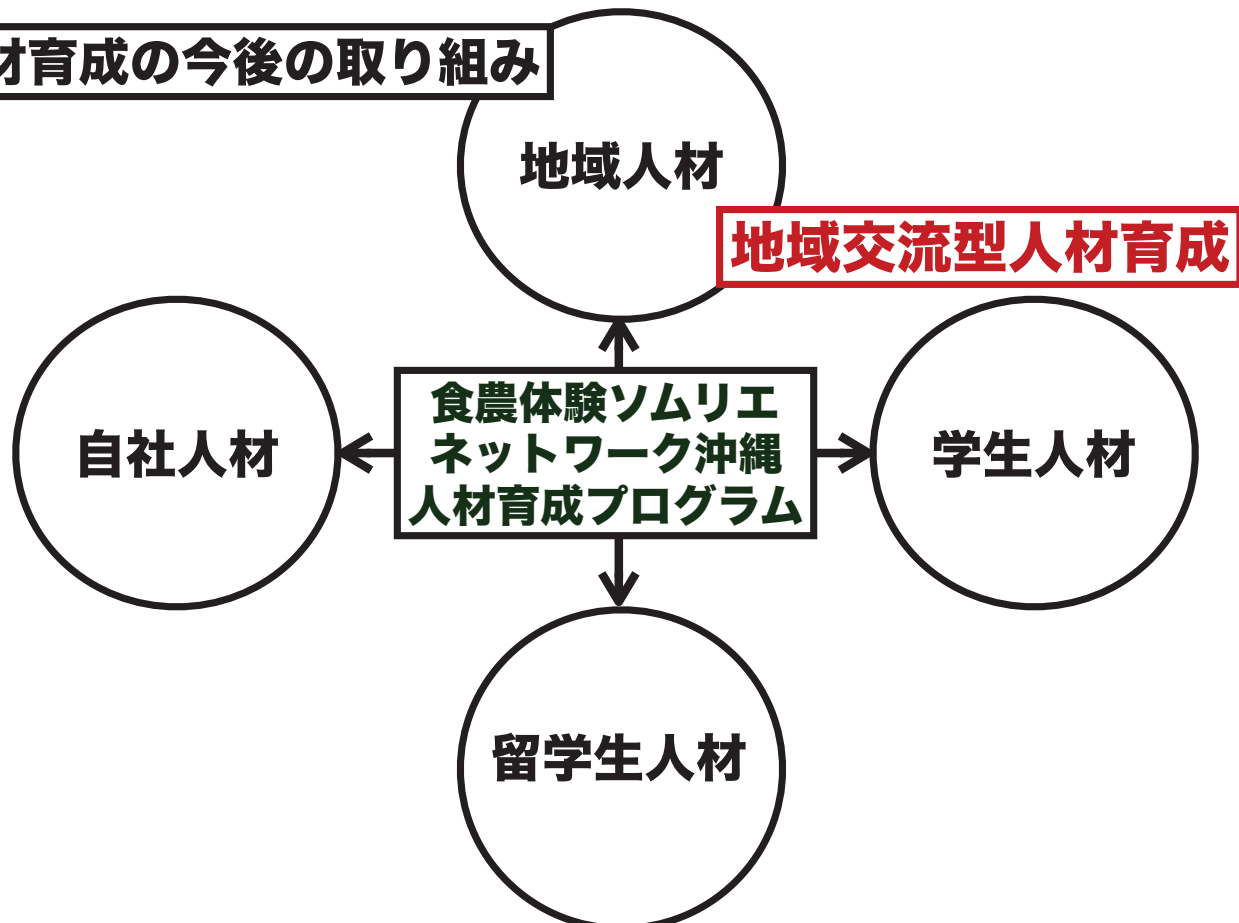
フィリピン、ロシア、フランス、台湾、韓国人と和食の料理教室を開催しました



26

食農体験ソムリエを活用したインバウンド対応人材育成

人材育成の今後の取り組み



沖縄の将来を担う人材の育成のために教育段階で期待すること

沖縄の農業の将来を担う人材育成のポイント

海外の事例ーグローバル人材育成

食科学大学は、イタリア共和国北西部のピエモンテ州ブラ市郊外、ポツレンツォに所在する大学。スローフード協会のイニシアチヴのもとに開設された大学で、「スローフード大学」とも通称される。



沖縄の将来を担う人材の育成のために教育段階で期待すること

農業における新しい道、生物多様性の研究と維持、そしてガストロノミーと農業化学のつながりのために育成と研究の国際研究所を創ることが目的である。

国際的な大学で、アメリカ合衆国、日本、オーストリア、ドイツ、イギリス、スウェーデン、スイス、トルコ、メキシコ、コスタリカ、ウクライナ、パレスティナ等、例を挙げきれないほどの国々から生徒が集まっている。



沖縄の将来を担う人材の育成のために教育段階で期待すること

スローフード大学と連携したアジアキャンパス構想の実現



アジアの食文化が学べる国際的な私立大学の設立



スローフード日本の代表は沖縄出身の伊江玲美様

スローフードユース琉球の沖縄出身の北林様が
設立構想に
動き出しています。