

シンポジウム



# 世界の食文化と和歌山の可能性

## 世界にひらく和歌の浦に向けて インバウンドおもてなしの未来を探る

日本遺産「絶景の宝庫 和歌の浦」を含む和歌山市には、グローバル化の進展を受けて、世界各地から多様な食文化を有する方々が訪れています。  
本シンポジウムでは、専門家から世界の食文化やその対応方法を学んだ上で、地元で活躍する飲食事業者も交えて、和歌山の食材とおもてなしの心がどのような新たな価値を生み出せるのかを探ります。食にまつわる地域の魅力を再発見し、インバウンド観光の未来をともに考える場として、皆様のご参加をお待ちしております。

2024 **12月3日(火)** 14:00~16:00

【会場】勤労者総合センター 6階文化ホール（和歌山市西汀丁 34 番地）

【定員】100 名 ※応募多数の場合抽選



### 第1部：基調講演

### 0円からはじめるインバウンドへの食対応

ムスリムやビーガンなど多様なインバウンド観光客へのおもてなしの基本を学びます。

#### 《講師》

立命館大学 食マネジメント学部教授  
阿良田 麻里子氏

専門は食文化研究、文化人類学、言語人類学、インドネシア地域研究。  
東京外国語大学で修士号(言語学)、総研大で博士号(文学)を取得。  
日本語教師として約 10 年勤務後、1996 年以降インドネシアの農村や都市部で食文化の、201 年以降は世界各地の食のハラールについての調査研究を行っている。  
著書に『食のハラール入門 今日からできるムスリム対応』(講談社サイエンティフィク、2018 年)、編著に『文化を食べる 文化を飲む グローカル化する世界の食とビジネス』(ドメス出版、2017 年)など。

### 第2部：クロストーク

### 和歌山の食を活かしたインバウンド観光の未来

阿良田教授と市内で活躍する飲食事業者3名を交えて、和歌山の食の可能性を探ります。

※当日は、食文化の異なる外国人留学生(1名)も登壇予定

株式会社 Tablocal 代表取締役  
奥畑 公康氏



「飲食業から始まるまちづくり」をテーマに掲げ、市内中心部で異なる業態の飲食店を複数展開。「食を通じて笑顔と幸せを届ける」という経営理念の下、スタッフや地域住民との絆を大切にしつつ、飲食業を通して、地域社会に貢献することを目指している。

株式会社 理合精進 精進カフェふおい  
杉山 由岐子氏



健康意識の高い人々やベジタリアンに人気の「精進カフェふおい」を 2008 年から運営。特製薬膳鍋や酵素玄米など、体に優しい植物性の食材を使ったメニューを提供し、食を通じて健康と平和を広めることを目指している。

紀州蔵〜粋 sui〜 店主  
村畑 圭悟氏



昼は「十割蕎麦 やまみち」として、体に優しい料理を提供。夜は「お皿のどこかに和歌山を」をコンセプトに「紀州蔵〜粋 sui〜」として、和歌山県全土から集めた食材を使用し、季節の味を楽しめるコース料理を提供し、和歌山の食文化を広めることに情熱を注いでいる。

お問い合わせ 株式会社テレビ和歌山

TEL 073-455-5721

(10:00~18:00 土日祝除く)

申込み方法

右記 QR コードを読み取り、WEB  
応募フォームからお申し込みください。

応募締切

11/25(月)



※本シンポジウムは文化庁の「日本遺産を活用した魅力ある地域づくり推進モデル事業」(採択者：和歌山市)として実施いたします。