



津和野町で薬膳セミナーを開催 町内の食コンテンツを結集し、インバウンド観光客誘致へ

島根発(2014年3月13日)、2014年3月13日に津和野養蚕・冬虫夏草連絡会(会長:下森博之津和野町長)が津和野町内にて薬膳セミナーを開催いたしました。

セミナーでは、大庭商工観光課長の挨拶の後、株式会社 にちはら総合研究所(本社:津和野)の佐伯潤東京支社長が同社が2014年3月に開設した香港オフィスの役割、香港市場への進出と連動した、香港から津和野町へのインバウンド観光客誘致のプロセスについて説明しました。



「伝統食材と豊かな四季」

メインスピーカーとして東京から招聘した、薬膳コーディネーターの新井友加里氏が『「伝統食材と豊かな四季」津和野の魅力をもとに薬膳で伝えるには?』と題した講演がなされました。

新井氏は、前日に行った津和野町内の農産物生産現場や道の駅の視察内容も交えつつ、薬膳の観点から季節ごとの旬の食材の意味合いなどを説明。津和野ならではの食材について、薬膳の基本となる「五行説」をもとに期待される機能について解説を加えていくというスタイルでセミナーは進みました。



「薬膳と言うと、中華料理のようなイメージが強い場合もありますが、本来のコンセプトは素材そのものの特性を理解して、体調に合わせた健康的な食生活を提供する、といったもの。また、香港や台湾の人々は日常的に薬膳の発想を取り込んだ食生活を営んでいる。津和野の伝統的な食文化に薬膳というコンセプトを盛り込むことで、食文化の魅力を彼らの視点でコミュニケーションできるようにしていきたい(佐伯潤東京支社長)」と、津和野町への香港や台湾からのインバウンド観光客誘致の布石として、今後も継続的に薬膳的な食の再発見に取り組んでいく予定です。

本件リリースに関するお問合せ先

株式会社 にちはら総合研究所 東京オフィス 担当:佐伯

TEL: 03-5155-8530 FAX:03-5155-8531 E-mail: saeki@nhsoken.co.jp