

多様な食文化を学ぶ

# インクルーシブ ツーリズム セミナー

インクルーシブは「全てを包括する」「包み込む」といった意味です。インクルーシブツーリズムは、障害の有無、性別、性的指向、人種など、あらゆる特徴を有する人々を排除せず、観光体験を向上させることを指します。特にベジタリアンやヴィーガン、ムスリムなどの多様な食習慣・文化的習慣を有する訪日外国人、近年増加傾向にある食物アレルギーや健康志向に伴うグルテンフリーなど、多様化する食習慣への対応が誘客における重要な課題となっています。このセミナーでは、多様な食文化への対応についての知識や事例、対応について学び、インクルーシブツーリズムを促進する機運を醸成することを目的に開催します。

## Vol. 1 1 フードダイバーシティの基礎

2025年

【日時】 3月13日(木) 14:30~16:00

【場所】 栗原市市民活動支援センター  
(〒987-2216 宮城県栗原市築館伊豆2丁目6番1号)

【内容】 ・ヴィーガン・ハラール等、食の多様性に関する基礎情報や言葉の定義  
・使用できる食材、調味料の見分け方  
・効率的なオペレーションの組み方 など

【定員】 40人

【講師】 フードダイバーシティ株式会社  
代表取締役 守護 彰浩 氏



千葉大学卒。2006年に世界一周を経験後、2007年楽天株式会社に入社。2014年、多様な食文化に対応するレストラン情報を発信するためにフードダイバーシティ株式会社を創業。ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール、コーシャ、グルテンフリー、アレルギーなどの事業領域にて、全国自治体・行政と連携しながら普及のための講演活動、及び集客のための情報発信を行う。2020年には総理大臣官邸で開催された観光戦略実行推進会議にて、菅総理大臣に食分野における政策を直接提言した。

## Vol. 2 2 世界が食に求めている多様性

2025年

【日時】 3月19日(水) 14:30~16:00

【場所】 風の沢 "art&cuisine"  
(〒987-2302 宮城県栗原市一迫片子沢外の沢11)

【内容】 ・今世界が食に求めている多様性とは  
・ヴィーガンムスリム対応に必要なこと  
・実際の調理例(試食含む)

など

【定員】 40人

【講師】 風の沢 "art&cuisine"  
オーナーシェフ 高山 仁志 氏



都内フランス料理店で勤務後、THE LANDMARK SQUARE TOKYO や Losangeia 広尾迎賓館等で料理長を務める。2019年TOSSを設立。長野県南木曾町のラグジュアリーホテル "zenagi" にて料理長や岐阜県高山市 "オーベルジュ玄珠" にて最高戦略責任者を務め地方創生業務に携わりながら、東京八王子 "aterier" 等レストランのプロデュースも行う。東京大学ヒューマンオーグメンテーション学や、国際海藻サミットでの講演等を行う。2023年 "食材の風味を拡張し、新たなプロダクトを生み出す" FASIL株式会社を設立。2025年宮城県栗原市に宿泊施設やレストランを含む複合施設 "風の沢" 開業。

### 申込方法



QRコードを読み取り、参加申込フォームからお申込みください。

または、下記の連絡先まで電話・Eメールでお申込みください。

### 連絡事項

本イベントの様子を写真や動画で撮影しPRに利用します。あらかじめご了承をお願いします。

各回、定員になり次第、申込を締め切ります。

【申込・問い合わせ先(業務受託者)】



一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

☎090-4889-5310

✉kurihara.tn@gmail.com



【業務委託者】 栗原市(商工観光部 田園観光課)

【共催】 栗原市農泊推進協議会

※この事業は栗原市から受託した「インクルーシブツーリズム促進事業業務」の一環として実施します