

ガストロノミーツーリズム

食文化と観光地域づくり

平安女学院大学国際観光学部特任教授 尾家建生
立命館大学食マネジメント学部教授 高田剛司
ガストロノミーツーリズム アドバイザー 杉山尚美 著

地方誘客と 消費額改善のカギ

地域の「料理と文化」を体験し、理解し、記憶し、私たちのライフスタイルを豊かにするガストロノミーツーリズムは、観光地の経済に貢献できる観光として世界で広がっている。

欧米ではガストロノミーが、「美味しい」を基準にしながらも、自然、文化、遺産、伝統など、共同体の個性を反映するものとし捉えなおされ、地域社会を活性化させ、健康にし、幸福にする原動力として実践されている。

日本の地域にはそれぞれ誇るべき食文化があり、世界の注目を集めている。食を文化として味わっていただくことこそ、観光再興のカギだ。

尾家建生
高田剛司
杉山尚美 著

ガストロノミー ツーリズム

食文化と観光地域づくり

Gastronomy
Tourism

地方誘客と消費額改善のカギ

求められるのはせいぜい美食の提供ではない。
地域の誇るべき食を文化として体験していただくことが、
コロナ後の観光振興の決め手だ。
考え方と先進事例をまとめた初めての本。 学芸出版社

A5横組・188頁・定価本体2200円＋税

Contents

- 第1章 フードツーリズムの誕生
- 第2章 日本におけるフードツーリズムの発展
- 第3章 欧米に見るガストロノミーツーリズムの台頭
- 第4章 欧米はなぜガストロノミーを重視しているのか
- 第5章 地域におけるガストロノミーのマネジメント
- 第6章 日本のガストロノミーとインバウンド
- 第7章 ガストロノミー体験づくりのヒント
- 第8章 ガストロノミーツーリズムとまちづくりのツボ



書籍詳細はこちらから
ご覧いただけます