

2024 年 11 月 21 日

[配信枚数 2 枚]

発信元 滋賀大学広報課

報道関係者 各位

「ウェルネスツーリズムプロデューサー養成講座 2024」 しがの古民家でつながるウェルネスプロジェクト 「自然にふれ合い、心身を整えるヒントを得る旅」を実施

本学で開講している「ウェルネスツーリズムプロデューサー養成講座」(以下、「WTP 養成講座」)では、下記の日程で受講生が参加するフィールドワーク「自然にふれ合い、心身を整えるヒントを得る旅」を実施します。

【WTP 養成講座 2024 SESSION2 フィールドワーク (テストツアー)】

日 時：2024 年 12 月 5 日 (木) 9 時 00 分～16 時 00 分

場 所：たいさんじ風花の丘 (滋賀県高島市安曇川町田中 4922-2)

山里暮らし工房 風結い (滋賀県高島市安曇川町中野 795-3)

※詳しいスケジュール等は別紙チラシをご覧ください。

[フィールドワーク概要]

このツアーは「自然と共に生きる暮らし」をテーマとして、季節を感じ、旬の恵みをいただき、自然に触れることで、メンタルへの良い影響を感じることを目的としています。当日は高島市の森をインストラクターと歩き、地元の食材で食事作りを体験します。食事作りでは、焚火台に火を起こすことから始め、ご飯を炊き、発酵調味料を使ったスパイスカレー作りに挑戦し、受講生、講師と共に昼食の場をつくります。これらの体験を通して、自然の恵みを暮らしに取り入れる楽しさを知り、月に 1、2 回は自然に浸る日を作ることで、心身のリフレッシュをはかる・自分を整えるスキルを得る、という参加者の行動変容が期待されます。

[WTP 講座について]

WTP 養成講座では、カリキュラムの中にツーリズムビジネスを実際に体験するセッションを組み込んでいます。今回実施するフィールドワークは、2023 年度 WTP 養成講座修了生が提案したビジネスプランをもとにしており、修了生にとっては社会実装に向けたテストツアーとなり、今年度受講生にとってはビジネスプランを学ぶ実践的な機会となります。

本講座では、全 6 回のセッションを通してニューツーリズムを多方面から学ぶ実践的なプログラムで、事業創出・事業実施を推進する観光地経営人材の創出・育成を行い、高付加価値で持続可能な観光産業実現を目指し、地域の活性化に貢献します。

●本件に関するお問い合わせ

滋賀大学産学公連携推進課 担当：長尾・中川

TEL：0749-27-1141 E-mail：wtp-school@biwako.shiga-u.ac.jp

しがの古民家でつながる ウェルネスプロジェクト第一弾



自然にふれ合い、 心身を整えるヒントを得る旅

2024/12/5(木)

午前には冬の森を歩きながら、木々の間から差し込む穏やかな光を浴び、心と体をリフレッシュする体験を。静寂な空間で深呼吸し、日常の喧騒から解放されるひとときをお過ごし頂きます。

午後は発酵調味料を使ったスパイスカレー作りに挑戦。香り高いスパイスと地元の新鮮な素材を使って、心と体を満たすおいしさをどうぞ。

ツアーを通して、心身を整えるヒントを持ち帰っていただき、日常生活でも実践できる新たな気づきが発見できる場になりましたら幸いです。

ウェルネスプロジェクトとは？

滋賀県内には41ヶ所の古民家宿があります。(2023年11月時点)各エリアにある古民家宿を拠点とし、地域の素材を活かしたウェルネスプログラムを開発、将来的には、滋賀県全域での実施を目標にしています。



スケジュール



8:50

風花の丘集合(滋賀県高島市安曇川町田中4922-2)

9:00~

イントロダクション

9:15~

森あそび

講師:タネからプロジェクト 清水美里さん

11:10~

発酵調味料でスパイスカレーをつくろう

講師:おこめ食堂なごみ 采野由美さん

14:00~

2023年度受講生の話

14:30~

グループで振り返り

15:00~

交流タイム

16:00

解散



タネカラプロジェクト 清水美里さん

幼少のころから地域の野山をかけめぐり、自然の中で遊びながら育った清水さん。過去には青年海外協力隊や自然観察指導員、「やまのこ」事業指導員などに従事。現在は、地域の山で種を拾い、地域の遺伝子を引き継ぐ地域性苗木の生産に力を入れています。

おこめ食堂なごみ 采野由美さん

自家栽培有機米のお米で玄米菜食の食事を提供している采野さん。調味料は、自家製の味噌・醤油糀・塩麴・濃厚甘酒(糀は自家製)、昔ながらの仕込み方で作られた醤油や味噌を使用。糀や発酵調味料をふんだんに使い、おいしく身体が元気になる食事づくりを心がけています。

