

ワイン、日本酒、
味噌、チーズ
発酵食品を横断する
学びの場。

「発酵＋ツーリズム」をけん引
発酵食品伝え手
育成プログラム

研修生募集

応募締切

10/14(火)

【応募期間】令和7年10月1日(水)
～10月14日(火)

【参加費】4,000円 ※実地研修の昼食代など

＼第1回／

令和7年10月27日(月) 13:00～16:00
※座学/長野市内

キックオフのトークセッション！
長野県の発酵文化の発信に携わる3名
の講師をお招きし「発酵ツーリズム
の伝え手の役割とは何か」をお話し
いただきます。

＼第2回／

令和7年11月11日(火) 13:30～15:00
※座学/オンライン

長野県の“発酵文化”や“地域の特
性”等を歴史・環境・暮らしの視点か
ら体系的に知識を学びます。

＼第3回／

令和7年11月25日(火) 13:00～16:00
※実地研修/野沢温泉村

長野県の特産品でもある野沢菜。郷
土料理の視点から発酵文化を学び、
どのように伝えることで観光客に魅
力的に感じてもらえるかを考えいま
す。

＼第4回／

令和7年12月12日(金) 13:00～16:00
※実地研修/東御市

多くのワイナリーが集まる東御市
で、発酵食品のワインとチーズにつ
いて併せて学びます。

＼第5回／

令和8年1月8日(木) 10:00～14:00
※実地研修/諏訪市

発酵食品の生産現場とその思いを知
り、地域の特性や生産の背景(スト
ーリー)を含めた魅力をどう観光客
へ伝えるのか、“伝える”だけでな
く、“伝える”技を学びます。

＼第6回／

令和8年1月21日(水) 10:00～16:00
※実地研修/松本市

訪日外国人対応に力を入れる事業者
の取り組みから、外国人観光客への
「伝え方」を学びます。
午後は本セミナーを総括し、研修生
同士で意見交換をします。

応募要件 以下の4つのすべてに該当する方

- ①発酵食品を愛してやまない方
- ②長野県内在住、または活動拠点が長野県内である方
- ③全6回のセミナーすべてに参加可能な方
- ④観光客と日常的にかかわる仕事をされている方

※定員は10名程度を想定しています。応募者多数の場合は書類選考により決定いたします。

本研修を通じて“新たな仲間との出
会い”や“ビジネスが生まれるチャン
ス”です！奮ってご応募ください



応募はこちらから▲

お問合せ先
長野県観光機構パブリック事業2部
9:00～17:00 (清水・橋丘)

☎ 026-219-5272
✉ dmo@nagano-tabi.net