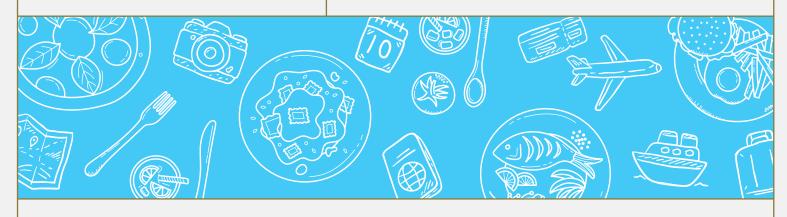


観光という事業の中で食は中心的な位置にあり、食を目玉と した観光事業は官民ともに広く行われています。しかし、食を 目的とする観光(ガストロノミーツーリズム)に関する学術的 研究は、欧米で最近盛んになっているものの、日本ではまだ数 少ないのが現状です。そうした状況を踏まえ、本シンポジウム では観光先進国である香港やスイスの事例と日本の事例とを 比較し、ガストロノミーツーリズムの特質や課題についての 考察を行います。



- 開会挨拶 朝倉敏夫 立命館大学食マネジメント学部長 13:30
- 「Covid-19パンデミック下の香港における旅行の代替としての食」 13:40 Sidney Cheung (張展鴻)氏 香港中文大学 教授
- 「スイスにおける食と観光の歴史―苦境をいかに乗り越えたか」 14:10 森本 慶太氏 関西大学 准教授
- 「観光資源としての食一芸術の島「香川県・粟島」の事例」 河原 典史 立命館大学 教授 14:40
- 15:10 休憩
- 「ホスピタリティの視点からの食と観光―コロナ禍への対策」 15:30 姜聖淑(カン・ソンスク)氏 帝塚山大学教授
- 16:00 「滋賀県における食と観光」 西川忠雄氏 滋賀庁農政水産部 部長
- 16:30 休憩
- パネルディスカッション「withコロナ時代の食と観光について」 16:40
- まとめと閉会挨拶 南直人 立命館大学食総合研究センター長 17:20

日時

2020 12 11 金 13:30~17:30 (受付開始13:00)

オンライン(Zoom)

参加費 無料

※定員500名

会 場

■ 参加お申し込み(当日参加可)

※参加お申し込み後、Zoomよりご招待メールが届きます。メールが届かない場合はお問い合わせください。

立命館 食総合研究センター

または

https://bit.ly/shoku201211

