



人と地球のためのガストロノミーツーリズム： 革新し、活躍を推進して、維持する

プログラム概要

背景および目的：

ガストロノミーは地域の生活を体験するためには欠かせないものであり、歴史、文化、伝統、経済、地域社会により構築されている。また、ガストロノミーツーリズムには、観光客の体験を豊かにし、地域との直接的なつながりを確立する潜在的な可能性が秘められている。

現在、観光全般におけるトレンドや旅行者の既存価値観は、新型コロナの感染拡大により激変している。今後旅行者は、訪問する地域やその土地の文化に対して、旅行者としての責任（レスポンシビリティ）を全うすることがこれまで以上に求められていくものとする。

世界的な観光の回復と変革に向けた取り組みを進める次のステップとして、バスク・カリナリー・センター（BCC）との共催で奈良県にて開催される第7回 UNWTO ガストロノミーツーリズム世界フォーラムでは、持続可能な社会の発展、価値ある資源としての食材利用、若手と女性の活躍の推進、人材育成におけるガストロノミーツーリズムの役割に引き続き着目する。

本世界フォーラムでは、「人と地球のためのガストロノミーツーリズム：革新し、活躍を推進して、維持する」のテーマの下、以下の点におけるガストロノミーツーリズムの役割に焦点を当てる。

- ・女性と若者の活躍促進
- ・文化交流とオーセンティシティ（本物）の推進：その土地のルーツとつながり、自然や文化に敬意を払い、健康と幸福を促進する
- ・観光地および生産者の価値向上
- ・ガストロノミーツーリズムを通じた観光地のブランディング
- ・観光における食品ロス削減に関するグローバルロードマップの支持

また、ガストロノミーツーリズムが持つ旅行者・観光客の経験を豊かなものとし、訪問地の住民・文化・歴史・自然・遺産との繋がりを創出する力についても議論する。

本世界フォーラムは、ガストロノミーツーリズムの成長分野の専門家に新しいアイデアや優良事例を共有し、2つの分野をポストコロナにおける回復計画の中心とする、またとない機会を提供する。

2022年12月12日（月）

会場：奈良県コンベンションセンター（中会議室206）

10:00 – 13:00 **第3回 グローバル ガストロノミーツーリズム スタートアップ・コンペティション
ワークショップ**（非公開）

会場：奈良県コンベンションセンター 天平ホール

13:00 – 17:00 **サイドイベント：日本におけるガストロノミーツーリズム x サステナブルツーリズム
x カルチャー (The case of Japan: Gastronomy Tourism x
Sustainable Tourism x Culture)** (仮)

（主催：観光庁、UNWTO駐日事務所、アジア太平洋観光交流センター、
協力：UNWTO）講演やパネルディスカッションなどを予定

各オフィシャルホテルより ウェルカムレセプション会場へ移動

会場：JW マリOTTホテル 奈良「吉野」

19:00 – 21:00 **ウェルカムレセプション（主催：奈良県）** **（招待制）**

各オフィシャルホテルへ

2022年12月13日（火）

各オフィシャルホテルより 奈良県コンベンションセンターへ移動

会場：奈良県コンベンションセンター

9:00 – 11:00 **参加者受付**

10:00 – 10:45 **開会式**

- **荒井正吾** 奈良県知事（日本）
- 来賓
- 日本の代表

- **Joxe Mari Aizega** (ホセ・マリ・アイセガ) BCC学長
- **Zurab Pololikashvili** (ズラブ・ポロリカシュヴィリ) UNWTO事務局長

MC : **野口美穂**

UNWTO事務局長より奈良県知事へ記念品の贈呈

記念撮影

- 10:45 – 10:55 **日本のガストロノミーツーリズム**
 基調講演 : **和田浩一** 国土交通省観光庁長官
- 10:55 – 11:10 **状況説明 「ガストロノミーツーリズムの未来へのビジョン」**
 基調講演 : **三浦雅之** プロジェクト栗、清澄の里 栗 代表
 2022年度版ミシュランガイド奈良グリーンスターレストラン (日本)
- 11:10 – 11:30 **Fire Chat (ファイアーチャット) : One-to-one interview (対談形式)**
Catia Uliassiシェフ – 2022年「世界のベストレストラン50」で12位を獲得したレストランUliassiのシェフ (イタリア)
Sandra Carvao (サンドラ・カルバオ) UNWTO本部 観光市場情報・競争力部 部長
- 11:30 – 11:50 休憩
- 11:50 – 12:50 **セッション I 「女性と若者 : 才能にスポットライトを当てる」**
 世界の多くの地域において、観光分野の労働力の大部分は女性と若者が担っている。観光はエンパワーメントを促進するものであり、変化をもたらす機会には性別や年齢に応じた政策の策定によって最大化される。このセッションは、女性や若者が観光業において不釣り合いな影響を受けていることを踏まえ、パンデミックの影響からの包括的かつ力強い回復を確実にするために、女性や若者が生産的活動に従事し、経済的機会を掴み、社会に影響を与え、観光に変革をもたらすために必要となるスキルや知識を与えることを通して、持続的なレガシーの構築に貢献する次世代の観光分野のリーダーを称え、活躍を促進することを目指すものである。
 モデレーションおよび紹介 : **Joxe Mari Aizega**(ホセ・マリ・アイセガ)BCC学長
 スピーカー :
 - **Liz Ortiguera** 太平洋アジア観光協会 (PATA) CEO

- **Lucia Freitas** (ルシア・フレイタス) シェフ A Tafona and Lume (スペイン)
- **Maria Margarita A. Fores** (マリア・マルガリータ A. フォレス) シェフ UNWTO「持続可能な観光」大使。2016年のアジア最優秀女性シェフ。(フィリピン)
- **庄司夏子** シェフ レストランÉté (エテ)、2022年のアジア最優秀女性シェフ (日本)
- **小倉 ヒラク** 発酵ラボ創設者 (日本)
- **Jean-Philippe Zham** (ジャン・フィリップ・ザーム) Ducasse Paris 日本 ゼネラルマネージャー

12:50 – 14:00

昼食

14:00 – 15:00

セッション II 「私たちの地球、私たちの未来：持続可能な食品」

食品は、持続可能な調達、持続可能なメニュー、そして食品廃棄の防止と削減を通じて、観光事業の循環性と変革を実現する入り口となるものである。しかし、多くの観光事業者は、食品を世界市場から調達しており、二酸化炭素の排出や増加を招いている。またホテルにおいては、購入した食品を最大で60%無駄にすることもあり、観光業界では大量の食品廃棄物が発生している。こうした問題は、世界全体で年間1000億米ドルを超える損失を業界に与えていることを示しているが、その一方で、食品プロセスの最適化と循環型アプローチの統合による節約を実現する最たる機会の一つでもある。

世界では生産される食品の3分の1が廃棄されている。食品廃棄に対する行動は、全ての人々にとっての最優先事項でなくてはならない。「観光における食品ロス削減に関するグローバルロードマップ」は、観光関係者が、食品を決して無駄にしないよう、持続可能な管理を実践する一貫した枠組みを提供する。ロードマップはパネルディスカッションの際に公表する。

モデレーター：**Virginia Fernandez-Trapa** (ビルビニア・フェルナンデス・トラパ) UNWTO 本部 持続可能な観光部 プログラムオフィサー

スピーカー：

- **山田早輝子** フードロスバンクCEO (日本)
- **Iñaki Gaztelumendi** (イニャキ・ガステルメンディ) BCC テクニカルコーディネーター
- **Benjamin Lephilibert** ライトブルー・コンサルティング (Lightblue Consulting) CEO (タイ)
- **Vincent Benjamin** アジア太平洋Winnow Solutions コマーシャルディレクター (シンガポール)

- **山北 栄二郎** 株式会社JTB 代表取締役 社長執行役員（日本）
- **Nakul Anand** ITC Limited エグゼクティブディレクター（インド）
- **Maddalena Fossati** La Cucina Italiana、Conde Nast Traveller 編集長（イタリア）

15.00 - 16.00

セッション III 「SDGs達成に向けた規模の拡大：UNWTO ガストロミーニーツーリズム・ピッチチャレンジ」

起業エコシステムとその主要な利害関係者がどのように連携してSDGsを達成し、観光、食品産業の収益、規模、および持続可能性を確保できるかについてUNWTOが簡単なプレゼンテーションを行い、第3回UNWTOガストロミーニーツーリズム スタートアップ・コンペティションのファイナリストが、BCCの協力のもとガストロミーニーツーリズムや観光をベースとした方針、実践方法、地方活性化策、さらには持続可能な行動に関して、それぞれのアイデアやソリューションを提案する。審査員による厳正な審査を行い、セッションの最後に優勝者を発表する。

歓迎及びモデレーション：**Addia Arizmendi** UNWTO本部上級イノベーションスペシャリスト

モデレーション及び紹介：**Natalia Bayona**（ナタリア・バヨーナ）UNWTO本部イノベーション・投資・教育部部長

プレゼンテーション発表者：

- **Serkan Toso**（セルカン・トソ）Byfood共同創設者（日本）
- **Denitsa Georgieva、Maria Kyoseva** ローカルフード（ブルガリア）
- **Anahit Galstyan**（アナヒト・ガルスティアン）ONEArmenia 運営・戦略担当責任者
- **Karola Maria Viteri Arturo** Filo Colombia（フィロ・コロンビア）創設者
- **Sangjin Park** Beyondnext 創設者（大韓民国）
- **Mauro Germani** Soplaya 創始者、CEO（イタリア）

所見：**Leticia Lauffer** イノベーションハブWakalua 代表

第3回UNWTO グローバル ガストロミーニーツーリズム スタートアップ・コンペティション 優勝者発表

16:00

1日目 終了

奈良県コンベンションセンターより各オフィシャルホテルへ移動

各オフィシャルホテルより ガラセプション会場へ移動

会場：奈良春日野国際フォーラム豊 ～I・RA・KA～

19:00 – 21:30 **ガラセプション**

2022年12月14日（水）

各オフィシャルホテルより奈良県コンベンションセンターへ移動。フィールドワークのシャトルバスはコンベンションセンターより出発

08:30 – 14:00 **フィールドワーク (昼食付)** コンベンションセンター出発

参加者は7つのグループに分かれ、奈良県内各地で様々な体験、見学を行う

14:00 フィールドワーク参加者 コンベンションセンター着

会場：奈良県コンベンションセンター

14:30 – 15:30 **World Café（ワールドカフェ）：共有することは思いやること**

（フィールドワークで学んだことおよび結論の共有）

モデレーター：**David Mora**（ダビ・モラ）BCCガストロノミー・ツーリズム修士課程
コーディネーター

15:30 – 16:30 **Get inspired!**

このセッションは、ガストロノミー・ツーリズムにおける優れた取り組み事例を紹介するプレゼンテーションで構成され、専門知識の共有や、ガストロノミー・ツーリズムの持続可能な実践に向けたプロジェクトを推進する理想的な場である。

モデレーター：**Iñaki Gaztelumendi**（イニャキ・ガステルメンディ）BCC テクニカルコーディネーター

スピーカー：

- **荒井正吾** 奈良県知事（日本）
- **Fernando Honrado** カスティーリャ・ラ・マンチャの観光と工芸品促進を目指す公開会社 E-Turiaの最高責任者（スペイン）

- **Michelle Fridman** (ミシェル・フリッドマン) ユカタン観光開発事務局責任者 (メキシコ)
- **Sakina Asgarova**, アゼルバイジャン観光局ガストロノミー・ツーリズム責任者 (アゼルバイジャン)

16:30 – 16:50 「世界観光倫理憲章」(The Global Code of Ethics) 署名式

16:50 – 17:30 総括 – UNWTO、BCC 5つの重要なポイント

Sandra Carvao (サンドラ・カルバオ) UNWTO本部 観光市場情報・競争力部 部長

David Mora (ダビ・モラ) BCCガストロノミー・ツーリズム修士課程コーディネーター

閉会式

2023年にスペインのサン・セバスティアンで会いましょう

奈良県コンベンションセンターより各オフィシャルホテルへ移動

各オフィシャルホテルより フェアウェルディナー会場へ移動

JWマリオット・ホテル奈良 (吉野)

19:30 – 21:30 **フェアウェルディナー** (主催: バスク・カリナリー・センター (サン・セバスティアン、スペイン) 2023年開催予定の**第8回UNWTOガストロノミー・ツーリズム世界フォーラム**地元主催者) **(招待制、全ての海外参加者)**

各オフィシャルホテルへ移動

2022年12月15日 (木)

エクスカーション (日帰りツアー) (事前に登録した海外参加者のみ)