

四国「ジオツーリズム」セミナー（第2回）

近年、観光地の背景にある物語や「本質」を求める旅行者が増加している中、四国の観光資源を再考するうえで「ジオ」は欠かせない要素です。「ジオツーリズム」はその土地の気候、風土、景観、そしてそれらが育んだ食文化や生活文化までを含む、地域固有のアイデンティティを形成し、地域住民のシビックプライドを醸成することが期待できます。

本セミナーでは、ジオにまつわるストーリーを背景とした、四国の地質（ジオ）と、食と文化の関連（ガストロノミー）を融合させた料理の開発など、その地域をジオの切り口で捉え、四国の魅力をPRする戦略を、有識者による講演や「ジオグルメ」食事会を通じて探っていきます。



2025.11.11 [火]
11:00-14:00

高松国際ホテル
〔香川県高松市木太町2191-1〕

参加料

お一人 8,000円(税込)

(「ジオグルメ」試食会でアルコール類の提供は
行いません。)

【先着60名】

【基調講演】

ガストロノミーツーリズム研究所 代表

杉山 尚美 氏

【四国の食材を活かしたジオグルメの実践】

高松国際ホテル総料理長

松原 勉 氏

<メニュー表>

- ・ 前菜
- ・ スープ
- ・ メインディッシュ(オリーブ牛)
- ・ デザート
- ・ 高瀬茶

【主催】(一社)四国ツーリズム創造機構



【プログラム】

時間	プログラム	
10:30	受付開始	
11:00～11:05	開会挨拶 (一社)四国ツーリズム創造機構 代表理事	半井 真司
11:05～12:05	【基調講演】「地域のためのガストロノミーツーリズム」 ガストロノミーツーリズム研究所 代表	杉山 尚美 氏
12:15～13:50	「ジオグルメ」試食会 高松国際ホテル 総料理長	松原 勉 氏
13:50～14:00	四国「ジオツーリズム」セミナーの総括 香川大学 特任教授・名誉教授	長谷川 修一 氏

【基調講演】

杉山 尚美氏

大阪府生まれ。関西学院大学経済学部卒、
英国国立大学ウェールズ大学MBA取得(2015)

2000年(株)ぐるなび創業期に営業として入社
約2万店の飲食店と携わり、日本の食文化の
豊かさを実感

2013年よりインバウンド・海外事業室長として、食と観光を推進。
食におけるインバウンド促進の基盤を創る

2015年 執行役員に就任

2023年 ガストロノミーツーリズム研究所を設立し、日本の食文化の豊かさを
楽しむガストロノミーツーリズムを国内外で推進中

共著:「ガストロノミーツーリズム 食文化と観光地域づくり」学芸出版社 (2023年)

bit.ly/41Zsihg



「ジオグルメ」試食会

松原 勉 氏

香川県さぬき市出身。

2004年 ドイツで開催された 世界料理オリンピック
日本代表メンバーとして、3部門で銀メダルを獲得。
2007年には、シェフとしての料理技術だけではなく、
料理という「文化」を通しての社会貢献活動、さらに
人格や指導力といった「人として」も求められるフ
ランス料理界の名誉ある勲章「レ・ディシブル・ド・オーグ
スト・エスコフィエ」を授与。さらに、2016年には厚生
労働大臣表彰「調理師制度功労」、2021年には「現代
の名工」、2022年には「黄綬褒章」を受章する。

格式ある老舗ホテルとして、歴代料理長が引き継いできた伝統の味を守りながら
も、地元香川の旬を積極的に取り入れ、常に時代が求める味やスタイルへと革新
を続けている。



【セミナー総括】

長谷川 修一 氏

香川大学特任教授・名誉教授

東京大学大学院で地質学を専攻。

2000年から香川大学工学部・創造工学部で応用地質
学に関する教育・研究等に従事。

NHKプラタモリの案内人4回の経験を活用した防災
と観光をセットにした「ブラハセ」を各地で展開。

香川県全域のユネスコ世界ジオパーク登録をめざして、讃岐ジオパーク構想推進
準備委員会委員長として活動中。



【セミナー会場までのアクセス】

- ・ JR高松駅から タクシー約15分
- ・ 高松駅バスターミナル(7番バス停) 路線バス 約20分



- ・ ことでん瓦松駅からタクシー約10分
- ・ 瓦町駅バスターミナル(1番バス停) 路線バス 約10分
- ・ 高松自動車道「高松中央IC」より約10分



参加申込 【2025年10月24日(金)まで】

右記のQRコード、もしくは下記のURL(お申し込みフォーム)よりご登録ください。
<お申し込みフォーム><https://forms.gle/RpzjCrswCVPGEUSo9>

