



多様な食文化を持つ国内・海外の観光客に「また北海道に来たい！」と思ってもらえる食のおもてなしの心を学ぶセミナー&ワークショップの開催！

## 「食のユニバーサル対応(ベジタリアン&ムスリム)おもてなしのススメ」

第1部に「ベジタリアンおもてなしのススメ」。第2部に「ムスリムおもてなしのススメ」の2部構成。コロナ禍において厳しい事業運営を強いられている飲食店・観光施設・宿泊施設向けにアフターコロナの観光需要に対して受入れ整備を行い、幅広い観光客の受入れと、食の制限を持つ「外国人旅行者」ならびに昨今増えている国内の食制限をもつ「日本人旅行者」。そして、アレルギー対策も踏まえた対策方法を、「ベジタリアン・ムスリム」の対応方法から学ぶセミナーを開催します。

=====

### 【セミナー・ワークショップの概要】

本イベントは、2部構成になっており、新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、オンライン会議システム「ZOOM」を活用して実施いたします。

### ■開催内容

<第1部 ベジタリアンおもてなしのススメ> 14:30~15:45

※冒頭にて、食制限における現状分析をご紹介します(15分程度予定)

<休憩> 15:45分~16:00

<第2部 ムスリムおもてなしのススメ> 16:00~17:00

## ■講師

第1部／安藤 夏代 氏(ベジタリアンフードセラピスト/米国 NTI 認定栄養コンサルタント/製菓衛生師)  
製菓専門学校卒業後、母校に就職し、製菓実習助手・クラス担任を務める。BSE の牛が殺処分される映像を  
観て、菜食が地球・人間・動植物全てにとって自然なかたちと感じ、それを広めるため独立。ホリスティックカレ  
ッジ・オブ・ジャパンにて、酵素栄養学をフロントラインとする「人間まるごと考える」ホリスティック栄養学を学  
ぶ。現在は、菜食で心とカラダをつなぐ『ホリスティックビオフード』を提唱。大豆ミートやおからこんにやくのレッ  
スンで幅広いレシピを伝授している。北海道でもベジタリアンフードの第一人者的存在で、自身でもベジタリア  
ン対応のお店を経営。

第2部／藤原 凜 氏(函館大学 准教授)

函館大学でムスリム旅行者受け入れのための研究およびムスリムフレンドリーの実践的活動に取り組む。  
2018 年には函館市長への「ムスリム観光客受け入れのための政策提言」なども行い、北海道におけるムスリ  
ム観光の発展に尽力。同年、函館市観光アドバイザーに就任。函館大学に礼拝所施設などを学生達と企画  
し、展開中。

## ■開催日

エリア特性を踏まえセミナー・ワークショップ開催のため、5 回に分けて実施いたします。

- 函館エリア向け 2020 年 10 月 19 日(月)
- 小樽エリア向け 2020 年 11 月 2 日(月)
- 札幌エリア向け 2020 年 11 月 9 日(月)
- 富良野・美瑛エリア向け 2020 年 11 月 26 日(木)
- その他北海道全域 2020 年 11 月 30 日(月)

## ■参加申込特設 WEB サイト

<https://welcome.visit-hokkaido.jp/seminar/>

多くの観光関連事業者・飲食事業者および北海道観光の発展のため、大変意義のあるセミナーおよびワー  
クショップです。今後の食のユニバーサル化の活性につなげるためにも、ぜひ当イベントを取材いただき、本事  
業の活動、取り組みの周知にご尽力いただけましたら幸いです。

## ■主催

公益社団法人北海道観光振興機構

## ■企画・実施

ユニバーサルツーリズム推進事業(食のユニバーサル対応)

担当:株式会社エゾシノ 担当:笠井・市川

TEL 011-522-6321 FAX 011-522-6328 E-mail syoku@ezosinot.jp