

～インバウンド向け「食を学び・経験する観光ツアー」～  
アメリカ名門校で“食”を学ぶ学生が  
「和食」や「福岡の食ビジネス」を学びに来日



このたび、中村学園大学は、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（以下、CIA と表記）との包括連携協定に基づき、「和食」について学ぶことのできる「Japanese Studies Program」を CIA と実施します。

CIA はアメリカで「食のハーバード」と称される食分野の名門校です。この「Japanese Studies Program」は和食が無形文化遺産に認定され、世界における「和食」への注目が高まったことに起因する CIA の正課の授業で、和食の調理技術を学ぶだけではなく、和食と健康との関係（栄養科学の観点から）や日本における食ビジネスの現状まで幅広く学べるパッケージプログラムになっています。

一方で、福岡では外国人観光客が「食」を体系的に体験できるツアーや行程の確立は十分とは言い難く、今回の「Japanese Studies Program」の設計に際しては、福岡市・コンベンションビューロ・一風堂や久原食品等の行政や企業が参画し、「食」を体系的に経験することのできるパッケージツアーとして設計、将来的にはインバウンド観光客向けの「食を学び・経験する観光ツアー」としての確立を目指します。

つきましては、以下の日程でプログラムを行いますので、ぜひ取材いただきますようご案内申し上げます。

記

日時 平成 29 年 9 月 2 日（土）～平成 29 年 9 月 3 日（日）

場所 講義：中村学園大学（福岡市城南区別府 5-7-1）  
視察先：博多和牛専門店・姪浜漁港・その他福岡市内飲食店 等

出席者 カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ Greg 副学長  
カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ学生 18 名 他

以上

詳細につきましては、別紙をご参照ください。

本件に関する問合せ先

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 入試広報部広報室 / 川口・島田  
〒814-0198 福岡市城南区別府 5-7-1

TEL (直通) 092-851-2634 / FAX 092-851-2539

Mail kouhou@nakamura-u.ac.jp URL http://www.nakamura-u.ac.jp

## 参考資料

### <カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカとは>

- ◆ 私立非営利団体が運営するアメリカ合衆国に本部を置く、調理学の準学士または学士レベルの学位を付与するプロフェッショナルスクール
- ◆ キャンパス：ニューヨーク本校、グレイストーン分校（カリフォルニア州セントヘレナ）、サンアントニオ分校（テキサス州サンアントニオ）、シンガポール分校（シンガポール）
- ◆ ニューヨーク本校は調理専門の教育機関では世界唯一の4年制学位を取得できる学校
- ◆ 創立：1964年（第2次世界大戦後の退役軍人の職業訓練校として始まる）
- ◆ アメリカ全土と30を超える国々から来た学生およそ3,600名が学んでいます。



### <Japanese Studies Program 詳細>

#### ●平成 29 年 9 月 2 日（土）

10：45～ 中村学園大学

日本の食文化、食と健康についての関係の講義。

13：15～ 博多和牛の飼育現場の視察

博多和牛は、登録された約 50 戸の生産者のみが飼育・出荷することができる特別な和牛で、飼料の量や種類が厳密に定められており、その特別な飼育方法について学びます。

15：00～ 参画企業の視察（クックチャム・一風堂にて店舗見学等）

日本の伝統的な家庭料理（母親の手料理）を日替わりで提供する新しいタイプのデリカテッセンであるクックチャムと、福岡の大衆文化を代表する「新たな和食」のひとつとされる一風堂で、福岡発食ビジネスの代表例を学びます。

18：30～ 焼き鳥・屋台・ワインバーの視察

福岡のソウルフードとされる「焼き鳥」「屋台」を視察。福岡には約 150 店もの屋台があり、多くの地元民や観光客など年間 115 万人もの人が利用しています。また、日本で唯一のフランスボルドーワイン委員会公認バーを視察します。

#### ●平成 29 年 9 月 3 日（日）

5：30～ 姪浜漁港視察

福岡の漁獲高は日本一の規模を誇り、姪浜漁港は日本の伝統的なの一つです。漁師が釣ってきた魚を水揚げし、そのまま朝市で販売している様子を視察します。

10：30～ 「道の駅むなかた」「茅乃舎」視察

「道の駅むなかた」は消費者ランキングで 1 位を獲得するなど、全国から観光客が訪れる観光名所にもなっています。また茅乃舎は囲炉裏や三連竈など、日本の伝統文化を基軸とした、意匠を凝らした佇まいのレストランです。「日本の伝統文化の継承」を目指した日本有数のレストランを視察します。