

総社 観光 大学

これまでに輩出した
観光ナビゲーター数
120人



受講生の皆さん。22日には鬼ノ城を見学し、古代山城から見る吉備平野の絶景に酔いしれた

今年で5回目の開催となる総社観光大学が8月20日から23日までの4日間、岡山県立大学ほか市内の観光地などを会場に開講。全カリキュラムを修了し、総社観光ナビゲーターに認定された20人が総社観光の伝道師として巣立っていきました。

古代吉備のロマン学をテーマに開講された総社観光大学は、プロデューサーである民俗学者の神崎宣武さん監修のもと、「食べて」、「見て」、「体験する」全17のプログラムを実施しました。

受講生は、神崎さんをはじめ、吉備国際大学の守安收教授や倉敷芸術科学大学の濱家輝雄教授、岡山大学大学院の藤井和佐教授の講義で学んだり、井山宝福寺や備中国分寺、鬼ノ城など、市内の観光地を見学。古代食の調理、染物やガラス玉づくり、そうじや消防署カプラーをはじめとするご当地グルメの食事体験を通じて、身をもって総社の歴史・文化を学び、4日間の充実したプログラムを修了しました。

今回の観光大学では、長崎県などの県内外を問わず参加した20人を新たに観光ナビゲーターに認定。これまでに輩出した人数と合わせると、延べ120人にのぼります。

観光ナビゲーターは総社の伝統・文化を後世へ伝えていく貴重な人材です。この地に残る古墳や備中国分寺、鬼ノ城といった有形の文化財、神楽や祭り、食といった無形の文化財、両方のかたちを守り伝え、全国へ魅力を発信する担い手として活躍していくことが期待されます。

問い合わせ 商工観光課
観光プロジェクト係 ☎8277



① 神崎宣武さんによる講義 ② 体験学習「染物」。シルクの布を染料で着色し、オリジナルのハンカチを制作 ③ 古代食の調理。どんぐりクッキーを焼く ④ 体験学習「ガラス玉づくり」 ⑤ 影社中による備中神楽「吉備津」の公演。一般公開され、郷土芸能を堪能した ⑥ 再現した古代食【メニュー】ズイキのゆず酢あえ、たたきゴボウ、サトイモの蓮の葉蒸し、しし肉の石焼き、鮎の塩焼き、貝のお吸い物、赤米ごはん、どんぐりクッキー、古代のチーズ「蘇(そ)」の全9品



⑥ **別府 玉江さん** (総社市) 総社には古代ロマンに関わりがある史跡が数多くあることがわかった
窪津 国恵さん (総社市) 土器でおいしい赤米が炊けて感動した
荒木 菜緒さん (総社市) 土器や食材にこだわり、古代食を作ったことが印象に残っている
小野 萌さん (総社市) ガラス玉と染物、古代食づくりが印象に残っている



あしがき ～観光大学を終えて～

- **眞野 礼子さん** (長崎県) 旅行と歴史を勉強し、イベントの企画やガイドブックを作りたい
- **黒田 尚嗣さん** (千葉県) 大和(ヤマト)、出雲と比較し、吉備について語りたい
- **田村 政幸さん** (愛媛県) 地域の伝統文化を見つけて光を当て、価値を共有し、外に発信する仕組みを考え行動したい
- **有明 弘昭さん** (倉敷市) 自分の故郷をもっと知り、来客に伝えたい
- **久保 恭宏さん** (倉敷市) 広報活動を努力したい
- **坂元 久榮さん** (倉敷市) 地元で育ちながら知らないことが多い。もっと知りたい
- **熊城 秀樹さん** (倉敷市) ガイドのなかで、総社の魅力を伝えていきたい
- **内田 修子さん** (倉敷市) 井山宝福寺の住職の話が心に残った
- **鳥越 睦子さん** (井原市) 古代食を自宅で作ってみたい
- **三村 真知子さん** (井原市) 地域で子どもに文化を伝えていきたい
- **小林 恵美さん** (高梁市) おもてなしの心をもち、総社のことを伝えていきたい
- **前田 セツ子さん** (総社市) 子や孫に総社の良さを伝えたい
- **浅野 智英さん** (総社市) 総社の顔となるよう、情報発信に努めます
- **小野 宏美さん** (総社市) フェイスブックやブログを使い、情報発信をしたい
- **嶋村 望さん** (総社市) 仕事時、来客されたお客様に総社の良さを伝えたい