

講座日時および内容

	内容
1	<p>里山でのビジネス展開について学ぼう 里山オーベルジュを運営するオーナーから里山での取り組み、ビジネス展開のポイントを学ぼう！ 里山のオーベルジュ薪の音/東山のオーベルジュ薪の音金澤 オーナー 山本誠一氏</p>
2	<p>明日から始められるHACCP講座 HACCPの仕組みはわかったが何から初めていいかわからない人向け! 1 から始める手順を丁寧に学べます。 株式会社ダスキン「食の安全衛生推進」顧問 西野俊治氏</p>
3	<p>魅せるコンセプト設定について学ぼう 自分の地域や活動をより魅力的に魅せるコンセプトの作り方を学ぼう！ 株式会社NOTE エリアマネージメント部長 石崎陽之氏</p>
4	<p>農家民宿に行ってみよう！PART1 地域の人を巻き込んだ体験や宿泊者と一緒に行う食事作り等の運営や仕組みについて学ぼう 地域まるっと体感宿 玉村屋 中谷翔氏</p>
5	<p>農家民宿に行ってみよう！PART2 自宅を改装し農家民宿を始めたフジイフェルミエで、夫婦2人で経営する農家民宿の経営・運営について学ぼう！ オーベルジュ フジイフェルミエ 藤井省三氏</p>



講師紹介

第1回講師 山本 誠一氏

1974年に城端町役場に入庁後、企画、観光、産業振興、農業、まちづくりなど地域活性化に関わる。2002年に城端町役場を退職後、オーベルジュ開業準備のため各地のホテル、旅館、レストランを調査し、2005年に1日3組限定の「里山のオーベルジュ薪の音」を開業。2016年にひがし茶屋街に1日4組限定の「東山のオーベルジュ薪の音金澤」を開業。

【掲載歴】ミシュランガイドブック2021、Discover Japan、婦人画報等

第4回講師 中谷 翔氏

大学在学中に自転車で日本一周をしたのをきっかけに”地域”に関心を持つ。東京の旅行会社、岐阜県白川郷の宿泊施設を経て、南越前町に地域おこし協力隊として着任。任期終了後に、地域まるっと体感宿 玉村屋を開業し、地域の農家さんなどと連携した「地域の日常」をコンテンツ化。現在は複業家として、様々な形で「これをやりたい」という気持ちを持つ人に寄り添い、支援している。

第5回講師 藤井 省三氏

2016年より農家民宿開業。耕作放棄地の雑草対策を目的に2018年ヤギの牧場を開設。2021年食肉種のサフォークヒツジを導入。畜産と観光を兼ねた牧場を本格スタートさせる。2022年ヒツジ肉初出荷。福井越前海岸特産のワカメを飼料に活かした美味しいヒツジ肉を地域おこしの特産品に育てようと奮闘中。同じ2021年に牧場カフェも開店。

