「海外現地実習（１）」（イタリア）

研修先について



「イタリア」と聞けば、緑・白・赤の国旗、ヴェネチア等の古都、ピザやパスタなど。この実習を通じて、これらに加え、多様な食材の味わいや農村ツーリズムの魅力を新たに知ることになるでしょう。イタリア「アグリツリーズモ」産業の強みは、各農家による家族ぐるみでの観光事業開拓への情熱、そしてこれらを支える組織的な「受け皿」を着実に発展させてきた人々の創造力だということを理解いただけると思います。農山村の持つ多面的な役割を高めながら、住民の収入源も向上できる「好循環」の産業育成モデルを探究することができます。

研修プログラム概要

行き先	イタリア・ヴェネト
時　期	春季休業期間中
日　数	10 日間
費　用	約 36 万円
滞　在	民泊・ホテル

研修の様子



農家民宿での宿泊や食文化に関する体験（パン、パスタ作りなど）、世界遺産の見学などイタリアの生活や文化を実体験することができます。



イタリアという土地の特性を踏まえた上で成り立つ観光産業への理解を深めます。

スケジュール（例）

DAY1・2	出発、ドーハ経由でローマ着
DAY3・4	国連食糧農業機関（FAO）、市場視察後、ボローニャへ。 ジェラート大学ワークショップ　など
DAY5	「食の見本市」視察 農家民宿泊
DAY6	手打ちパスタ体験、農家民宿見学 食品加工現場等の見学
DAY7	ヴェネチアへ移動し散策
DAY8	チーズ工房見学、グリーンエナジー・パーク見学後、ローマへ移動
DAY9-10	ローマからドバイ経由→帰国

学生の体験談

今回の研修では、イタリアの世界遺産だけでなく“アグリツーリズモ”とはどのようなものなのか実際に感じられました。イタリアでは農業と観光が結びついており、農家が宿泊や食事、農業体験などを提供することで地域の魅力を発信していることを知りました。人々がとても温かく、誰もが地元で採れた食材を大切にし、地域の食文化や自然環境がそのまま観光の魅力となっていることに気づきました。地域資源の活かし方について多くの学びを得ることができました。