



令和元年度 市民大学リレー講座

から考える しずおかの魅力



第1回

9/21(土)

インバウンド市場の現状と課題 – クルーズ船市場も含めて –



静岡県立大学

経営情報学部 経営情報学科

北上 真一 特任教授

日本政府のインバウンド市場の取り組み強化により、訪日外国人観光客は著しく伸び、2018年は、3,119万人と過去最高を更新しました。2020年の東京オリンピック・パラリンピックに続き、2025年大阪万博の開催も決まり、日本の人口が減少していく中で、益々、期待される市場です。静岡県でも、期待や取り組みも高まっており、清水港を中心に外国クルーズ船の寄港も増えてきています。現状のインバウンドの動向や今後の課題について考えていきたいと思います。

第2回

10/5(土)

食の考古学 – 海産物の今昔物語 –



東海大学

海洋学部 海洋文明学科

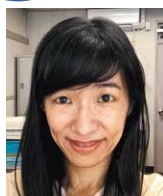
丸山 真史 講師

遺跡の発掘調査では、土器や石器と同じように動物骨や貝殻が見つかります。これらの骨や貝の多くは、過去の人々の生ゴミです。しかし、現代の考古学の研究者にとっては、ただの生ゴミではありません。私たちの祖先がどのような海産物を食したのかを明らかにすることができる立派な研究資料なのです。何百年、何千年の間、土の中で朽ち果てることなくた過去の生ゴミは、私たちに食の歴史を教えてくれます。

第3回

10/26(土)

広めよう! 駿河湾の魅力



静岡大学

理学部 地球科学科・
グリーン科学技術研究所

宗林 留美 准教授

海洋文化都市を推進している静岡市とその周辺にお住まい、または、働いていらっしゃる方々の中には、お仕事などで駿河湾について紹介する機会のある方もいらっしゃるかもしれません。本講座では、構造、水質、生物などのデータを元に駿河湾の魅力についてご紹介いたします。世界的にも唯一無二の海といえる駿河湾について一緒に学び、発信しましょう。

第4回

11/9(土)

海と作物



静岡英和学院大学

短期大学部 食物学科

前田 節子 教授

遠州灘に面した静岡県西部でサツマイモ栽培が始まったのは、江戸時代中期に座礁した薩摩藩の御用船を助けたことによると伝えられています。その後考案された「いも切干」は、自然な甘味が特徴で、現代でも子供からお年寄りまで親しまれている伝統的な食品です。本講義では、サツマイモなどの作物が、どのように海と関わり、人を介して固有の食文化が生まれていったのか、いくつかの事例を紹介します。

第5回

11/23(土)

清水港を活かした観光戦略を考える



常葉大学

地域貢献センター長・経営学部

須佐 淳司 准教授

本講座は、戦略的な視点から観光を手段として地域活性化を考えます。清水港という唯一無二の資源を活かした観光事業が成功するヒントを探ります。全国の地域に密着したインバウンド時代の革新的な中小企業のケースをもとに、成功する戦略をわかりやすく解説します。