

地域活性化伝道師プロフィール	分野	地域産業・イノベーション・農商工連携	◎	農・林・水産業	
		地域医療・福祉・介護、教育	○	観光・交流	◎
		地域コミュニティ・集落再生	○	環境	
		地域交通・情報通信		まちづくり	
ふりがな		ゆさ よりかず			
氏名		遊佐 順和			
所属	名称	札幌国際大学人文学部国際教養学科			
	役職	教授			
連絡	住所	〒 004-8602		北海道札幌市清田区清田 4 条 1 丁目 4 番 1 号 (職場)	
		E-mail y-yusa[アットマーク]ts.siu.ac.jp			
	連絡先	TEL 011-881-8844		FAX 011-881-3370	
		連絡方法 E-Mailでお願いします			
略歴		<p>1968 年 東京都生まれ、北海道大学大学院教育学院教育学専攻修了。</p> <p>【職歴】日本ファイルコン(株)、池協会計事務所、北海道国際航空(株)、(株)ホテルオークラ札幌等、産業界での経理、企画、営業等の実務経験を経て、2010 年 4 月、学校法人札幌国際大学に奉職。実務経験を活かした観光産業、企業や地域で貢献する人材育成に取り組む傍ら、以下公職にも携わり現在に至る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・北海道経済連合会 食関連産業連携企画専門委員会委員(2005～2006) ・北海道 農業農村振興審議会委員(2008～2010) ・農水省北海道農政事務所 地域輸出実践者ネットワーク構築委託事業審査委員(2010 年度) ・北海道 域学連携北海道利礼 3 町活性化モデル事業実行委員会委員 (2013 年度) ・JICA 国際協力機構北海道 平成 27 年度課題別研修事業 「官民連携による地域観光マーケティング」コース講師及びフィールドワークファシリテーター ・平成 30 年度 豊浦町観光開発審議会委員 ・一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議 「和食」地域特派員 (2018.9～) ・北海道住宅供給公社 理事(2019.12～) ・北海道教育委員会 北海道社会教育委員(2022～2024) 北海道教育委員会 北海道生涯学習審議会委員(2022～2024) ・北海道ヘリテージコーディネーター(2022.11～) ・学校法人札幌国際大学 評議員(2023～) ・一般社団法人北海道開発協会 評議員(2024～) <p>【所属学会等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本教育学会/日本地理学会/日本観光研究学会/北海道都市地域学会/沖縄地理学会/立正地理学会 			

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メールの送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。

	<p>・特定非営利活動法人日本料理アカデミー/一般社団法人和食文化国民会議</p>
<p>著作・論文等</p>	<p>・「フィールド教育による教養の育成と地域理解の試みー沖縄の文化資源を巡るフィールドワークを事例にー」(『沖縄地理』, 第20号, 沖縄地理学会, 2020)</p> <p>・「地域資源活用による地域力の創出に関する研究ー函館西部地区バル街を事例としてー」(『地域研究』, vol.58A, 立正地理学会, 2017)</p> <p>・「高等教育機関による地域力の創出に関する研究ー北海道離島地域における人材育成を事例としてー」(『教育学研究院紀要』, 第123号, 北海道大学大学院, 2015)</p> <p>・『1964年と2020年 くらべて楽しむ地</p>
<p>取組概要</p>	<p>◆地域資源活用による地域の活性化と矜持形成の活動</p> <p>2013.7～2014.3 「域学連携 北海道利礼3町活性化モデル事業」 - 利尻島、礼文島の地域資源を活用したご島地グルメ、観光マップの創作 -</p> <p>2015.10～2018.12 「日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の相互連関に関する研究」(日本学術振興会「課題設定による先導的人文学・社会学研究推進事業」実社会対応プログラム(公募型研究テーマ), 研究分担者)</p> <p>2018.7～2018.9 「北の昆布展」実行委員会委員 (於:市立函館博物館)</p> <p>2018.8～2018.9 「プロから学ぶお昆布の旨み探訪(昆布の品種別6回シリーズ)」 ホテル、レストラン、老舗料亭 主人、昆布屋主人などを講師に迎えた料理教室の企画運営 (於:函館市国際水産・海洋総合研究センター)</p> <p>2018.8 「北の昆布シンポジウム in HAKODATE」主催 (於:レストランバスク)</p> <p>2018.10 “鹿部町応援企画”「食と健康からこれからの観光を考える夕べ」主催 (於:札幌グランドホテル)</p> <p>2019.8～2019.9「食資源の活用による地域活性化の研究」(石狩市、釧路市 他) 料理人との生産者巡りツアー、同食材を用いた料理教室や講演会などの開催</p> <p>2020.11 「石狩市における地域資源の価値の再認識による関係人口創出・拡大に関する研究」 老舗料亭 主人等を講師に迎えた講演会および地場食材による料理教室の企画運営</p> <p>2022.10 公費来日による北海道視察隊の受入 スペイン・バスク地方より、海藻生物食用化プロジェクトおよびアイヌ文化探究(ビルバオ市・予算採択事業)のため、公費来日した料理人等の北海道視察に係る全日程を企画・案内し、生産者および事業者等との海藻利活用に関する意見交換、現地での親善交流を図る。 (視察地域:函館市、鹿部町、白老町、平取町、新ひだか町、襟裳町)</p> <p>2024.8 立命館慶祥高等学校 2024年度「フードデザイン講座」 北海道石狩市における農業・漁業生産者、食品加工事業者などを巡り食文化の理解を促すフィールドワークの企画・アテンドをはじめ、珈琲など嗜好品の</p>

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メール送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。

	<p>理解、和食・フランス料理の会食を通じて、地産地消とテーブルマナーを学ぶ食事会などをコーディネート。</p> <p>◆地域資源の価値を学ぶ教育プログラムの開発</p> <p>① 奈良、京都の老舗名宿、料亭、和菓子屋などを巡り、北海道食材の優位性を五感で体感。</p> <p>② 那覇、首里、今帰仁、伊江島を巡り、独自の食文化、歴史、自然や伝統工芸などを学ぶ。</p>		
<p>メッセージ</p>	<p>皆さんの地域にしかない地域資源の価値を再認識し、地域を活性化させましょう。外部人材のチカラを必要とする地域で、課題を発見し、その改善・解決策を検討し、地域に対する矜持(=愛情や誇り)を育む方法をともに考えさせていただきます。</p> <p>① 地域資源の発見、価値の再認識と資源の磨き上げによる「地域力」の創出。</p> <p>② 地域資源の再認識や、付加価値向上による地域に対する「郷土愛」の形成。</p> <p>③ 地域の魅力発信による観光客の誘引や、外部との「つながり力」の形成。</p>		
<p>関連ホームページ</p>	<p>札幌国際大学人文学部国際教養学科 https://www.siu.ac.jp/</p>	<p>活動エリア</p>	<p>全国</p>

※ 公開できる情報のみ掲載しています。

※ 依頼・相談等に伴う謝礼等条件につきましては、双方協議の上、決定してください。

※ メールの送信は、[アットマーク]を@に置き換えて行ってください。