

公益財団法人 東京観光財団 主催
第3回「持続可能な観光」セミナー

参加
無料

観光分野における 「サステナブルフード」の重要性

東京都内の観光協会や観光関連事業者の皆さまを対象に、
「持続可能な観光」をテーマとしたセミナーを全4回シリーズで開催いたします。
第3回は、観光分野における「サステナブルフード」の重要性をテーマに、
一般社団法人Chefs for the Blue 代表理事の佐々木ひろこ氏をお迎えし、
食の環境配慮やサプライチェーンについてお話しします。
パネルディスカッションでは、都内のレストランの事例を交えながら
旅行者へのサステナブルな取組の伝え方や食の多様性対応などについて考えます。

講師

ガストロノミーと食のサステナビリティ領域の
ジャーナリスト。食の社会課題解決に向けたソ
ーシャルデザイン活動も展開。2017年にChefs
for the Blueを立上げ、トップシェフ達と共に水
産資源を守り食文化を未来につなぐ啓発活動を
開始。農水省の水産政策審議会特別委員・日本
食普及の親善大使選考委員などを歴任。



一般社団法人Chefs for the Blue 代表理事/
フードジャーナリスト **佐々木ひろこ 氏**

ゲストスピーカー

三重県出身。東京・西麻布にて、三重の食
材を中心に日本の季節や文化を伝える懷石
料理店を営む。生産者との関係性や食材の
背景を大切に、訪日外国人に向けた食文
化の発信にも力を入れている。



「伊勢すえよし」店主 **田中佑樹 氏**

セミナー内容

- 第1部 基礎講習**
10:00-10:10 持続可能な観光に係る国際認証とその仕組みについて
- 第2部 基調講演**
10:10-10:50 観光分野における「サステナブルフード」の重要性
- 第3部 パネルディスカッション**
10:50-11:30 講師・ゲストスピーカーによる対談形式の議論

----- < 会場のみ > -----

- 第4部 ワークショップ**
11:30-12:00 (会場参加のみ)

※12:30までネットワーキング (会場のみ自由参加)

開催日時 **2026.10.28** 水 10:00～12:00

会場 会場とZoomによるハイブリッド開催
(開場時間 9:30、オンライン参加者は11:30まで)

WeWork 渋谷スクランブルスクエア
東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア 42Fラ
ウンジ

参加申込 URL
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeWeJdVWEWpegRfj33govaYROBNRmVS9J6lWfKKNWFlzLuyZA/viewform>
締切：10月26日 (月)



対象者 東京都内の観光事業者、観光産業に関わっている方
定員：(会場) 30名 (オンライン) 70名
※事前申込制
※会場・オンラインそれぞれ先着順
・セミナーの様子は、東京観光財団HPにて後日配信されます。