

「大阪の食文化と観光」

講師：小林 哲 氏

全国各地で食文化を利用したまちづくりや観光振興が盛んに推進されているなか、誰もが認める「食い倒れの大阪」の食は観光とはそれほど強く結びついている様には見えません。あるいは、大阪に住む私たちだけで大阪の食文化をちゃんと楽しんでいるのかも知れませんが。

一方で、大阪の食文化のシンボル「道頓堀」の街の様相が変わり、食の街が分散してしまったのも確かです。しかし、現状のままではなにわの伝統的な食文化は観光戦略のひとつにはなりそうもありません。

今回は大阪のブランド論にも造詣の深い小林哲先生をお招きし、大阪の食文化と観光について考えてみたいと思います。皆さまの多数のご参加をお待ちしています。

講師
小林 哲 氏

(大阪市立大学経営学研究科 准教授)

【略 歴】

明治学院大学経済学部卒業後、慶応義塾大学大学院商学研究科でマーケティングを学ぶ。商学修士。主な研究領域はブランド戦略と流通システム。最近は、企業のみならず、生鮮食品のブランディング(アグリ・ブランド)や地域ブランドに興味を持ち研究している。大阪ブランドコミッティ「食パネル」座長(2005年)。「食の都・大阪」推進会議[事務局：大阪商工会議所]幹事(2008年～)。

日 時：2012年3月5日(月)
18：30～20：30

場 所：大阪駅前第2ビル4階
大学コンソーシアム大阪
「キャンパスポート大阪」ルームD
大阪市北区梅田1-2-2-400

(場所の問い合わせのみTEL06-6344-9560)

参加費：500円(学生、大学院生は無料)

*お申し込みは、大阪観光大学総務課

(TEL 072-453-8222) まで

主催：フードツーリズム研究会

(大阪観光大学観光学研究所 & 大阪外食産業協会)