

現在、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、訪日外国人旅行者数が急激に減少している状況ではありますが、海の京都 DMO では訪日旅行の需要は回復・再成長するという展望をもっています。本養成講座では、価値観や文化、歴史的背景が異なる外国人旅行者にも、海の京都エリアの魅力を外国語(英語)で伝えることができる方(インバウンドローカルガイド)の育成を目的として開催します。

【日時 / 会場】	① 9月27日 (日) 10:00 ~ 17:00 ②10月11日 (日) 10:00 ~ 17:00 京丹後市商工会久美浜支所会議室 与謝野町産業創出交流センター ③10月25日 (日) 9:30 ~ 17:00 京丹後市・与謝野町内で OJT 実施予定 京丹後市・与謝野町内で OJT 実施予定 ※OJT とは "On-The-Job-Training" の略称で、実際の職務現場において業務を通して行う訓練のことです。
【参加対象】	〇海の京都エリアで外国人旅行者への有償ガイド活動を行うことに興味・関心のある方 〇英検2級または TOEIC550 点程度以上の英語能力がある方 〇連続講座(4日間)全てに参加が可能な方
【定員】	8名(※定員を超えた場合は選考)
【申込締切】	2020年9月6日(日) ※受講決定通知送付予定 9月13日(日)
【参加費】	10,000 円(資料代・OJT 体験料等) ※受講途中でキャンセルされた場合には受講料の返金は行いません。
【お問い合わせ】	090-4495-2503 (担当:長瀬)

主催:海の京都 DMO (一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社)

後援:京都府

企画・運営:一般社団法人 Tangonian (タンゴニアン)



Tangontan



3密を避けた形で講座を受講いただけるよう、換気を徹底し、 参加者と講師や参加者間の距離を保ちながら講座を運営します。 受講される皆さまへ、次のご協力をお願いいたします。

- ・ご来場時、非接触型体温計にて検温を実施します。検温の結果 37.5℃以上の場合は、 調座の参加をご遠慮いただきます。
- ご来場の際は、マスクの着用にご協力お願いいたします。
- 手洗いや備え付けの消毒液のご使用、咳エチケットのご協力をお願いいたします。
- ・講座参加の1~2ヶ月前に海外渡航歴のある方は、参加をご遠慮ください。

# \*5 煮 歳 講 座

### **Program**

### 【海の京都 認定インバウンドローカルガイドについて】

連続講座修了後、一定のスキルを身に付けていただいた方には「海の京都インバウンド ローカルガイド」としてツアーセンターや旅行会社等からのガイド依頼を受けてご活躍 いただく機会があります。

### Day 1 9月27日(日) 10:00~17:00

オリエンテーション、海の京都の取組・現状について、異文化コミュ ニケーションのマナー、ガイド事例紹介、フィールドワーク

### Day 3 10月25日(日) 9:30~17:00

OJT の実施

### Day 2 10月11日(日) 10:00~17:00

ガイド事例紹介、外国人旅行者向けのガイディングのポイント、 フィールドワーク

## Day 4 11月8日 (日) 9:30~17:00

OJT の実施、修了証授与

※講座日程、内容、講師、会場等は変更になる場合もありますので、あらかじめご了承願います。



Jesse Efron

### ジェシー エフロン氏

海の京都 DMO 海外プロモーションマネージャー アメリカニューヨーク州ブルックリン出身、 Connecticut College 大学卒業、SCSU 大学院卒業。BA 英語や人類学, MA 英文学 (修士)、MFA文筆(美術学修士)、 TESOL(Teaching English to Speakers of Other Language's ) 免許を持ち、ALT として 京丹後市内の小・中学校で4年半勤務した。 「海の京都インバウンドローカルガイド 養成講座」アドバイザーを務め、2019年 4月より海の京都 DMO 海外プロモーション



teruyuki kuchu

### 工忠 照幸氏

里山ゲストハウス「クチュール」オーナー 19歳の時より約7年間世界をバック パッカーとして2周し、帰国後は、ホテ ルマンや海外添乗員を経験。37歳の時、 大阪から京都府綾部市の上林地区へ移住。 現在、旅行会社 MATA TABI として ツアー運営、全国通訳案内士(英語) として活動。日本の田舎を海外の方に も見て欲しいという思いから、ゲスト ハウス「クチュール」を経営。



お

申

込み方

法

Junko Hamilton

### ハミルトン 純子氏 料理家、カフェオーナー

マネージャーに就任している。

2000年より京都市を中心に料理教室を主宰 「食は命」を信条に、素材を生かしたナチュラル でからだに優しい料理の提案を続けている。ま た、発酵食を学び、生活に取り入れることをラ イフワークとする。2008 年から夫の国アイル インワークとする。 2008 年から天の国アイル ランドに暮らし、在住中はホンモノの和食の普 及に取り組んだ。 2014 年に京丹後市へ移住。 2018 年、"Tabel"を起業し、京丹後市大宮町 でカフェ『tabel table』をオープンした。料理 教室やインバウンドが応ワークショッグを振って イベントやパーティーのケータリングを行って いる。第1期「海の京都インバウンドローカル ガイド養成講座」修了



Miho Harada

### 原田 美帆氏

テキスタイルデザイナー・ライター

2015年、京都府与謝野町に移住し テキスタイルブランド PARANOMAD (パラノマド)を立ち上げる。織機操 作と織物設計を学び、カーテンなどの インテリアプロダクトの制作を開始。 ライターとしても様々なメディアに 寄稿し、丹後の魅力をテキスタイル (織物) & テキスト (言葉) の両軸から 発信している。

第3期「海の京都インバウンドローカル ガイド養成講座」修了

次のどちらかの方法で ▶▶▶ お申し込みください。



○必要事項を記入してメールでお申し込み

○申込フォームからお申し込み



### tangonian.k@gmail.com

申込フォーム

https://forms.gle/KFkyWkhN2vmD1EQc7



メールでお申し込みの場合は、以下の内容をもれなく明記して送信してください。

件名 インバウンドローカルガイド養成講座応募

本文 ○お名前(ふりがな) ○ご住所 ○メールアドレス ○お電話番号

○ご職業またはご所属 ○受講動機やアピールポイントをご記入ください。 (例:「アメリカに留学経験あり」「日常的に仕事で英語を使っている」など)

< 個人情報について >

今回ご提供頂いた個人情報は、京都府が定める個人情報保護条例の規定に基づき適切に管理します。 今後、海の京都 DMO 主催のセミナーなどのご案内をお送りさせて頂く場合がございます。