

## 観光デジタルマーケティングと食環境のフードマネジメント

主催：静岡市清水産業・情報プラザ（指定管理者：静岡商工会議所） 共催：新産業開発振興機構

今回は、静岡県立大学に協力いただき、第122回の講演会・交流会を開催いたします。多数の方のご来場をお待ちしております。是非この機会に大学関係者・講演者とお交流いただき、今後の事業活動等にお役立ていただきますようご案内申し上げます。

開催日時 2019年9月25日（水）

講演会 17:00～18:30 交流会 18:45～19:45

会場 講演会 静岡市清水産業・情報プラザ 3階 研修室

交流会 同上 7階 交流サロン

講演 1 『観光を対象としたデジタルマーケティングの実践』

静岡県立大学 経営情報学部 経営情報学科 教授 渡邊 貴之 氏

講演 2 『健康寿命の延伸を支える食環境 ～フードマネジメントからのアプローチ～』

静岡県立大学 食品栄養科学部 栄養生命科学科 教授 市川 陽子 氏

参加料 無料（交流・懇親会参加者は 1,000 円／軽食・飲物を用意いたします）

定員 30人

申込方法 下記申込書に記入してFax、E-mailで申し込み下さい。

事務局 静岡商工会議所 産業振興課（担当：増田、堀川）

TEL:054-355-5400 FAX:054-352-7817 E-mail:info@siip.jp



※大学側との積極的な交流を図るためにも、ぜひ交流会までご出席下さい。

※申込書にご記入いただいた情報は、静岡商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用する事がありますことをご了承下さい。

第122回「産学官交流」講演会・交流会 参加申込書（静岡県立大学）

2019年9月25日（水）開催

Fax 054-352-7817

事業所名			
参加者名（役職）	（ ）	（ ）	
講演会	参加 ・ 参加しない	参加 ・ 参加しない	
交流会	参加（有料） ・ 参加しない	参加（有料） ・ 参加しない	
所在地		TEL	
※E-mail		※Fax	

※欄：今後の『産学官交流会』のご案内を希望される方はご記入願います。

（原則 E-mail 案内とさせていただきます。Faxでのご希望の場合は、「Fax欄」のみご記入下さい。）

## 講演1 『観光を対象としたデジタルマーケティングの実践』

静岡県立大学 経営情報学部 経営情報学科 教授 渡邊 貴之氏

デジタル技術の進展は各産業分野に大きな変革をもたらしています。観光は、消費者が居住地から観光地まで物理的に移動し、モノやコトを消費することによって成り立つ消費行動ですが、観光産業においてもデジタル技術の活用による大きな期待が集まっています。近年多くの観光地で設立が相次いでいる日本型 DMO (Destination Management/Marketing Organization) では、データの継続的な収集、戦略の策定、KPI の設定、PDCA サイクルの確立が求められています。すなわち、観光地全体のマーケティング・リサーチやプロモーションを、データに基づいた科学的なアプローチで展開するためには、ICT (情報通信技術)、IoT (モノのインターネット)、AI (人工知能) などのデジタル技術が欠かせません。私たちの研究室では、自治体、DMO、トラベルエージェント、観光施設、交通関連事業者などと共同で観光を対象としたデジタルマーケティングの実践について多面的に研究を行っています。具体的には、リサーチのデジタル化については、ICT による観光調査システム、観光 DMP (Data Management Platform) などの研究に力を入れています。また、プロモーションのデジタル化については、デジタルサイネージ、スマートフォンアプリ、電子スタンプラリーなどの研究を展開しています。また、近年注目されている MaaS (Mobility as a Service) についても観光の観点からの研究を予定しています。講演では、これらの取り組みについて紹介します。



【略歴】静岡県立大学経営情報学部教授、同大学 ICT イノベーション研究センター副センター長、静岡県立大学テレビ・チーフプロデューサー。1998 年日本学術振興会特別研究員 (DC2)。2000 年静岡大学大学院電子科学研究科博士課程修了、博士 (工学)。2000 年 4 月に静岡県立大学経営情報学部に着任。経営情報システム、観光情報学、計算機シミュレーション等の研究に従事。最近では、観光を対象としたデジタルマーケティングについて多面的に共同研究を展開している。専門分野は情報工学。

## 講演2 『健康寿命の延伸を支える食環境 ～フードマネジメントからのアプローチ～』

静岡県立大学 食品栄養科学部 栄養生命科学科 教授 市川 陽子氏

現在、日本人の食糧消費 (最終飲食費) の約 8 割は外食と加工品が占め、また、外食および中食 (持ち帰り弁当・惣菜) を定期的に利用する人に、主食・主菜・副菜を組合せた食事の頻度が少ないことが報告されています。このことは、外食や中食でも健康に配慮した食事を選択できる「場」や「商品」を増やす必要性を示しています。2015 年 4 月には機能性表示食品制度が始まり、保健機能食品等の開発に拍車がかかりましたが、量や質の悪い食事にどれだけ保健機能性をプラスしても、個人に合った食事量や栄養バランスの悪さは変わりません。食事レベルでの「食環境の整備」こそ、国民の健康寿命延伸のカギといえます。



厚生労働省は、2015 年 9 月に「健康な食事のあり方検討会」報告の中で、「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の普及に係る実施の手引き」を示し、この推進事業として 2018 年 4 月に、10 の学会 (現在 13 学会) によるコンソーシアムが認証する「健康な食事・食環境 (スマートミール)」が制度化されました。本制度は、外食・中食・事業所給食において、①栄養バランスのとれた、②適量の食事を、③継続的に、④健康的な空間 (受動喫煙の防止) で提供する店舗や事業所を認証するもので、経済産業省の「健康経営」ともタイ・アップし、首相官邸の未来投資会議でも、健康長寿社会実現の切り札として何度も話題に挙がっています。

今回は、スマートミール認証制度の立ち上げと運営に関わった演者が、人々の健康をサポートする食環境に対するフードマネジメントからのアプローチを紹介します。

【略歴】徳島大学大学院博士後期課程修了。博士 (栄養学)、管理栄養士。川村短期大学助手、日本大学短期大学部講師を経て、2005 年より静岡県立大学食品栄養科学部助教授。2018 年より教授。フードマネジメント、実践栄養学の視点から、食材の機能性等に着目した食事と人の健康への効果、フードサービス産業を介した食環境整備等の研究を行う。また、国が進める「健康な食事・食環境 (スマートミール)」認証制度や、静岡県の食育推進等にも協力している。