

「とやま観光未来創造塾」に求められる組織体制・運営等について

～観光カレッジ（仮称）検討委員会報告～

来富キパ
ら山トノ
れにキラ
トマ



平成23年3月

観光カレッジ（仮称）検討委員会

～はじめに～

平成 26 年度の北陸新幹線開業に向けて、次世代の観光を担う高度な観光ガイドサービスを提供できる人材及び魅力ある地域づくりをリードできる人材の育成を行う観光カレッジ（仮称）を設置されることとなりました。

これを受け設置された本委員会において、調査検討を行い、このたび、「とやま観光未来創造塾」に求められる組織体制・運営等についての報告書としてとりまとめました。

本報告が、「とやま観光未来創造塾」の設置・運営に十分に反映され、北陸新幹線開業を間近に控えた富山県において、観光を担う人材が育成され、おもてなし力の向上など受入態勢が整えられるとともに、新幹線開業後の富山県が観光客から「選ばれ続ける観光地」となることを期待します。

平成 23 年 3 月 22 日

観光カレッジ（仮称）検討委員会

委員長 長尾 治明

目 次

I 「とやま観光未来創造塾」に求められるもの

1	はじめに	1
2	求められる人材育成	1
3	求められるカリキュラム	3

II 「とやま観光未来創造塾」の組織体制等について

1	趣旨と概要	4
2	コースの内容	6
3	カリキュラム案	8

参考資料

1	観光カレッジ(仮称)検討委員会設置要綱	12
2	観光カレッジ(仮称)検討委員会委員名簿	13
3	観光カレッジ(仮称)検討委員会の開催経過	14

I 「とやま観光未来創造塾」に求められるもの

1 はじめに

観光旅行の形態が団体旅行から個人旅行にシフトするなかで、観光客と接する場面も、ホテル・旅館はもちろんのこと、旅先の飲食店や土産店、タクシーやバス等の交通事業者、さらには、ガソリンスタンド、商店街などへと広がっている。

北陸新幹線の開業により、多くの観光客が訪れ、求められるサービスも多様化・高度化し、観光地を巡る地域間競争も激化することが見込まれる。

本県が「選ばれ続ける観光地」となるためには、観光事業者のみならず、関連事業者のおもてなし力を高め、観光客の満足度を高める必要がある。

2 求められる人材育成

(1) 観光産業を含む県全体のおもてなし力の向上が必要

旅行者が必ず接する旅館等の宿泊施設での接客はもちろん、食事処、観光地の土産店などの接客も大切である。

また、タクシー、バス等の交通事業者のおもてなしも旅行の満足度を左右する事例が多いため、観光事業者のみならず、広く観光に関連する事業者が、おもてなしの心を学び、心を形にする話し方や接遇などのコミュニケーションの実践的な技術を身につける必要がある。

(2) 高度化するニーズに対応できる観光ガイドの養成が必要

旅行形態が団体旅行から個人旅行中心となり、観光ガイドに求められるものも多様化・高度化している。

観光ガイドでお客様が評価するのは、歴史や文化等の知識の豊富さもさることながら、接客やコミュニケーション、おもてなしの心であり、これがお客様の満足度を左右する大切なポイントである。

このため、まずは、おもてなしの心と、心を形にする接遇や話し方などのコミュニケーションを身に付け、観光ガイドの水準を上げていくことが重要である。

また、ボランティアガイド等の指導的役割を果たす観光ガイド、お客様に大満足を提供できる高度なガイディング技術を持つ(プロの)観光ガイドのほか、魅力的な観光ガイドコースを自ら企画開発できる人材の養成も必要である。

(3) 旅の魅力である「食」のおもてなし力の向上が必要

旅の魅力の大きなものに「食」があり、とりわけ、宿泊施設での「食」の提供やその際の接客は、旅の印象を左右する非常に重要な要素である。

お客に対して「この料理は何か、素材は地元のどこの物か」などのストーリー

とともに料理が提供されることにより、その価値は倍増し、満足度につながる。一方、どんなにおいしい料理を出しても、お客様とのコミュニケーションが不得手では、満足につながりにくい。こうしたことから、特に本県のウリである「食」のおもてなし力を強化する必要がある。

また、民宿等の宿泊施設では、「食」の提供などの接客の大切さを経営者等が十分理解していても、従業員への指導技術を学ぶ機会が無いという現実があり、そういった技術を学ぶ機会を設ける必要がある。

一方で、「食」には、生産者（漁業、農業関係者等）との思いの共有の場を設けることが有効である。生産者との思いの共有により、米の炊き方、野菜の扱い方1つも変わり、食材への意識が高まる。

こうした食材の理解が進めば、新しい「食」の魅力となる新しい富山の「食」の創造も期待できる。こうした魅力づくりには調理技術の向上も不可欠であり、料理技術を高める場を提供することも必要となる。

（４）地域の観光をリードできる人材が必要

観光はこれからの成長産業として期待されているだけではなく、観光客に直接富山の魅力を伝える機会となることで、地域のブランド力が高まり、県産品の販売促進や産業立地等にも大きな効果がある。

魅力ある観光地域づくりのためには、観光客と直接接する人たちのおもてなし力の向上のほかに、地域全体で観光客をもてなしの心を持って迎えらるよう、生活景観や町並み景観を美しくし、生活文化や祭りなどの豊かな暮らしを磨き上げることが必要であり、これが何度も繰り返し訪れたい観光地づくりにつながる。こうした魅力的な観光地域づくりをリードする人材育成が必要である。

さらに、個人旅行へのシフトに伴い、観光事業者のみならず、体験観光の受け手となる農林漁業の1次産業から、産業観光の担い手となる2次産業まで、幅広い協力を得ながら、地域の魅力を活かした観光地域づくりが求められており、地域の関係者を調整し、まとめていく地域のリーダーを育成していく必要がある。

このほか、観光は次世代を担う成長産業であることから、新たに観光事業に携わろうとする者や観光事業の新展開に課題や悩みを持つ事業者などの起業や課題解決をバックアップするとともに、観光を担う人材のネットワークを構築する場を提供していく必要がある。

（５）ビジネスとして成り立つ仕組みづくりが必要

観光は次世代を担う成長産業であり、観光ガイドがビジネスとして成り立ち、観光事業者が次の世代を育てていけるよう、応援する仕組みづくりも必要である。

「とやま観光未来創造塾」を優秀な成績で修了した受講生については、修了生の観光に係る活動を下記のとおりバックアップしていく必要がある。

- ① 観光ガイドコース・・・県認定観光ガイドとして登録し、県の観光ウェブサイトで、おすすめの観光ガイドとして観光ガイドコース付きで紹介
- ② 観光魅力アップコース・・・県の観光ウェブサイトで受講生の事業所と、塾

で取り組んだ課題と事業内容等を紹介
また、将来的にはインバウンドに関する取組みも必要と考えられる。

3 求められるカリキュラム

(1) 前半にコミュニケーションの実践的講座を集中的に実施

カリキュラムの前半に、接遇や話し方中心の実践的な基礎講座を集中的に実施し、おもてなしの基礎を身につけることが重要である。

おもてなしマインドの形成にも時間をかけ、接遇や話し方などのコミュニケーションについては、講義形式ではなく、実習やグループワーク中心とし、体を動かし自ら考えることにより、すぐに実践できる接遇・話し方の基礎をまず身につけるものとする。

基礎を習得済みの受講生に対しては、より高度なプレゼンテーションと高度なおもてなしの講座を実践的な形で提供する。

また、リーダーとしての資質に欠かせない、ファシリテーション(※)の技術の講座を用意し、観光地域づくりをバックアップする。

※ファシリテーション：ミーティング等の場で、発言等を促し話の流れを整理し、参加者の合意形成等をサポートすることにより、協働を促進させる技術

(2) 濃密な特別研修を実施

カリキュラム前半の早い時期に、目的とすべき事例を学ぶとともに、受講生と主任教授との相互理解と連帯感を高め、受講生の持つ課題解決へのヒントをつかむため、観光地域づくり先進地において、講義、実地研修等を行う2泊3日の特別研修を実施する。

(3) 後半は課題解決型講座を中心とし受講生ニーズを最大限考慮

「とやま観光未来創造塾」は、受講生がそれぞれの現実に持つ課題にも取り組めるよう課題解決型の講座とすることを基本的な考え方とする。

受講生がそれぞれ抱える個別の課題に対応するため、後半の講義の日程、内容、講師等は、受講生の希望や日程の都合を最大限考慮することとし、開講後に塾長、主任教授等が協議し決定することが望ましい。

(4) 充実の講義とするための工夫

講義終了後には毎回レポート等の課題を課すなど、効果を高めるためのあらゆる手法を検討し取り入れるほか、受講生の目的意識を高めるため、受講料は有料とすることが望ましい。

講義の合間にある食事の時間は、できる限り、食や食材の授業の一環として活用努める。

終了後の交流会を企画するなど、塾生毎のコミュニケーションを持つ機会をできる限り設けるよう努める。

Ⅱ「とやま観光未来創造塾」の組織体制等について

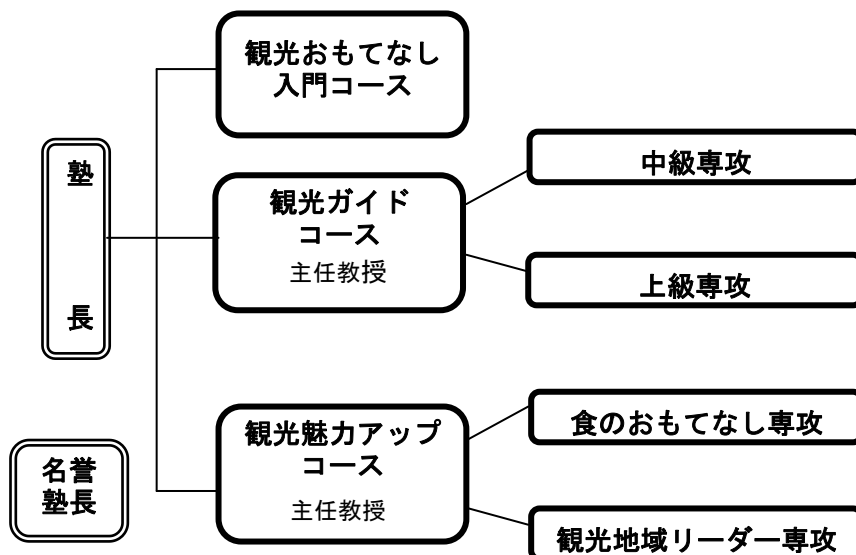
1 趣旨と概要

平成26年度の北陸新幹線開業に向けて、①おもてなし力の向上、②お客様に満足いただける観光ガイドの育成、③魅力ある観光地域づくりをリードする人材の育成をめざし、「とやま観光未来創造塾」を設置し、人材育成に取り組むもの。

(1) 組織

塾長を代表とし、各コースに主任教授を置き、塾生の主任指導を行う担任制とすることが望ましい。

これに加え、特に専門的な指導が求められる場合においては、それぞれ必要な講師を招聘し、講義を行うことが望ましい。



(2) 基本方針

講座や体験・視察、ワークショップなどを通じておもてなし力の向上、高度な観光ガイドサービス、今後の取組の方向性や解決策を学ぶ、次世代の観光を担う人づくりのための実践的な講座とすることが望ましい。

<養成人数>北陸新幹線開業の平成26年度までに、下記のとおり養成

		H23	H24	H25	H26	計
観光おもてなし入門コース		30	30	30	30	120
観光ガイドコース	中級専攻	15	15	15	15	60
	上級専攻	—	10	10	10	30
観光魅力アップコース	食のおもてなし専攻	10	10	10	10	40
	観光地域リーダー専攻	10	10	10	10	40
計		65	75	75	75	290

(3) 設置コース・定員等

コース名		対象者	概要		定員	講義回数	受講料
観光おもてなし 入門コース		観光ガイド、宿泊施設、 観光施設、お土産品店 等の従業員、交通事業 者等	おもてなしの心を学び、話し方や接客など 心を形にするコミュニケーションの実践的 な技術を身につける ■接客、話し方などコミュニケーション技術を 中心とした講義・実習		30 名	4 回	5,000 円
観光ガイドコース	中級 専攻	ボランティアガイド等 の指導的役割を果たす ガイド 高度な(プロの)観光ガ イドを目指す者等	高度な観光ガイドに必要なガイディング技 術を身につける ■コミュニケーション技術の講義・実習及び現 地ガイド実習、先進地視察等		15 名	7 回	7,000 円
	上級 専攻	観光ガイドコースの企 画開発ができる高度な (プロの)観光ガイド を目指す者【原則、中 級専攻修了者に限る】	【H24年度より募集開始予定】 ガイドコースの企画、コーディネートに必 要な(自立可能な)技術を身につける ■高度なおもてなし・観光知識、ワークショップ による観光ガイドコース企画、現地ガイド実習、 先進地視察等		10 名	10 回	10,000 円
観光魅力アップコース	食のおも てなし 専攻	旅館・民宿の経営者、 女将、料理人等	宿泊施設や観光施 設、観光地の魅力向 上を図る ■高度なおもてなし・ 観光知識、地域づくり、 観光商品造成等に関す る講義、先進地視察等	「食」を中心とした おもてなし力の向上 を図る ■食の魅力の高付加価 値化(地元食材の活用 など)、食材・料理の説 明力に関する講義、従 業員の研修スキル、実 演講習等	10 名	10 回	10,000 円
	観光地域 リーダー 専攻	新たに観光事業に携わ ろうとする者、観光事 業の展開に課題を持つ 事業者等	※10回の講義のう ち、7回分は共通のカ リキュラムです。	観光地域づくりに活 躍する人材(リーダ ー)の養成 ■ワークショップによ る個別課題解決	10 名	10 回	10,000 円

2 コースの内容

(1) 観光おもてなし入門コース ～おもてなし力の向上～

話し方や接遇など、お客様とのコミュニケーション技術を中心とした講義・実習により、お客様に柔軟に対応できる「おもてなし力」を身につけるもの

目 標：お客様への『おもてなし力の向上』

対象者：観光が伴、宿泊施設、観光施設、お土産品店等の従業員、交通事業者等

内 容：コミュニケーション技術を中心とした講義・実習

受講料：5,000円



立山のガイドツアー

(2) 観光ガイドコース

① 中級専攻 ～高度な観光ガイド技術～

話し方や接遇など、お客様とのコミュニケーション技術の講義・実習に加え、現地でのガイド実習、先進地視察等により、お客様に満足いただける「高度なガイド技術」を身につけるもの

目 標：お客様に満足いただける『優れたガイドサービスを提供できるガイド』の養成

対象者：観光ガイド実践者のうち、高度な観光ガイドサービスを目指す者。

ボランティアガイド等の指導的役割を果たすガイド

内 容：コミュニケーション技術、現地ガイド実習、先進地視察等

試 験：実技試験を実施（学長、講師等による審査）

受講料：7,000円

② 上級専攻 ～ガイドコース企画、コーディネート技術～

富山県の歴史文化等の地域学等、地域づくり実践者によるノウハウの伝授等により、ガイドとしての必要な高度な知識を身につけるとともに、ワークショップにより、自ら観光ガイドコース企画し、実際にガイドを行う実践型講座を実施し、プロガイドとして新たな観光商品の提案も含めた自立可能なスキルを身につけるもの



鳥羽のエコツアー

目 標：お客様のニーズに合わせた高度な観光ガイドサービスを提供し、観光ガイドコース等の観光商品企画もできる『プロのガイドサービスを提供できるガイド』の養成

対象者：原則、中級専攻修了者

内 容：富山県全体の地域学、地域づくり学、観光商品開発、観光ガイドコース企画、ワークショップ、現地ガイド実習、先進地視察等

試 験：実技試験を実施（自ら企画したガイドコースによる実技試験）

受講料：10,000円

(3) 観光魅力アップコース

～宿泊施設や観光地の魅力向上～

富山県の歴史文化等の地域学、地域づくり実践者によるノウハウの伝授等により、観光地域づくりや、観光サービス事業の展開に必要な知識を身につける。

観光カリスマなど、観光地域づくり実践者等を講師に迎え、その成功のノウハウの伝授、活動の現地視察、受講生によるワークショップを集中的・継続的に行い、地域の観光を担う人材を育成するもの。少人数・課題解決型の実践型講座

① 食のおもてなし専攻 ～食を中心としたおもてなし力の向上～

目 標：食を中心としたお客様への『おもてなし力の向上』

食材・料理の説明力アップ

食の魅力の高付加価値化（地元食材の活用など）の実践

従業員への研修スキル

対象者：旅館・民宿の経営者、女将、料理人等

条 件：実効性のある講座とするため、実際に解決すべき課題を持つ方の参加を求めるものとする。

内 容：食の魅力の高付加価値化（地元食材の活用など）、食材・料理の説明力に関する講義、実演講習等

受講料：10,000円

② 観光地域リーダー専攻 ～観光地域づくりに活躍する人材（リーダー）養成～

目 標：観光地域づくりに活躍する人材（リーダー）の育成

次世代の観光サービス事業に取り組む人材の育成

観光地域づくりに取り組む方々の連帯感の醸成

対象者：新たに観光事業に携わろうとする者

観光事業展開に課題を持つ事業者

観光関連事業者等

条 件：実効性のある講座とするため、実際に解決すべき課題を持つ方の参加を求めるものとする。

修了式：受講を通じてヒントを得た問題解決のための方策や、今後の取組み等についてプレゼンテーションを行う。

受講料：10,000円

～テキストについて～

「講師から配布される資料」及び「講義の際のメモや補足情報の書き込み」を、講義ごとに綴り込んでいくことにより、全ての講座修了後に、自分だけのオリジナルテキストを完成させていく形とする。



【 カリキュラム案 】

		観光おもてなし入門コース	観光ガイドコース 中級専攻
受講回数		4回	7回
第1回 (6月)	合同	開講式 (1)基調講演 (塾長) (2)講義 (観光魅力アップコース主任教授)	
第2回 (6月)		(1)講義:富山県の歴史・文化・産業等の地域学①	
		(2)接遇・話し方①	
		(3)体験:富山の「食」(ます寿司の食べ比べなど)	
		(4)接遇・話し方②	
第3回 (6月)		(1)講義:富山県の歴史・文化・産業等の地域学②	(1)講義:観光客、外国人、旅行業界のニーズ (観光ガイドコース主任教授)
		(2)接遇・話し方③	(2)接遇・話し方⑦
		(3)接遇・話し方④	
		(4)接遇・話し方⑤	(3)課題発見(観光ガイドコース主任教授)
		(5)接遇・話し方⑥	
第4回 (7月)	特別 研修	現地研修(県外視察):2泊3日 エコツーリズム等先進地	
第5回 (9月)		現地実習:観光ガイド実習	
第6回 (9月)		↓	↓
第7回 (10月)		↓	↓
第8回 (10月)		↓	↓
第8回 (10月)		ガイド実技試験 (塾長、主任教授等による審査)	
第9回 (11月)			↓ ↓
第10回 (11月)	合同	修了式 (1)記念講演 (2)受講生プレゼンテーション (3)修了証等授与 (4)講評	

		観光魅力アップコース	
		食のおもてなし専攻	観光地域リーダー専攻
受講回数		10回	10回
第1回 (6月)	合同	開講式 (1)基調講演 (塾長) (2)講義 (観光魅力アップコース主任教授)	
第2回 (6月)		(1)講義:富山県の歴史・文化・産業等の地域学①	
		(2)接遇・話し方①	
		(3)体験:富山の「食」(ます寿司の食べ比べなど)	
		(4)接遇・話し方②	
第3回 (6月)		(1)講義:観光客、外国人、旅行業界のニーズ (観光ガイドコース主任教授)	
		(2)接遇・話し方⑦	(2)接遇・話し方⑨
		(3)接遇・話し方⑧	
第4回 (7月)	特別研修	現地研修(県外視察):2泊3日 エコツーリズム等先進地	
第5回 (9月)		講義: 観光地域づくり実践者から全国の成功例を学ぶ①	
第6回 (9月)		講義: 観光地域づくり実践者から全国の成功例を学ぶ②	
第7回 (10月)		講義: 食を通じた魅力づくりの実践者から全国の成功例を学ぶ①	講義: 観光商品開発、旅行商品造成等の実践的ノウハウを学ぶ
第8回 (10月)		講義:食を通じた魅力づくりの実践者から全国の成功例を学ぶ② ワークショップ:生産者側(漁業、農業関係者)とのワークショップ	ワークショップ(1): 個別課題に対する指導
第9回 (11月)		実演講習: 実演による食材や料理のブラッシュアップ	ワークショップ(2): 個別課題に対する指導(プレゼンテーション準備)
第10回 (11月)	合同	修了式 (1)記念講演 (2)受講生プレゼンテーション (3)修了証等授与 (4)講評	

■ 接客・話し方の講義・実習のテーマ

レベル	テーマ	おもてなし入門	観光ガイド (中級)	観光魅力アップコース		
				食のおもてなし	観光地域リーダー	
	オリエンテーション	○	○	○	○	
基本	①観光客から求められるおもてなし	なぜマインドが必要なのか ～お客様の立場から接客を考える～	○	○	○	○
	②接客の5つの基本	接客の基本を理解し、身につける／好感を持たれる敬語と接客話法 ～挨拶・表情・身だしなみ・立ち居振る舞い・言葉づかい～	○	○	○	○
	③心理テストによる自己分析	自分を知りお客様のタイプを見分ける/お客様のニーズを把握する ～心理テストによる接客者としての自己分析、アクティブリスニング力、Q&Aの会話のキャッチボール力～	○	※1	※1	※1
	④すぐに使える接客	自分のスタイルを確立する ～はじめの挨拶から締め挨拶までの流れを工夫する～	○	※1	※1	※1
	⑤クレーム対応	クレーム対応力をつける ～ケースごとのクレーム対応力～	○	※1	※1	※1
	⑥まとめ	今後活かすおもてなし力 ～「行動計画」をたてて発表しよう～	○	※1	※1	※1
応用	⑦プレゼンテーションスキル	伝わるプレゼンテーションの極意 ～伝わる力を身につける、～		○	○	
	⑧最上級のおもてなし	ファーストクラスのサービスとは ～お客様「満足」からお客様が「感動」するサービスへ～			○	
	⑨ファシリテーションの基本	組織活動を活性化させるファシリテーション力の基礎を学ぶ ～リーダーに必要なファシリテーションスキルとは～				○

※1 観光ガイドコース、観光魅力アップコースの塾生は、基本③～⑥の講義を希望により受講できる

※2 講義・実習・グループワークなど実践的な講座を実施

■ 特別研修（第4回）

日程	会場	時間	カリキュラム	
7月 (2泊3日)	エコツーリズム等先進地	13:00 ～ 17:00	講義① 地域や商品が「価値残る」ための戦略や戦術 観光魅力アップコース主任教授 講義② ガイド講習 夕食・交流会	
		9:00 ～ 17:00	実地① ガイディング付きツアー（フィールド研修） 【観光ガイドコース】 実地② 地域調査のフィールド研修	【観光魅力アップコース】 講義③ サービスクオリティの向上
		9:00 ～ 12:00	講義④グループワーク 自分のポジショニングからみた改善と新商品開発 講座⑤グループワーク プレゼンテーション発表	

参 考 资 料

観光カレッジ（仮称）検討委員会設置要綱

（名称）

第1条 この組織は「観光カレッジ（仮称）検討委員会」（以下「委員会」という。）と称する。

（目的）

第2条 委員会は、平成26年度の北陸新幹線開業に向けて、次世代の観光を担う高度な観光ガイドサービスを提供できる人材及び魅力ある地域づくりをリードできる人材の育成を行う観光カレッジ（仮称）を設置するにあたり、必要な事項を検討することを目的とする。

（所掌事務）

第3条 委員会の所掌事務は、次のとおりとする。

- （1）観光カレッジ（仮称）の組織体制の検討に関すること
- （2）観光カレッジ（仮称）の運営（コース、カリキュラム等）の検討に関すること
- （3）その他観光カレッジ（仮称）の検討に関すること

（組織）

第4条 委員会は、別表に掲げる者で組織する。

- 2 委員会で必要があるときは、アドバイザーを置くことができる。

（委員）

第5条 委員は、観光等の各分野において専門的知識を有する者及び学識経験を有する者等のうちから、知事が委嘱する。

（委員長）

第6条 委員長は、委員が互選する。

- 2 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。
- 3 委員長が出席できないときは、委員長があらかじめ指名する委員がその職務を代理する。

（会議）

第7条 委員会の会議は必要に応じて委員長が招集し、委員長がその議長となる。

（事務局）

第8条 委員会の事務局は、富山県観光・地域振興局観光課に置く。

（その他）

第9条 この設置要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は委員長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成23年1月11日から施行する。

観光カレッジ（仮称）検討委員会 委員名簿

区分	役職名等	氏名	備考	
委員	観光ガイド	NPO富山観光創造会議ガイド部会長 富山市観光ボランティアガイドの会「紙ふうせん」会長	石尾 三夫	
	話し方	コスモ生涯学習アカデミー代表 日本話し方センター北陸支部長	尾山 敦子	
	接遇 おもてなし	富山国際大学准教授	斎藤 敏子	
	学識経験者	富山国際大学教授	長尾 治明	委員長
	観光協会	(社)氷見市観光協会事務局長	蓮谷 正雄	
	学識経験者	富山大学教授	渡辺 康洋	

アドバイザー	経済・観光	(社)富山県観光連盟会長 富山県商工会議所連合会会長	犬島 伸一郎
	地域づくり	東京大学大学院教授	西村 幸夫
	地域づくり (観光カリスマ)	観光カリスマ、JTIC、SWISS代表	山田 桂一郎

観光カレッジ（仮称）検討委員会の開催経過

回数	日時及び場所	主な議事
第1回検討委員会	平成23年 1月19日（水） 10時30分～ 県庁4階大会議室	1 委員長互選、職務代理者指名 2 富山県観光の現状と課題について 3 観光カレッジ（仮称）の設置及び組織体制等について
第2回検討委員会	平成23年 2月15日（火） 11時00分～ 県民会館705号室	1 観光カレッジ（仮称）の組織体制について 2 観光カレッジ（仮称）の日程・カリキュラムについて 3 観光カレッジ（仮称）の受講生募集について
第3回検討委員会	平成23年 3月17日（木） 14時00分～ 県民会館704号室	1 とやま観光未来創造塾の組織体制等について 2 とやま観光未来創造塾の受講生募集について 3 観光カレッジ（仮称）検討委員会報告書（案）について