

# ひょうごフィールドパビリオン

## ○アンバサダーの選定について

# ひょうごフィールドパビリオンアンバサダー

・ひょうごフィールドパビリオンをはじめとした大阪・関西万博に向けた兵庫全体の取組みをプロモーションするアンバサダーを設置。第1回協議会（3/28）に第1弾として任命し、今後、随時拡大

## 1 趣旨

ひょうごフィールドパビリオンをはじめとした大阪・関西万博に向けた兵庫全体の取組みをプロモーションするために、取組みに精通し、ストーリーテラーとなりうる方をアンバサダーを設置

## 2 活動内容

### （1）大阪・関西万博関連事業での活動

- ①兵庫県関係の大阪・関西万博関連イベントへの出演、メディアへの出演、取材でのコメント
- ②兵庫県ホームページ、SNS、ポスター等へのアンバサダーとしての掲載

### （2）通常活動

ひょうごフィールドパビリオンをはじめとした大阪・関西万博に向けた兵庫の取組みの情報発信  
（個人でのHP、SNS等での発信含む）

## 3 就任

「大阪・関西万博」ひょうご活性化推進協議会設置要綱に基づき、同協議会会長が委嘱

## 4 活動頻度（現時点で想定されるもの）

万博関連イベントへの出演：年2回程度を想定

（就任式（第1回協議会3/28）、500日前イベント（11/30）への出演等）



山口 浩  
やまぐち ひろし  
(神戸北野ホテル総料理長)

1960年生まれ。国内のホテルで修業後、渡仏。仏ブルゴーニュの名店「ラ・コート・ドール／ルレ・ベルナール・ロワゾー」でベルナール・ロワゾーさんに師事。1992年、「ラ・コート・ドール神戸」開業に当たりシェフとして帰国。現在、神戸北野ホテルの総料理長として地元である兵庫県産の様々な特産物を活かしたサスティナブルな食材を使用したレシピ開発やレストランの総指揮、プロデュースを行うなど、食文化の在り方についても多方面で活躍。

SDGs体験型地域プログラム：サスティナブル・グランド・ツアー ～サスティナブル・シーフードを中心とした世界の食糧安全保障・食文化・国際観光への国際貢献～

### 【メッセージ】

瀬戸内海から日本海までと兵庫は広い。

「摂津・播磨・丹波・但馬・淡路」神話の時代からの物語や文化も様々。この五国には、海に街、島に里山と自然と共存する観光スポットや食文化も様々。

日本の縮図と言われるこの地域にヨーロッパにおける教養観光≡グランド・ツアーの手法を取り入れた 新たな提案を持ち込み観光資源に磨きをかけて文化・芸術の域で紹介したいと考えております。



ひょうごフィールドパビリオン



# 玉木 新雌

たまき にいめ  
(播州織作家)

1978年、福井県勝山市に生まれる。武庫川女子大学を卒業後、服飾専門学校でファッションを学び、繊維商社へ就職。パタンナーとして働き、2004年に独立。大阪にてtamaki niime を立ち上げる。播州織の職人との出会いを契機に2009年に西脇へ移住。現在は素材となるコットン栽培やアルパカたちと暮らしながら、播州織の技術を用いたものづくり、販売発信までを一貫して行っている。イッテンモノの作品とネイチャーブランドを世界に向けて発信しつづけている。

【SDGs体験型地域プログラム：新発見！デザイナー tamaki niime による播州織のものづくり体験】

## 【メッセージ】

豊かな自然と魅力的なコンテンツ溢れる兵庫県の個性豊かな仲間たちとフィールドパビリオンの発信に携わることができ、とてもわくわくしています！これから2025年まで〈まいにち ぜんぶ たのしむ〉を伝えていきたいとおもいます！



# 野田 昌伸

のだ まさのぶ  
(但馬牛博物館)

1955年、美方郡温泉町（現新温泉町）に生れる。日本獣医畜産大学獣医学科を卒業後、兵庫県内各地の畜産試験場で但馬牛の育種改良、飼養管理技術の研究員として勤務。北部農業技術センター主任研究員や同センター所長を歴任。その研究成果が高く評価され、農林水産技術会議から、畜産部門では県内初となる「平成26年度農業技術功労者」表彰を受ける。現在は「但馬牛博物館」副館長として但馬牛のPR活動に取り組む。

【SDGs体験型地域プログラム：但馬牛博物館探検隊】

## 【メッセージ】

牛が大好きな牛飼い小僧が研究員になり、但馬牛ひとすじに研究と農家指導に取り組んできました。世界に誇る兵庫の宝物、“ONLY ONE”の但馬牛、神戸ビーフですが、その正確な情報はまだまだ伝わっていない現状にあります。但馬牛(たじまうし)、但馬牛(たじまぎゅう)・神戸ビーフの魅力について一般の皆様方に分かり易くお話し、力強くPRしていきたいと思っています。

世界的に有名なブランド牛、神戸ビーフですが、ブランド品には必ずそれに関わる様々な物語があります。このブランドがどのように育まれてきたか、それに関わる人々の物語、美味しさの秘密などをどんどん紹介していきます。