



公益財団法人

味の素の文化センター



大学共同利用機関法人

人間文化研究機構

味の素の文化センター・人間文化研究機構 共催シンポジウム

地域と都市が創る 新しい食文化



平成30年12月4日[火]

13:30~16:30 (13:00開場)

会場: 味の素グループ高輪研修センター大講義室

(東京都港区高輪3-13-65)

要事前申し込み(定員300名)

●手話通訳有り

参加
無料

Program

講演1 食を通じた人づくり地域づくり
奥田 政行(アル・ケッチャーノ)



講演2 「食」が育む地域の可能性
ーエリアケイパビリティアプローチから見た食の重要性ー
石川 智士(東海大学)

トークセッション モデレータ: ハイン・マレー(総合地球環境学研究所)
奥田 政行 石川 智士
田村 典江(総合地球環境学研究所)



主 催: 公益財団法人 味の素の文化センター
大学共同利用機関法人 人間文化研究機構
後 援: 一般社団法人 和食文化国民会議



2013年の和食のユネスコ無形文化遺産登録、2020年東京オリンピックに向けたインバウンド増大等国内外の動向を受け、「食」への関心は、味や栄養面にとどまらず、食材を育む自然環境との調和、調理や作法を含む伝統性、さらにはそれらを包含する地域そのものの魅力へと広がってきています。

本シンポジウムでは、生産者、消費者、研究者、行政が一体となった、地域の食文化を活かした地域再生の取り組みを紹介するとともに、グローバル化する社会において、地域と都市を繋ぎながらさらに豊かなくらしを育む発展のありよう、そしてひとりひとりが参加して創る新たな食文化について考えます。

Program

- 13:30 **開会** 主催者挨拶
- 13:40 **講演1** **食を通した人づくり地域づくり**
奥田 政行 (「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ)
- 14:15 **講演2** **「食」が育む地域の可能性**
—エリアケイパビリティアプローチから見た食の重要性—
石川 智士 (東海大学 主任教授)
- 14:50 休憩
- 15:05 **トークセッション**
モデレータ：ハイン・マレー (総合地球環境学研究所 教授)
パネリスト：奥田 政行、石川 智士、田村 典江 (総合地球環境学研究所 プロジェクト上級研究員)
- 16:30 **閉会**

奥田 政行 (おくだ まさゆき)

山形県鶴岡生まれ。鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。「食の都庄内」親善大使をつとめるなど地域振興を牽引する料理人。鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門登録への功績により鶴岡市市政功労賞に表彰される。著書に『田舎町のレストラン、頑張る』(マガジンハウス)『地方再生のレシピ〜食から始まる日本の豊かさ再発見〜』(共同通信社) などがある。

石川 智士 (いしかわ さとし)

東京生まれの埼玉育ち。東海大学海洋学部環境社会学科主任教授。自然との共生を目指し、それぞれの地域の文化や自然に育まれた地域資源の活用を通じた地域活性化に関する研究を日本各地と東南アジア各国にて進めている。著書に『地域と対話するサイエンス』、『地域が生まれる、資源が育てる』(共に勉誠出版) がある。

申込方法

下記E-mailにて、件名を「申し込み」とし、
①〜④を記入してお申し込みください。

syokubunka-sympo2018@ajinomoto.com

(受信確認のメールを送信いたします)

①お名前(漢字・フリガナ)／②年代／③ご職業／④電話番号

①〜③の例：味野素子(アジノモトコ)、20代、学生
複数名でご参加の場合は、全員の①〜③をお知らせください。
④はE-mailをされる代表の方のみで結構です。



お申し込み期限：11月26日(月)

※定員になり次第締切させていただきます。

お問い合わせ 食文化シンポ事務局

TEL.03-5488-7318 FAX.03-3445-7965

メールでのお問い合わせ → syokubunka-sympo2018@ajinomoto.com
件名を「問い合わせ」にして送信ください。

味の素グループ高輪研修センター 大講義室(東京都港区高輪3-13-65)



アクセス

JR・京浜急行線「品川駅」高輪口(西口)から徒歩10分
都営地下鉄浅草線「高輪台駅」(A1出口)から徒歩3分