



食文化と

まちづくりを

学ぶ。

「食」×「地域活性化」
～食から広がる地方の可能性～

視察より、美味しく、学べます。

ユネスコ食文化創造都市「鶴岡」の



食文化創造都市

鶴岡

City of Gastronomy
TSURUOKA



地方創生実践塾

in 鶴岡市

9.11 木 - 13 土

お申し込み・
詳細は裏面へ



主催 | 一般財団法人 地域活性化センター

共催 | 鶴岡市

後援 | 山形県（予定）

概要

山形県鶴岡市は、出羽三山で育まれた精進料理、農家の人々が守り継いできた多種多彩な在来作物など、長い歴史を持つ土地固有の食文化が評価され、2014年に国内で初めてユネスコ食文化創造都市に認定されています。

認定後も、食文化の保存・継承をベースとしながら、食や食文化を活かした特徴的な取組を展開しており、産官学が連携して地域活性化に取り組むモデルとして注目されています。

今回の実践塾では、鶴岡市の食や食文化を活かしたまちづくりについて学び、様々な立場の実践者との交流を通して、その実践に向けたヒントや可能性を共に考えます。

スケジュール (予定)

9月11日 (木) 14:00~17:45 (交流会18:00~)

- ・ 集合時間および場所
13:30 庄内産業振興センター
(マリカ東館第1・2研修室)
- ・ 開講式
- ・ 導入講義：太下 義之 氏
(文化政策研究者／東京藝術大学 客員教授
／鶴岡市食文化創造都市アドバイザー)
- ・ 講義①：鶴岡市企画部食文化創造都市推進課 職員
- ・ 講義②：中野 律 氏
(鶴岡ふうとガイド事務局)
- ・ 講義③：小野 愛美 氏
(合同会社Maternal代表社員／フードプロデューサー)
- ・ 交流会 (希望者のみ)

9月12日 (金) 8:45~17:45 (交流会18:00~)

- ・ 五重塔見学
- ・ 講義④：伊藤 新吉 氏
(出羽三山神社 羽黒山参籠所「斎館」料理長)
- ・ 講義⑤：川島 旭 氏
(PINO COLLINA ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡
ジェネラルマネージャー)
- ・ 講義⑥：奥田 政行 氏
(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)
- ・ 交流会 (希望者のみ)

9月13日 (土) 9:00~12:00

- ・ 振り返り
- ・ グループワーク
- ・ まとめ・講評
- ・ 閉講式

講師紹介

主任講師 太下 義之 氏

(文化政策研究者／東京藝術大学 客員教授
／鶴岡市食文化創造都市アドバイザー)

特別講師 中野 律 氏

(鶴岡ふうとガイド事務局)

特別講師 小野 愛美 氏

(合同会社Maternal代表社員／フードプロデューサー)

特別講師 伊藤 新吉 氏

(出羽三山神社 羽黒山参籠所「斎館」料理長)

特別講師 川島 旭 氏

(PINO COLLINA ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡
ジェネラルマネージャー)

特別講師 大和 匡輔 氏

(鶴岡シルク株式会社 代表取締役社長)

特別講師 奥田 政行 氏

(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

特別講師 鶴岡市食文化創造都市推進課

お申込みにあたって

- 参加費用 一般：10,000円
学生/特別参加者：5,000円

● キャンセルの取り扱い

- ・ セミナー開催日の4営業日前までに欠席の連絡がなかった場合、参加費用の返金は出来ません。
- ・ 交流会、昼食費等の諸経費についても指定の期日以降のキャンセルについては実費を請求いたします。
- ・ セミナーの中止、変更等は、開催日の3営業日前までに参加者にメール等で通知します。

- 開催地までの往復交通費・宿泊費・飲食代等は別途ご負担となります。

申し込み方法

ご参加いただくには、事前のお申し込みが必要です。下記QRコードからホームページにアクセスしてお申し込みください。



お問い合わせ

(一財) 地域活性化センター セミナー統括課

☎03-5202-6134 ✉seminar@jcrd.jp