

第5回

食文化による

郷土づくり

カンファレンス

入場無料 [先着 100名]
要申込

令和4年 2022.11/19 土 13:30～17:30

～食文化の力～ 食・食文化によるまちづくり・地域活性化

開催地 ● 山形県 鶴岡市

会場 ● 東京第一ホテル鶴岡 2階 鶴の間 (鶴岡市錦町 2-10)

【第1部】

- 特別講演 地域×食・食文化×料理人 3者連携による地域の魅力づくり
日本(各地域)における食文化の重要性、料理人の役割等について
- 基調講演 大学・生産者・料理人の3者連携による庄内の魅力づくり
- 特別対談 食文化の力・可能性について

【第2部】

● パネルディスカッション

食文化を担う「料理人」「生産者」の役割・貢献について

～食と食文化を活かしたまちづくり・地域活性化・SDGsの視点から～
パネリスト:

川又 真氏(新潟市: Atelier CHIANTI オーナーシェフ) / 山崎 誠氏(白杵市: yomoyamaya 代表)

渡部 賢氏(鶴岡市: 日本料理わたなべ 店主) / 佐藤 公一氏(鶴岡市: ワッツワッツファーム 代表)

【第3部】

- 郷土づくり研究会会員自治体 事例紹介 ● 文化庁・農林水産省 情報提供

主催 ● 鶴岡食文化創造都市推進協議会、鶴岡市

共催 ● 豊かな食の郷土づくり研究会

後援 ● 農林水産省

協力 ● 文化庁参事官(食文化担当)

お問い合わせ ● 鶴岡食文化創造都市推進協議会

事務局: 鶴岡市企画部 食文化創造都市推進課 / 〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25 TEL.0235-35-1185 FAX.0235-25-2990



特別講演 講師: 村田 吉弘氏
(料亭 菊乃井 3代目主人)



基調講演 講師: 奥田 政行氏
(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

鶴岡市では、ユネスコ食文化創造都市認定を契機として、地域の魅力づくり、誘客促進、来訪者の満足度の向上を目的として、「料理人育成・強化」に取り組んできました。地域全体の料理人の技術向上が図られることにより、飲食店への来店、ひいては地域全体の観光誘客・交流促進につながることを目指してきました。

料理人育成・強化の取組は全国の自治体においては珍しい取組であり、新型コロナ禍で多くの地域・地方が苦しんでいる中、料理人、食文化を活かしたウィズコロナ・アフターコロナにおける地域活性化の取組事例として紹介・情報共有を図ることで、全国各地で「食文化」「食」を活かしたまちづくり・地域活性化が促進されることを目的として開催します。

第1部

特別講演

13:30

地域×食・食文化×料理人 3者連携による地域の魅力づくり

日本(各地域)における食文化の重要性、
料理人の役割等について

講師：村田 吉弘氏(料亭 菊乃井 3代目主人)

プロフィール



村田 吉弘 (むらたよしひろ) / 株式会社 菊の井 代表取締役

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー理事長 / 一般社団法人 全日本・食学会理事長

京都の料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中、フランス料理研究のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。
1976年、「菊乃井木更町店」を開店。2004年、「赤坂菊乃井」を開店。2005年、シンガポール航空の機内食「花ごよみ」の提供開始。2012年、卓越技能者(現代の名工)、京都府産業功労者受賞。2013年、京都府文化賞功労者受賞。2014年、地域文化功労者(芸術文化)受賞。
2017年、「無碍山房」を開店。2017年、文化庁長官表彰受賞。2018年、第5回食の新潟国際賞・佐藤謙三郎特別賞受賞。2018年、京都府文化功労者に選出。2018年、平成30年春の黄綬褒章受賞。2018年、文化功労者に選出。

基調講演

14:35

大学・生産者・料理人の3者連携 による庄内の魅力づくり

講師：奥田 政行氏(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)



奥田 政行 (おくだまさゆき) / アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

地元高校を卒業後に上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修業。帰郷後に2つの店で料理長を歴任。イタリアンシェフという顔の他に、「寿司」、「フレンチ」、「菓子」まで幅広く料理をする。自然、地球を読み解き、料理にしていけるのが得意で、日本だけでなく世界でも活躍している。
2000年、在来野菜など、旬の地元産こだわり食材を使った「アル・ケッチャーノ」を鶴岡市に独立開業。2010年、第1回「辻 静雄 食文化賞」、第1回農林水産省料理マスターズ受賞、2013年ダボス会議・ジャパンナイト総料理監修。ナパバレー、サンセバスチャン、ポートランド等へ招へいされ、世界各国で料理を作る。2020年には「文化庁長官表彰」を受賞するなど、数々の功績を残す。

特別対談

15:10

食文化の力・可能性について

対談者：村田氏×奥田氏

コーディネーター：太田 義之氏(同志社大学 教授)



川又 真 (かわまたまこと) / Atelier CHIANTI オーナーシェフ

新潟県長岡市生まれ。新潟市内の製菓専門学校を卒業後、同市内レストランのパティスリーに就職。同時に調理を経験し、副料理長として6年勤務。別レストランにて料理長として3年勤務後、独立しAtelier CHIANTIを開業。2020年にはカヌレ専門店Canelé de CHIANTIを開業。2019年、レストランバスにいがたガストロノミーツーリズムシェフ。2021年、ミシュラン新潟特別版掲載。新潟市若手料理人コンテスト2019年ファイナリスト、2021年グランプリ。2021年、シェフワングランプリ新潟県代表。

第2部

15:50

パネルディスカッション

食文化を担う「料理人」「生産者」の 役割・貢献について

～食と食文化を活かした

まちづくり・地域活性化・SDGsの視点から～

パネリスト：

川又 真氏(新潟市：Atelier CHIANTI オーナーシェフ)

山崎 誠氏(白杵市：yomoyamaya 代表)

渡部 賢氏(鶴岡市：日本料理わたなべ 店主)

佐藤 公一氏(鶴岡市：ワッツワッツファーム 代表)

コーディネーター：小野 愛美氏(合同会社Maternal 代表)



山崎 誠 (やまさきまこと) / yomoyamaya 代表

1975年大分県大分市生まれ。大分工業高校機械科卒業。照明・音響やラジオディレクター、飲食店など様々な仕事を経験。傍ら劇団やバンドの活動も行う。妻のアレルギーをきっかけに有機農業に関心を持ち様々な研修を経て2016年白杵市へ移住。地域おこし協力隊有機農業研修生に入隊。2019年独立し新規就農。有機JAS取得。白杵市の「ほんまもん農産物」の認証済み。usuki farmers'market～百姓newstandard～「ひやくすた」を立ち上げ5年目を迎える。



渡部 賢 (わたなべけん) / 日本料理わたなべ 店主

高校卒業後に上京、服部栄養専門学校に入学。卒業後は都内の京懐石料理店などで修行を積み、地元鶴岡に帰郷。地元の老舗旅館やホテルでさらに修行を重ね、2014年に日本料理わたなべを開業。家業の農家を営みながら現在は冬季限定(11月～3月)で営業。自家栽培のお米、野菜、手作りのお味噌、梅干し、醤油の実、米麹などの発酵食品を中心に鶴岡・庄内の食材をふんだんに使用した料理を心がけている。2021年、第2回鶴岡No.1次世代料理人決定戦グランプリ。



佐藤 公一 (さとうこういち) / ワッツワッツファーム 代表

1973年山形県鶴岡市生まれの49歳。英語を生かした仕事をしようと思い大学は英米文学科に進む。ワーキングホリデービザでカナダのバンクーバーで生活をした後、千葉の鴨川でサーフィンをしたり、よく言えば、いろいろな経験をした後リターンして就農する。地元の旅館や飲食店とのつながりを大切にしながら、顔の見える野菜作りに愛を込めている。料理人、漁師、農業者が一つのチームになって、食を通じて子どもたちの未来を育むため、食育と食農活動を行う団体「サステイナブル鶴岡」の副代表をつとめる。

第3部

17:10

郷土づくり研究会会員自治体 事例紹介 文化庁・農林水産省 情報提供

第5回 食文化による郷土づくりカンファレンス

参加お申し込みはこちらから▶

参加希望の方は右記 QR コードよりお申し込みください。※定員になり次第終了。

お電話でのお申込み▶0235-35-1185(平日9時～17時)

食文化創造都市
鶴岡