

皿の先にある食材の本質と未来を学ぶ

2021年 料理人フィールドスタディ

※講座日程や内容は天候や新型コロナの流行状況によって、変更もしくは中止となる場合がございます。

募集対象：鶴岡市内の料理人および生産者 / 参加費：各講無料（4講のみ入館料が必要です）

第1講「日本古来の調味料 魚醤」



醤油、味噌、鰹節、みりん、酒、酢。日本の食文化に根付く調味料の多くは発酵によるもので、中でも魚醤は平安時代から塩辛を濾して作られてきたと…。

既に日本でも馴染み深いナンプレーやコラトウラ、知れば知るほど奥深い、味をめぐる世界。

日時／ 6月1日（火）14時30分～16時

場所／新栄水産（有）

酒田市山居町2丁目14-22

※現地集合、現地解散となります。

講師／高橋精一 氏（同社代表取締役）

定員／10名

申込締切／5月28日（金）

第2講「環境保全型農業と和牛の関係」



豊かさのみを追求する経済のありようが問われている。農業は命をつなぐ「生命産業」だ。畜産は地球温暖化の原因とされ培養肉や代用肉が注目を浴びるが、先端の畜産現場の感覚

を体感。サステナビリティと言われる何十年前から研究を重ね、畜産と農業の理想の循環を確立。

日時／ 7月27日（火）13時30分～15時

場所／（有）ワーコム農業研究所

真室川町大字川の内427-35

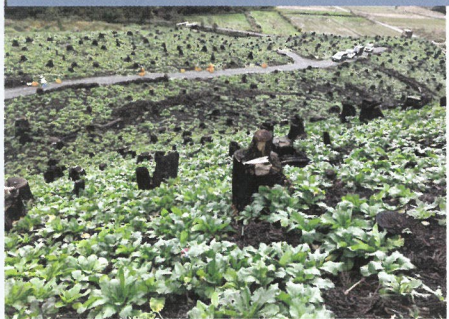
※現地集合、現地解散となります。

講師／栗田幸秀 氏（同社代表取締役社長）

定員／15名

申込締切／7月20日（火）

第3講「デジタルファーミングで考える農業と伝統技術の未来」



昨年からは温海の焼畑カブにセンシング技術やロボットを用いた生産安定化に向けた実験がスタート。センシングデータの蓄積、AIによる識別など農業IoTと言われる最新技術で、農業のみならず、食の世界は10年先劇的に変化すると思わずにいられない先人の知恵と先端技術のハイブリット。

日時／10月26日（火）14時30分～16時

場所／山形大学農学部（予定）

講師／市浦 茂 氏

山形大学農学部地域連携研究員

（株）ViAR&E 代表取締役

定員／20名

申込締切／10月19日（火）

第4講「庄内浜近海の魚の生態」



少量多品種130種の魚介類が水揚げされる庄内浜。養殖が日本の漁業総生産量の23%を占める中、天然魚のみで時化や禁漁と折り合いを付けながら、様々な漁法を用いて

我々に届けられる魚はどんな生態で、それはどう味や漁獲量に影響しているのか、その姿を見ながら解説。

日時／12月中旬予定 14時30分～16時

場所／鶴岡市立加茂水族館

入館料／1,000円

講師／調整中

定員／15名

申込締切／開催日の1週間前

※詳細は追って申込者にご案内します。

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会

お問合せ先：0235-25-2111（内線592） 申込FAX：0235-25-2990