

2023 12/3 (日)

開会／14:00 閉会／16:30

会場：鶴岡市 先端研究産業支援センター  
(レクチャーホール)

- 【一部】基調講演（藤木 徳彦氏）
- 【二部】鶴岡市のシェフ、生産者による  
取組事例発表
- 【三部】パネルディスカッション

## 〈事例発表者紹介〉



延味 克士氏（湯野浜温泉うしお荘）

「すべての人の食のウェルネスを目指して」

1968年鶴岡市生まれ。西洋料理の料理人として修行。うしお荘で和食の道に進み、現在は「ハレの日の嚙下食」の提供にも取り組んでいる。



佐藤 公一氏（ワッツワッツファーム）

「生きる力のある子どもたちを育むために」

1973年鶴岡市生まれ。30歳でUターンして就農し、メロンと野菜栽培を手掛ける。「サスティナ鶴岡」「庄内弁当の日委員会」両団体の副代表。



佐藤 昌志氏（本町バルハレトケ）

「自然と野生との共生」

1975年鶴岡市生まれ。食に関わりたという思いから7年前に「本町バル ハレトケ」をオープン。羽黒猟友会所属し、山菜やキノコにも精通している。



三井 朗氏（三井農場／ととこ）

「庄内鴨の飼育を通じた食の地域内循環」

1982年鶴岡市生まれ。10年前にUターンし、家業の農場を継いで、庄内鴨を飼育。現在市内の多くの飲



藤木 徳彦 氏

【（一社）日本ジビエ振興協会】

1971年東京都生まれ。駒場学園高校食物科卒業後、すぐに長野県・蓼科高原のオーベルジュで修行を積み、1998年「オーベルジュ・エスポワール」を開業。一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事でもあり、日本全体でのジビエの普及に取り組む。きのこや野菜などにも精通し、“地産地消の仕事人”として全国各地で地域の魅力を発信するアドバイザー、地元食材を使った料理教室や食育講座、大学・高等学校の講師を務める。

先着100名  
入場無料