

次の時代の食のあるべき姿を創造していくために今年度も開講します。



# 料理人のための 第4期食文化創造アカデミー

※講座日程および内容はコロナ情勢等により変更および中止になる場合があります。ご了承ください。

Step  
1

## 他国と鶴岡 食文化の相違と類似

講師：チン・イージア氏  
(食文化国際交流員)

- 日時：9月14日(月)  
14時～16時
- 会場：  
総合保健福祉センターにこふる
- 定員：15名
- 参加費：無料
- 内容：  
(一部) シンガポールと鶴岡の食事文化の類似点と相違点をもとに、他国から見た鶴岡の食の面白さをPPTで解説  
(二部) シンガポールの家庭料理を作ってお腹の海外旅行

Step  
2

## Withコロナ時代の経営

講師：鈴木たすく氏  
(中小企業支援アドバイザー)

- 日時：9月29日(火)  
14時～15時30分
- 会場：  
グランドエル・サン(ローズ)
- 定員：30名
- 参加費：無料
- 内容：  
(一部) コロナ禍の飲食業界の動向、消費者の考え方や価値観の変化、環境変化に対応した取組、経営戦略の導き方等  
(二部) 個別相談会  
(事前予約制)

Step  
3

## ローカルテロワール対談 ～土のDNAが息づく料理～

北沢正和氏×長南光氏  
(職人館館主) (知憩軒女将)

- 日時：10月22日(木)  
13時～15時30分
- 会場：知憩軒
- ファシリテーター：  
菊池博文氏(H3 FoodDesign)
- 定員：25名
- 参加費：1,500円(ドリンク付)
- 内容：  
(一部) 三界の法則、足元の宝物を見つける感受性と磨く感性人を惹きつけるテロワール料理の魅力  
(二部) 里山料理のスペシャリストによる次世代へ伝えたい自然回帰した食の在り方対談

Step  
4

## ローカルテロワール2 ～自然から発想する料理～

講師：小林寛司氏  
(villa aidaオーナーシェフ)

- 日時：11月18日(水)  
9時～12時(予定)
- 会場：畑とベッダシチリア
- 定員：15名
- 参加費：3,500円(昼食費込)
- 内容：  
(一部) 畑を一緒に回り食材や生産者との向き合い方、関係性の築き方、発想のヒントを学ぶ現地学習  
(二部) ローカルで料理人としての生き方、農や食の考え方これからの時代に思う事等

Step  
5

## 山の循環 ～山と薪と炭と灰汁～

講師：加藤章氏、鈴木正氏、  
(ひやくねん森管理人)  
(フォワード三瀬代表)  
三瀬地区食生活改善推進員

- 日時：12月7日(月)  
9時～12時
- 集合：ひやくねん森(三瀬)
- 定員：15名
- 参加費：無料
- 内容：  
先人は山と共生を図り、活用してきた。その一連の循環を森の散策からスタートし、炭、薪、灰汁と順を追って体験、その知恵と文化を学ぶ。

Step  
6

## Withコロナで考える店舗運営

講師：奥田政行氏  
(オールケッチャーノ代表)

- 日時：2月9日(火)  
14時～16時
- 会場：FOODEVER
- 定員：20名
- 参加費：無料
- 内容：  
コロナにより業態変革期が訪れた。発生から1年を経て、今後世界の飲食業界が向かうべき未来と危機的状況での対処について実体験も踏まえ今後の店舗運営を具体的に学ぶ。