

令和元年10月3日

一般社団法人和食文化国民会議
令和元年度 第1回 技・知恵部会 議事録

文責：小林

日時： 令和元年10月2日（水）
13:30～14:00

場所： キッコーマン株式会社東京本社KCC
東京都港区西新橋 2-1-1

1. 開会の挨拶（村田部会長）

来年 2020 年はオリンピックイヤーとなり、和食文化全体にとっても大きな変換点になると思う。また、2021 年開けてすぐ、「世界ガストロサミット」が東京で開催される。日本（東京）の食文化の世界発信のいい機会となる。特に料理人の力が問われる時が来たと思う。こういう機会を捉え、技・知恵部会の力を発揮していきたい。

2. 重要報告事項

1) 副部会長、幹事の選任の件について説明と役員紹介（事務局小林）

「部会運営規程」第5条第3項に基づき、「副部会長及び幹事は、会長の承認を得て、部会長が任免する。」こと説明。

今年度から2年間の役員は、下記の通り。

役 職	氏 名	地位・重要な兼職の状況等
副部会長	奥井 隆	株式会社奥井海生堂 代表取締役
幹事（五十音順）	長田 勇久	日本料理小伴天 代表取締役
	小澤 真	ヤマキ株式会社 取締役常務執行役員
	栗栖 正博	日本料理アカデミー 副理事長
	園部 晋吾※	山ばな平八茶屋代表取締役社長
	田村 隆	つきち田村 三代目
	野永 喜三夫※	日本橋ゆかり三代目

※印 本年度新任

3. 事業報告及び計画について

1) 平成30年度の活動実績報告（事務局）

- ・平成30年4月5日に奥井副部会長のニューヨークで「昆布」講演会を開催
- ・平成30年4月25日、五節供キックオフ講演会を開催
- ・平成30年6月20日・21日調査・研究部会と共催で「福井の歴史と伝統技術現場を巡る」視察・研修ツアーを開催
- ・平成30年10月10日には、第1回技・知恵部会と講演会開催
- ・「料理人による出前授業」については、和食月間である11月に4回開催

2) 令和元年度事業計画概要報告（村田部会長）

(1) 視察・研修ツアー主催（調査・研究部会との共催 6月実施予定）

会員企業・団体を中心に、伝統技術を有する企業の製造現場、伝統食材の生産現場、郷土料理の伝承の現場等を視察、体験する。

本年度も、6月19日・20日に、本年も調査・研究部会との共催で、飛騨高山ツアー開催。

(2) 講演会・研修会・交流会の開催（5月、8月、など年3回実施予定）

プロの料理人や料理研究者による試食を含む講演会を開催する。

特に地域にフォーカスして優れた食材を発掘、人々と交流し、情報発信することにより、その活性化につなげる。

本年度10月2日に「だし～削り節の広がり」「『そば汁』知るを楽しむ」をテーマにした講演会を開催。

(3) 出前授業の料理人による全国ネットワーク化

本年度は、エリア、件数を増やしたい。

4. 来賓挨拶（農林水産省 食料産業局食文化・市場開拓課和食小宮室長）

農水省では、今年度「和食文化の教育体制」整備に取り組んでいる。

和食会議とも連携をより一層強化していきたい。

5. 閉会のご挨拶（奥井副部会長）

和食文化発展のため、技・知恵部会の力を発揮したい。農水省和食室はじめ、関係各位の方のご支援をお願いしたい。

以上