

令和2年度 札幌国際大学奨励研究助成事業

「石狩市における地域資源の価値の再認識による関係人口の創出・拡大に関する研究」



北海道の代表的な郷土料理「石狩鍋」(写真提供：石狩市)

令和2年度 講演会 「美味しい石狩食財から見つめる“和食”の尊さ」

開催日

2020.11.7(土)

13:20～ 講演会(13:00開場)

14:40～ シンポジウム

会場

花川南コミュニティセンター

(石狩市花川南6条5丁目27番地2)

定員

100名(完全事前予約制/無料)

参加
申込先

石狩食財から和食を考える講演会実行委員会 事務局
(札幌国際大学短期大学部総合生活キャリア学科内)

Mail ishikari-washoku1107kouen@ts.siu.ac.jp

当日のご来場は公共交通機関をご利用願います。

地下鉄麻生駅より

【中央バス】花畔団地線
「麻15」「麻16」「16」

「花川南7条5丁目」で下車

下記を申込先 Mail へ

①氏名、②住所、
③電話番号、④職業

新型コロナウイルス
感染症対策について

■マスクの着用や手指の消毒にご協力をお願いします。■入場時に検温を実施します。発熱等の症状がある方や体調の優れない方は参加をお控え下さい。■感染拡大の状況により、今後プログラム内容が変更となる場合もございます。

主催 | 石狩食財から和食を考える講演会実行委員会

企画協力 | 札幌国際大学・札幌国際大学短期大学部

特別協力 | 特定非営利活動法人日本料理アカデミー・一般社団法人和食文化国民会議・
北海道三笠高等学校・丸美珈琲有限会社

後援 | 農林水産省北海道農政事務所・北海道・石狩市・石狩市教育委員会

開催趣旨

石狩市は企業誘致を積極的に推進する産業都市としての側面と、道都札幌市のベットタウンの印象が強いまちですが、2005年の旧石狩市、厚田村、浜益村の3市村合併により、大都市近郊にありながら約80kmにわたる海岸線が風光明媚な景観をもたらしています。地元食財には鮭、鯡や札幌大球はじめ豊かな海山の幸にも恵まれており、古くは北前船や鯡漁で栄え、鯡番屋や「場所」が設けられていたことなど歴史的価値にも富んでいます。本企画は、このような地域の食資源および、その背景にある歴史的価値を再認識し、まちの魅力を発見、発信することにより石狩市の関係人口を創出・拡大させ、地域の活性化に寄与することを企図しています。



浜益 黄金山を背景にした田園風景

< 基調講演 > 13:30 ~ 14:20

講師 特定非営利活動法人日本料理アカデミー
理事長 村田 吉弘

演題 「日本料理とは何か」



Profile (文化功労者、日本遺産大使 この他公職、受章多数)

1951年京都府に生まれる。料亭 菊乃井主人 (三代目)。

立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積み、1976年実家 菊乃井に戻り、「菊乃井木屋町店」を開店。1993年株式会社菊の井代表取締役就任。「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」を自身のライフワークとしている。2013年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」の国連教育科学文化機関(ユネスコ)による無形文化遺産の登録に際して、食を取り巻く国内の状況に危機感を覚え、政府や専門家などに対して何度も「和食」の無形文化遺産登録の意義や重要性を訴えて、各所を奔走した。

< シンポジウム > 14:40 ~ 16:00

テーマ「美味しい石狩食財から見つめる“和食”の尊さ」

シンポジスト

村田 吉弘 特定非営利活動法人日本料理アカデミー 理事長

田岡 克介 前 石狩市長

高田 恭宏 厚田キャベツ生産組合 代表

門脇 弥 石狩湾漁業協同組合 前浜益地区青年部長

コーディネーター

遊佐 順和 札幌国際大学短期大学部教授/内閣府地域活性化伝道師



< コラボレーション企画 > 2020/11/1 (日) ~ 11/29 (日)

会場：石狩市民図書館本館・浜益分館・あいかぜとしょかん

本企画に関連する「鮭」「石狩鍋」「鯡」「北前船」「和食」などの関連書籍及び、親子で気軽に楽しんでもいただけるこれらのテーマや料理に関する児童書などの特集展示を設置していただきます。