

全国「和食」連絡会議 第9回交流会

『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～

開催概要

2024年12月4日(水) 13:30～16:30 (13:00 受付開始)

- ①会場開催：富士ソフトアキバプラザ 5階 アキバホールおよびレセプションホール
東京都千代田区神田練堀町3
- ②インターネット同時配信：Teamsウェビナー

参加無料

13:30

開会挨拶

一般社団法人和食文化国民会議 代表理事会長 伏木亨

来賓挨拶

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 外食・食文化課
食文化室長 牧之瀬泰志氏

13:45

講演「食の体験を活かしたウェルビーイング向上プログラム」のご紹介 小浜市食のまちづくり政策幹 中田典子氏

古代天皇家に食材を供給した「御食国(みけつくに)」の歴史を持つ福井県小浜市は、2000年より「食のまちづくり」に取り組み、特に人や地域を育む「食育」に力を入れてきた。様々な特徴ある食育事業の中で、今回は、次世代リーダー育成プログラムとして、今年開始した「大人の食育 食の体験を活かしたウェルビーイング向上プログラム」について、興味深いデータとともに事例を紹介する。



14:45

講演「お料理に合う器の選び方」 プロダクトデザイナー 矢部慎太郎氏

銀座のクラブ、料亭やお茶屋バー、器のお店ギャラリー帝を経営。全国各地、パリやニューヨークにて慎太郎ごのみ器展を開催。飲食店やホテル・旅館の器をはじめ空間全てのプロデュースをおこなう。「思い込み」による失敗をしない器の選び方、使い方をご紹介。器の成り立ちや歴史を織り交ぜながら、資料には掲載されていない内容を余すことなくお伝えする。



15:45

伝承技術者表彰 おろし金 紀州新家 新家崇元氏 (村田副会長よりご紹介、伏木会長より表彰状授与)

おろし金専門店が激減し全国に数軒という現状のなか、自ら伝統工芸の道に入り独学で修行し、活動する。作業性を考慮し、素材を生かした独自のデザインと目立てで製作するおろし金は、素材の細胞や繊維をほどよく壊し、水分を逃さず素材の美味しさを引き出す。



16:00

ワークセッション 「小浜市郷土料理」試食 「矢部慎太郎氏器」展示販売 「紀州新家おろし金」展示

小浜市食のまちづくり課
ギャラリー帝
新家崇元氏

16:30

閉会挨拶 和食文化国民会議

参加申込先

(参加費：無料)

◆申込方法 右のQRコードよりお申し込みください。

※参加方法

- お申し込み期限：2024年11月25日(月)
- 会場参加は、定員180名に達しましたら受付を終了させていただきます。
- インターネット配信参加の場合はメールアドレスが必須です。
開催が近づきましたら、視聴のためのURLをいただいたメールアドレスにご連絡いたします。

※個人情報は当該業務の遂行・運営の為に使用し、厳重に管理致します。

◆お問い合わせ：一般社団法人 和食文化国民会議事務局 Tel：03-5817-4915



伝えよう、和食文化を。

全国「和食」連絡会議 第9回交流会

「1204和食セッション」～次代に繋ぐ和食の集い～

2024年12月4日(水) 13:30開会

会場周辺図 富士ソフト アキバプラザ
東京都千代田区神田練堀町3

