

全国「和食」連絡会議 第10回交流会

『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～ 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念

開催概要

2025年12月4日（木）13:30～16:30（13:00 受付開始）

①会場開催：秋葉原UDX 4階 NEXT-1およびNEXT-3
東京都千代田区外神田4-14-1

参加無料

②インターネット同時配信（講演パート）：Teamsウェビナー

13:30

開会挨拶

一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議 議長 辻 芳樹

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「日本酒学が拓く和食文化の未来-伝統と革新のグローバル展開-」 新潟大学 日本酒学センター センター長 岸 保行 氏

1979年東京都生まれ。早稲田大学大学院博士課程修了。早稲田大学助手、東京大学特任助教を経て、2012年新潟大学准教授、2025年4月より教授。7月から日本酒学センター長。専門は酒蔵組織論、伝統産業の海外展開、伝統と革新。「日本酒学（Sakeology）」を提唱し、その学問的体系化と国際発信に取り組む。



14:45

講演「AIの時代に、食が教えてくれること」 一般財団法人私立新留小学校設立準備財団 共同代表 古川 理沙 氏

2000年から2019年まで日本語教師として韓国、中国、日本の大学、高専、民間学校などでカリキュラムマネジメント、教科書執筆をおこなう。2017年「ひより保育園」、2018年に「そらのまち保育園」を開園。2019年にレストラン併設型の物産館「日当山無垢食堂」（ひなたやまむくしょくどう）をオープン、現在は鹿児島県姶良市にて私立の小学校を設立準備中。



15:45

伝承技術者表彰 有限会社ヤマサ水産 西居 希 氏 （村田副会長よりご紹介、伏木会長より表彰状授与）

古くから滋賀県だけでなく、京都の魚食文化を支えてきた琵琶湖の湖魚。衰退が懸念される琵琶湖の漁業に、湖魚である「ビワマス」「ニゴイ」のリブランディングによる高付価値化や漁業者の育成などの活性化をすすめる。子供たちに琵琶湖の豊かな魚を食べさせてあげたい、との希望をもって取り組む。



16:00

ワークセッション 「厳選日本酒3品」試飲 「六花の杜」試飲 「湖魚の佃煮、鮎ずし」試食 「活動紹介パネル展示」

日本酒造組合中央会
新潟大学 日本酒学センター
ヤマサ水産
新留小学校設立準備財団

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：2025年11月25日（火）
- 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。
Teamsウェビナーで講演の模様を中継しますので、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。

※個人情報とは当該業務の遂行・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

info@washokujapan.jp



伝えよう、和食文化を。

全国「和食」連絡会議 第10回交流会

「1204和食セッション」～次代に繋ぐ和食の集い～

2025年12月4日（木）13:30開会

<会場周辺図>

秋葉原UDX 4階

東京都千代田区外神田4-14-1

