

＝内閣府「クールジャパン拠点連携実証プロジェクト」＝
鶴岡の食文化から世界の“食”の未来を考えるシンポジウム開催
鶴岡市×イタリア食科学大学×辻調理師専門学校

本シンポジウムは、2016年12月に採択された内閣府「クールジャパン拠点連携実証プロジェクト」の一環で取り組むもので、日本の食文化の未来ビジョン・指針としての「ガストロノミーマニフェスト」策定のため実施いたします。株式会社辻料理教育研究所(辻調グループ)がプロジェクトの実施主体となり、辻調理師専門学校、エコール 辻 大阪、エコール 辻 東京が、「食」「農」「観光」、そして「地方」「都市」「世界」の教育研究拠点と連携することで、その拠点連携の在り方を検証しつつ、食分野における日本の国際発信力強化に取り組むプロジェクトとなります。また2015年に提言されたクールジャパン戦略「食の大学院設立構想」をより具現化するための礎づくりにも資するものです。

つきましては、本プロジェクトおよび辻調グループの活動へのご取材を賜りたく、本状にてご案内申し上げます。

***** シンポジウム概要 *****

2014年ユネスコ食文化創造都市に認定された鶴岡市は、そこで継承される独自の食文化、在来作物の多様さとそれを活かす調理法・保存技術で、今、世界の食の研究者から注目されています。この鶴岡市を舞台に、鶴岡フィールドスタディプログラムで来日しているイタリア食科学大学と、2010年に第1回辻静雄食文化賞で、地域におけるレストランと研究機関の連携による食文化向上の活動を称えた辻調理師専門学校が、“食”の未来について議論します。世界からの視点で鶴岡の食文化の魅力をとらえ、鶴岡の食文化から日本が本来もつ食の豊かさについて考えたいと思います。

【テーマ】 鶴岡の食文化から世界の“食”の未来を考える(鶴岡市×イタリア食科学大学×辻調理師専門学校)

【日時】 2017年2月20日(月) 9:30～12:00

【場所】 グランドエル・サン ローブルーム (山形県鶴岡市東原町17-7)

【主催】 鶴岡市、鶴岡市食文化創造都市推進協議会、株式会社辻料理教育研究所(辻調グループ)

【協力】 イタリア食科学大学、一般社団法人元気ジャパン、株式会社 GEN JAPAN

【プログラム】

<第1部>

9:30～10:40 江頭 宏昌氏(山形大学農学部教授)

「なぜ在来作物や野生植物は私たちの暮らしにとって大切なのか？」

<第2部>

10:50～12:00 [イタリア食科学大学×辻調理師専門学校] 世界の“食”の未来を考える

*渡邊 賢一氏((社)元気ジャパン、(株)XPJP ソーシャル・プロデューサー) ※モデレータ

*ガブリエラ モリーニ氏(イタリア食科学大学准教授)

*齋藤 由佳子氏(株式会社 GEN JAPAN)

*小山 伸二(辻調理師専門学校 メディアプロデューサー)

<ご取材／報道に関するお問合せ>

◎辻調グループ企画部:尾藤、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com