

＝内閣府「クールジャパン拠点連携実証プロジェクト」＝

「地方・都市・世界を繋ぐガストロノミーと教育を考えるシンポジウム」開催

2017年1月21日(土) 於:東京大学フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール

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、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として実施いたします。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。

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 ***

かつてはガストロノミー(美食術)の象徴であったフォアグラやキャビアが、動物虐待・生態調和などといった観点から新たに批判を受けています。日本においても鯨や鰻、和牛なども様々な角度から指摘を受けつつあります。このように世界的な価値観が変化するなか、日本独自の“里山里海”という資源、そこから生み出される地域食材を日本ならではの技術力で生かし、いかに豊かなガストロノミーを構築するか、さらに持続可能な食へと展開するために何が必要かを考えます。

【テーマ】「地方・都市・世界を繋ぐガストロノミーと教育を考えるシンポジウム」

【日時】2017年1月21日(土) 14:00～16:30 (受付開始 13:30～)

【場所】東京大学大学院 農学生命科学研究科(東京都文京区弥生 1-1-1)
フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール(Nakashima Hall)

【登壇者】・三反園訓氏(鹿児島県知事)

・藤木徳彦氏(NPO 日本ジビエ振興協議会理事長)

・亀岡孝治氏(三重大学大学院生物資源学研究科資源循環学専攻教授)

・二宮正士氏(東京大学大学院農学生命科学研究科附属生態調和農学機構副機構長)

・八木尚子氏(辻静雄料理教育研究所(辻調グループ)所長)

・小林哲氏(大阪市立大学経営学研究科準教授) ※ファシリテータ

【参加費】無料

【参加人数】100名

【主催】株式会社辻料理教育研究所

シンポジウムにご参加希望の方は、以下の情報を明記の上、メールにてお申込みください。

①お名前／②ふりがな／③企業・団体名／④メールアドレス

送り先: tsujichopress@tsujicho.com



<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

【登壇者プロフィール】

■三反園訓氏(鹿児島県知事)

1958年鹿児島県指宿市生まれ。1980年早稲田大学卒業後、テレビ朝日へ入社し政治記者に。1990年頃からは「ニュースステーション」の政治担当キャスターとして政治・政局動向の解説に当たる。2016年7月鹿児島県知事就任。

■藤木徳彦氏(NPO 日本ジビエ振興協議会理事長)

東京都生まれ。高校卒業後蓼科高原のオーベルジュで修行し、1998年にオーベルジュ・エスポワールをオープン。オーナーシェフとして腕を振るう傍ら、地元食材を使った料理教室や食育講座、大学・高校の講師も務める。2014年特定非営利法人日本ジビエ振興協議会理事長就任。

■亀岡孝治氏(三重大学大学院 生物資源学研究科資源循環学専攻教授)

1984年 東京大学大学院農学系研究科博士課程修了(農学博士)。2007年から現職。農産物・食品中の熱・物質同時移動現象の研究、情報技術の農業・食品工業への応用研究ならびに、蛍光 X 線、紫外・可視・赤外、テラヘルツ光による光センシングによる植物細胞から植物樹体・農産物・食品の生物情報収集技術の研究開発に従事。一般社団法人 ALFAE 代表理事。

■二宮正士氏(東京大学大学院農学生命科学研究科教授、同研究科附属生態調和農学機構副機構長)

1982年 東京大学大学院農学系研究科博士課程修了(農学博士)。同大農学部助手を経て、1991年農林水産省農業環境技術研究所研究室長就任。1996年農林水産省農業研究センター上席研究官。2006年から2010年まで筑波大学教授を併任。遺伝育種学、生物画像解析、農業 ICT などに関する研究に従事。2010年より現職。

■八木尚子氏(辻静雄料理教育研究所(辻調グループ)所長)

大阪市立大学文学部卒業。フランス料理史や歴史、ワイン史を中心に研究を行う。著書に『フランス料理と批評の歴史』(中央公論新社 2010年)ほか。

■小林哲氏(大阪市立大学 経営学研究科准教授) ※ファシリテータ

慶応義塾大学大学院商学研究科後期博士課程単位取得退学、大阪市立大学商学部助手、専任講師を経て現職。著書に『地域ブランディングの論理－食文化資源を活用した地域多様性の創出』(有斐閣 2016年)ほか。

【当日のプログラム】

14:00-14:05 開会の挨拶

14:10-14:30 基調講演①「Cool Japan とガストロノミーマニフェスト」 辻静雄料理教育研究所所長 八木尚子氏

14:30-14:50 基調講演②「ジビエによる食の原点回帰」 NPO 日本ジビエ振興協議会理事長 藤木徳彦氏

14:50-15:10 基調講演③「地域創生と地域教育(仮)」 鹿児島県知事 三反園訓氏

15:10-15:20 休憩

15:20-16:20 パネルディスカッション／テーマ「地方、都市、世界を繋ぐガストロノミーと教育」

- ・NPO 日本ジビエ振興協議会理事長 藤木徳彦氏
- ・三重大学大学院生物資源学研究科資源循環学専攻教授 亀岡孝治氏
- ・東京大学大学院農学生命科学研究科附属生態調和農学機構副機構長 二宮正士氏
- ・辻静雄料理教育研究所(辻調グループ)所長 八木尚子氏
- ・大阪市立大学経営学研究科准教授 小林哲氏 ※ファシリテータ

16:20-16:25 閉会の挨拶

<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