

＝立教大学観光研究所 公開シンポジウム＝

「観光の新たな役割・食科学と観光」シンポジウム開催

2017年12月5日(火)17:00～19:30 於 立教大学池袋キャンパス

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、立教大学観光研究所との共催で、「観光の新たな役割・食科学と観光」というテーマによる公開シンポジウムを開催いたします。

1986年に食の多様性を受け入れ、それを堅持しようとする「スローフード」と呼ばれる運動がイタリアで発祥しました。グローバル化の波とともに食を取り巻く環境が変化するなか、その土地に根付いた食材や伝統的な食文化を見直すこの運動は徐々に世界に伝播し、「美食」という言葉には、持続性という社会的概念が加わり、料理人の価値観も変化してきました。今、食材の産地と消費者、さらには、料理人や研究者を繋ぎ、食の知恵と技術の交流を促すことが「観光の新たな役割」として期待されています。本シンポジウムを通して、現状を踏まえ、今後の方向性について専門家とともに考えたいと思います。

つきましては、本シンポジウムへのご参加、およびご取材等を賜りたく、ご案内申し上げます。

*** シンポジウム概要 ***

【テーマ】「観光の新たな役割・食科学と観光」

【日時】2017年12月5日(火) 17:00～19:30 (受付開始 16:30)

【場所】立教大学 池袋キャンパス 7号館 7101教室
(東京都豊島区西池袋 3-34-1 JR池袋駅 徒歩7分)

【プログラム】開会の辞: ピーター・フックス氏(立教大学観光学部特任教授)

講演・パネリスト: 齋藤 由佳子氏(Genuine Education Network 代表)

阿部 尚行氏(経済産業省商務情報政策局サービス政策課課長補佐)

尾藤 環(辻調理師専門学校企画部部長、産学連携教育推進室室長)

パネルディスカッション司会: 庄司 貴行氏(立教大学観光学部教授)

閉会の辞: 野崎 俊一氏(立教大学ビジネスデザイン研究科特任教授)

【参加費】無料

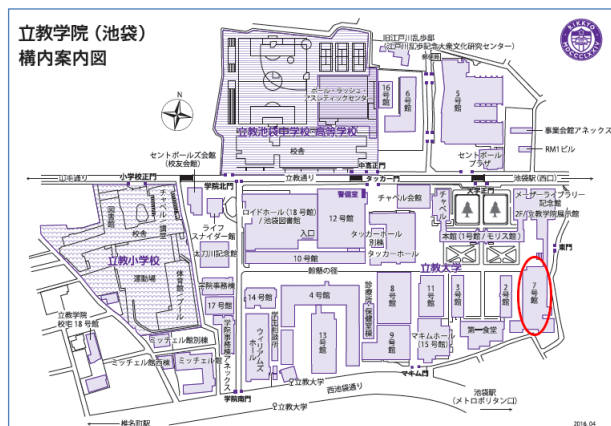
【申込み】※事前申込み必須

氏名・年齢・職業・メールアドレスをご明記の上、
下記アドレスまでお申込みください。

visitor@ml.rikkyo.ac.jp

【主催】立教大学観光研究所

【共催】辻調理師専門学校、エコール 辻 東京



<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

【補足資料】

<講演・パネリストプロフィール>

齋藤 由佳子 氏

Genuine Education Network 代表

武蔵野美術大学を卒業後、2000年株式会社リクルート入社。2010年リクルート退社後に渡欧。2014年イタリア・食科学大学(The University of Gastronomic Sciences)大学院を修了。Genuine Education Network を設立。2015年ミラノ万博にて日本館認定食文化講義を主催した。

阿部 尚行 氏

経済産業省商務情報政策局サービス政策課課長補佐

2012年経済産業省入省。原子力政策を担当後、内閣府に出向。マクロ経済政策、働き方改革を担当し、2016年6月より現職。サービス産業の生産性向上に関する業務を中心に担当。

尾藤 環

辻調理師専門学校企画部部長・産学連携教育推進室室長

1990年辻製菓専門学校卒業後、辻調理師専門学校、辻調グループフランス校勤務を経て、現職。現在、内閣府クールジャパン「官民連携プラットフォーム」に参加し、内閣府クールジャパン拠点連携実証調査「ガストロノミーマニフェストに基づく食と周辺産業の連携による、食分野における日本の国際的発信強化プロジェクト」を実施。県や市との包括連携締結を推進し、地域で産学連携教育に取り組んでいる。

<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