

～風評被害に負けない 一次産業の復興と伝統作物の復活を目指して～



“山形イタリアン”で有名な

「アル・ケッチァーノ」奥田政行シェフを招いて勉強会

食からはじまる地域づくり

日時；平成24年2月21日（大）午後3時00分～

会場；道の駅いわいずみ 2階多目的ホール

参加費；無料

定員；50人（定員になり次第締め切ります。）

申込み；(株)岩泉産業開発内 スローフード岩手事務局

TEL0194-22-4432/FAX0194-22-3135



「食で地方はよみがえる」

足元の食材を生かした地域づくりで東日本大震災からの復興を！

主催；(株)岩泉産業開発、スローフード岩手、

宮古・下閉伊モノづくりネットワーク農産部会

後援；岩泉町食と農を考える女性の会、岩泉町

【勉強会】「食からはじまる地域づくり」

★ 開催趣旨 ★

自然豊かな宮古地方には山菜やきのこなどの森の恵み、三陸沿岸の海産物、短角牛肉や牛乳、わさび・リンゴなど四季折々の食材が溢れています。これらの食材は、各家庭料理に取り入れられ、ふるさとの味として伝えられていますが、地産地消の観点から、貴重な食材を生かした地域振興や町作りへの期待が高まっています。

そこで、山形県で「食の都庄内」親善大使を務め、庄内地方の食材を活かした独創的なイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフをお招きし、食を通じた町づくりの勉強会を開催します。奥田シェフは山形の伝統的な農法で作られる在来種（伝統野菜）の復活にも生産者・研究者と共に取り組んでおられ、東日本大震災後は、料理人集団「ソウルオブ東北」の一員として、被災地での炊き出しや復興活動にも積極的に携わっています。

今回の勉強会では、原発事故以降厳しい状況におかれている「いわて短角和牛」や「安家地大根」など岩手の伝統作物の活用と三陸漁業の復興をテーマに掲げ、地域食材の活用と、食を中心とした地域おこしについての認識を共有したいと考えています。

★ 講師ご紹介 ★

奥田 政行（おくだまさゆき）

1969年山形県鶴岡市生まれ。「鶴岡ワシントンホテル」洋食料理長を経て、2000年にイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」を開店。2010年、地域におけるレストランと研究機関との連携による、地域の食文化の向上に貢献した活動に対して山形在来作物研究会（代表・山形大学江頭教授）と共同で第1回辻静雄食文化賞を受賞。さらに2010年農林水産省「料理マスタース」受賞。

★ 開催概要 ★

日 程：2012年2月21日（火） 15時00分 開会

15時10分～16時10分 講演会

16時10分～16時30分 質疑応答

16時40分～16時50分 ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」予告編上映

17時00分頃 閉会

会 場：道の駅いわいずみ 2階多目的ホール 電話0194-22-4432

定 員：50名

参加費：無料

申し込み・問い合わせ先：(株)岩泉産業開発内 スローフード岩手事務局 担当 茂木・田代

電話0194-22-4432 Eメール motegi-kz@ryusendo-water.co.jp

【勉強会】「食からはじまる地域づくり」参加申込書

平成24年 月 日

名 前 _____

連絡先 電話番号 _____ Eメール _____

所 属（○をつけて下さい。）

1. モノづくりネットワーク 2. スローフード岩手 3. その他 _____

職 業（○をつけて下さい。）

1. 料理人 2. 一次産業 3. 食品加工業 4. 公務員 5. 観光業 6. その他 _____

備 考 _____