



第1回 茨城県北ガストロノミーセミナー

-地域の食文化を活かしたまちづくり-

入場無料
 申込不要
 定員100名



2019年
9月17日(火)
 13:00~15:30
 (12:30開場)

ホテル 天地閣
 1階 孔雀の間
 (日立市旭町2-6-13)

ガストロノミー…食べることを通して、その地域に根ざしている食文化や、その背景にある地域の自然や歴史等と料理の関係を学ぶ「美食学」のこと。

対象
県北地域の飲食・宿泊事業者、生産者、食による地域活性化に興味がある方
 ※ 県北地域…日立市、常陸太田市、高萩市、北茨城市、常陸大宮市、大子町
 ※ 県北地域以外の方でもご参加いただけます

基調講演

**ロレオール田野畑
 オーナーシェフ
 伊藤 勝康 氏**

千葉県出身。羽田空港内のレストランに勤務の後、1995年に妻の出身地である岩手県奥州市前沢に移住し、「牛の博物館」に併設するレストラン店長兼シェフに就任。2016年からは、田野畑村に「ロレオール田野畑」をOPEN。地元食材を使ったフランス料理の提供と並行し、岩手県食のプロフェッショナルアドバイザー、いわて地産地消推進会議委員長を歴任し、地域の活性化に寄与。2011年には、地域に根差した活動と優れた技術が評価され、料理人顕彰制度「料理マスターズブロンズ賞」を、2017年11月には、「同シルバー賞」を受賞。



~主なプログラム~
基調講演(40分)

「地域の食文化を活かしたまちづくり」
 地方のレストランで活躍する伊藤シェフに、ご自身の経験から、生産者や料理人同士の連携の重要性、地方の料理人や飲食店が果たす役割などについてお話しいたします。

※会場には駐車場がございますが、数に限りがありますのでご注意ください。

トークセッション(50分)

講師、地元専門家、モデレーターによるトークセッション

地元専門家 眞嶋 伸二 氏
 中川学園調理技術専門学校 統括部長



モデレーター 堀田 誉 氏
 株式会社Co-Lab 取締役
 いばらき観光マイスターS級



交流タイム
講師や参加者との交流時間

その他、県事業紹介など

