



2024.01.25(木)

第1部:10:00~12:00
第2部:14:00~16:00
Al ché-cciano Academy



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA

フードダイバーシティとは、「食の多様性」のことを目指します。

世界には宗教や文化、健康上の理由などで、食事に制限のある人が多くいます。鶴岡には魅力的な観光資源が多くあり、年間たくさんの方が観光に訪れていますがこうした人達に対しての配慮はまだ充分とは言えない状況です。旅の楽しみのひとつでもある「食」!! ユネスコ食文化創造都市鶴岡ならではの多様な食文化を活かし、誰もが不自由を感じることなく鶴岡のガストロノミーを楽しむことができるガストロノミーツーリズムを目指すことを目的にフードダイバーシティ対応研修会を実施します。

この研修では、すでに多様な食習慣に対応している2人のシェフを招き、いろいろな食習慣のある中でも需要の多いベジタリアンに焦点を当てて学びます。右下図のようにベジタリアンは分類が多様なこともあります、提供側で段階的に対応できる範囲を広げていくことも可能です。まずはベジタリアンの食習慣を理解し、フードダイバーシティへの一步を踏み込んでみませんか。

【日 時】令和 6年 1.25 (木)

【会 場】Al ché-cciano Academy (アル・ケッチャーノアカデミー 〒997-0806 山形県鶴岡市遠賀原字稻荷43)

第1部 10:00~

奥田流 ベジタリアンガストロノミー

奥田 政行

アルケッチャーノオーナーシェフ

第2部 14:00~

フードダイバーシティへのはじめの一歩

比嘉 康洋

株式会社Maestranza 代表取締役

【募集人数】各回15名 ※1部、2部両方の参加又はどちらかの受講も可能です。

【参 加 費】無 料

【対 象】鶴岡市内料理人又は飲食店・旅館経営者など

奥田 政行 [アルケッチャーノオーナーシェフ]

1969年、山形県生まれ。高校卒業後東京のイタリアン、フレンチなどで働く。26歳で帰郷しホテルの料理長を経て農家レストランでシェフを務め、2000年に【アル・ケッチャーノ】をオープン。05年より「食の都庄内」親善大使を務める。
2016年イタリアミラノにて世界野菜料理コンテスト『The Vegetarian Chanceザ・ベジタリアン・チャンス』にアジア代表として出場。世界各国からファイナリスト8名（約1000人の書類選考から）3位に入賞する。
2023「ゴ・エ・ミヨ2023」において「テロワール賞」を受賞。2023年10月第14回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスター」「ゴールド賞」を受賞。



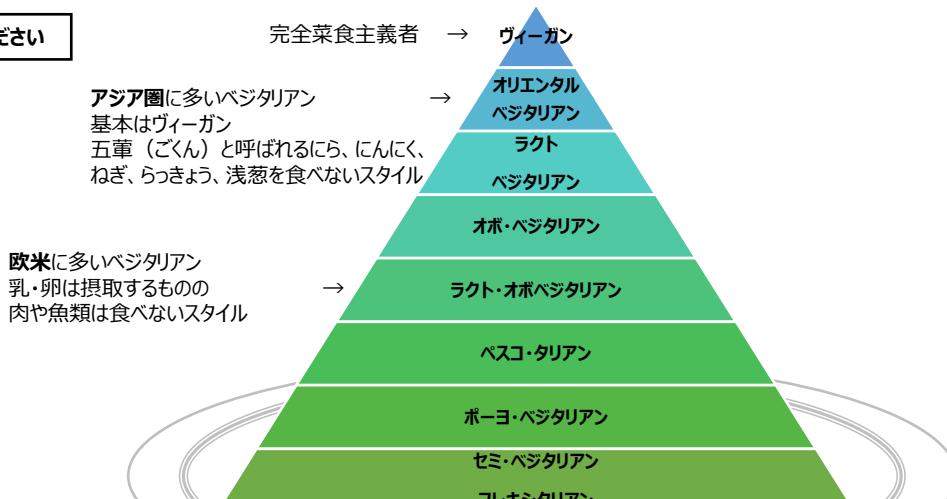
比嘉 康洋 [株式会社Maestranza 代表取締役 料理家・地域フードプロデューサー]



2002年～自然派フランス料理をベースとした「CHAYA Macrobiotics」でマクロビオティックの世界に触れながらシェフとしての経験を積む。
2010年～農業実験レストラン「六本木農園」のグランシェフを務め、日本全国のこだわりの生産者とともに創りだす料理をプロデュース。2016年～「旅した先がレストラン」をコンセプトに、料理家・地域フードプロデューサーとして活動開始する。2018年～新しい食文化を考える実験室、Peace Kitchen TOKYO をオープン。国内外のレストラン・カフェのプロデュース、メニュー開発を行う。

比嘉シェフの情報はこちらから → <https://maestranza-higa.com/>

お申込み・お問い合わせについては裏面をご覧ください

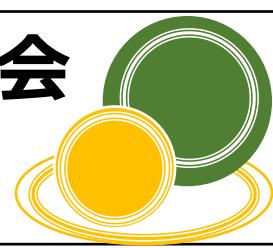


主催：一般社団法人DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー

後援：鶴岡市・鶴岡食文化創造都市推進協議会・株式会社庄交コーポレーション

フードダイバーシティ対応研修会

ベジタリアン研修会申込書



1月19日(金)までお申し込み承ります。ただし満席等の理由により受付できない場合がございます。

申込日	令和 6年 月 日 ()				
申込者	フリガナ				
生年月日 (当日の保険用)	T S H	月	日	年齢	
所属先					
TEL					
FAX					
食の多様性対応についての実施状況	<input type="checkbox"/>	実施している	<input type="checkbox"/>	実施していない	今後必要と考えている
実施している場合あてはまるものに□をお願いします	<input type="checkbox"/> ヴィーガン <input type="checkbox"/> ベジタリアン <input type="checkbox"/> マクロビ <input type="checkbox"/> ハラール <input type="checkbox"/> アレルギー <input type="checkbox"/> 嚥下食 <input type="checkbox"/> その他 ()				
受講希望講座 希望する研修に ○をつけてください	<input type="checkbox"/>	第1部 10:00 ~12:00	奥田流 ベジタリアンガストロノミー 奥田 政行		
	<input type="checkbox"/>	第1部 14:00 ~16:00	フードダイバーシティへのはじめの一歩 比嘉 康洋		
受講動機					

ご参加にあたり以下の事項へご協力をお願い申し上げます

- ・アンケート回答及び感想・ご意見の情報発信への使用。なお、回答内容は本開催に関する団体と共有し、事業報告へ使用します。
- ・当日、主催側でイベントの記録・発信のために影響を行います。なお、来場者のお顔の映り込みは配慮いたします。

個人情報の利用目的と取扱いについて

- ・ご記入いただいた個人情報につきましては、紛失や漏洩が発生しないように努めます。
- ・開催に関わるご連絡の他、当日の開催運営、事業報告へ利用し、その他の第三者に提供することはございません。

お問合せ先・お申込み先

一般社団法人 デガム

DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー

TEL.0235-26-1218 FAX.0235-26-7322

E-mail:tsuruokaodegamu.jp

営業時間:平日9:00~17:00 (土日・祝日は休業)

