



～山形で継承されてきた 伝統的な食材を次世代に伝える～

山形には、地域の人々が古くから守り受け継いできた伝統野菜が数多く残っている。「やまがた伝統野菜」が持っている歴史や品種・栽培法などの特長、さらには文化的な価値を、本セミナーで次世代や全国の人々に伝えたい。

【開催日時】 令和4年11月28日（月）13:00～15:00

【開催会場】 アル・ケッチャーノ アカデミー

（山形県鶴岡市遠賀原字稻荷43番）

▶ 基調講演



テーマ：「山形県の伝統野菜の現状と課題」

講師：江頭宏昌 氏（山形大学農学部教授）

1964年福岡県北九州市生まれ。1990年京都大学大学院農学研究科修了。2001年より助教授、2015年より現職。博士（農学）。専門は植物遺伝資源学。「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内外の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取組んでいる。

▶ 調理実演



テーマ：「伝統野菜の特徴を生かした調理」

奥田政行 氏（アル・ケッチャーノ オーナーシェフ）

地元高校を卒業後に上京し、イタリア料理、フランス料理を修行後、26歳で帰郷。ホテルや農家レストランで料理長を務めたのち、2000年に「アル・ケッチャーノ」を開業。在来野菜や地元産食材を独自の理論で調理する料理が話題を呼び人気店に。2009年には銀座の山形県のアンテナショップ2階に「ヤマガタサンダンドロ」をオープン。2010年、第一回「辻静雄 食文化賞」、第一回農林水産省料理マスターズ受賞、2020年「文化庁長官表彰」を受賞、グルメン世界料理本大賞2022で著書『ゆで論』がグランプリ受賞するなど、多くの功績を残している。

▶ パネルディスカッション

テーマ：「伝統野菜を通じた食文化の継承について」

ファシリテーター：小野愛美 氏（合同会社Maternal代表社員）

パネリスト：江頭宏昌 氏（山形大学農学部教授）

奥田政行 氏（アル・ケッチャーノ オーナーシェフ）

伊藤恒幸 氏（藤沢カブ生産者）

参加費
無料

【開催方法】 オンライン（Zoom）配信のみ 先着150名

【申込方法】 以下のURL又は右のQRコードから申込みください

<https://www.secure-cloud.jp/sf/1666331754SseciNjw>

【申込締切】 令和4年11月24日（木）



全国食育推進ネットワーク×食育ネットとうほく

お問合せ先

農林水産省
東北農政局

東北農政局消費・安全部消費生活課
「食育ネットとうほく」事務局
TEL 022-221-6095

