

2013 上山市ラ・フランスセレクション &

第40回上山農業大学 講座事業

食からはじまる地域づくり ～かみのやまを食から考える～



ラ・フランスセレクション特別審査員

上山農業大学 講座講師

奥田 政行 氏

(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

講師プロフィール

1969年山形県鶴岡市で生まれ、県境の新潟県旧山北町で育つ。
鶴岡の高校を卒業後、東京にてイタリア料理、フランス料理、フランス菓子とイタリアンジェラートを修業。25歳で帰郷し、ホテルの料理長や農家レストランを経験したのち、2000年3月、地元食材で作るイタリア料理の店「アル・ケッチャーノ」を、2007年7月には、カフェ&ドルチェをメインとする「イル・ケッチャーノ」をオープン。2009年4月、主に山形県の食材で作るイタリア料理の店「ヤマガタ サンダンデロ」を銀座にオープン。2012年5月、フードプロデュースした「LA SORA SEED」が東京ソラマチにオープン。独創性に富んだ料理は、イタリア、スペインなど、海外でも高い評価を得ている。現在、山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を務めるほか、庄内浜文化伝道師マイスターにも認定されている。

日時

平成25年11月13日(水)
13時30分(受付13時～)
※ラ・フランスセレクションは11時～

参加料

無料

(どなたでも参加できます!)

会場

体育文化センター
エコーホール

問合せ

市総合農政推進協議会事務局

<農林課内>

023-672-1111(内線408)

○ラ・フランスセレクション

～生産者の情熱が生み出す、

本市特産最高級ラ・フランス～

生産者の栽培・品質管理技術の更なる向上と、市民への消費宣伝、地産地消を推進するため「2013上山市ラ・フランスセレクション」を開催します。

※どなたでもご覧いただけます。皆様のご来場をお待ちしております。

※来場された方にはラ・フランスの試食とラ・フランスをプレゼントいたします!

<日程>

11時00分 ラ・フランスセレクション公開審査

13時30分 ラ・フランスセレクション表彰式



○上山農業大学 講座

奥田シェフに、食を中心とした地域づくりについてご講演いただきます。また、上山市の農産物の良さ、活かし方などについても語っていただきます。

<日程>

14時00分 開講式

14時10分 研究発表 2題

上山明新館高校食料生産科

15時00分 講演

講師 奥田 政行 氏

演題 「食からはじまる地域づくり

～かみのやまを食から考える～」

16時50分 閉講式



主催:上山市 上山市総合農政推進協議会

後援:山形県、山形農業協同組合、南果連協同組合、農家生活教室「華の会」、上山市教育委員会、上山市農業委員会、上山市農事実行組合長協議会、上山市酪農組合連絡協議会、上山市土地改良区、かみのやま温泉旅館組合、上山市観光物産協会、上山市商工会、上山市観光果樹園協議会、上山市温泉クアオルト協議会