

食の桃源郷をめざして

山形・おきたま 食の力 シンポジウム

2013(平成25)年

1月26日(土)

■時間:午後12時30分～午後4時

■会場:グランドホクヨウ米沢

米沢市金池2丁目3-7

■参加料:無料

■定員:200名程度

第1部 公開フォーラム

【午後12時30分～午後2時30分】

「山形の保存食と在来作物」

第2部 食体験と地域食材発見コーナー

【午後2時30分～午後4時】

「見て触って味わって知る 置賜の食」



同時
開催

花の置賜フェア

■主催/山形在来作物研究会・おきたま食の応援団・
やまがた食産業クラスター協議会

■共催/山形大学農学部・置賜総合支庁・置賜農業振興協議会

■問合せ/置賜総合支庁 農業振興課

〒992-0012 山形県米沢市金池七丁目1-50
TEL.0238-26-6051 FAX.0238-21-6941



保存食の底力

山形県には、数多くの在来作物や個性的な食文化が現在も脈々と受け継がれています。こうした豊かで個性的な食資源を地域の力に変え、地域全体が元気になっていくためのシンポジウムを、「おきたま食の応援団」と、映画「よみがえりのレシピ」で一躍全国から注目を集めている「山形在来作物研究会」が協力して開催します。また、置賜地域を中心とした地域食材、保存食も紹介します。



うち豆



くぎたち干し



なす干し



おかめささぎ



ひょう干し



青豆

【山形県在来作物研究会】



会長
山形大学農学部准教授

江頭 宏昌氏

専門は植物遺伝資源学。山形県の在来作物について、研究や保存活動に精力的に取り組んでいる。朴訥とした語り口にファンも多い。映画「よみがえりのレシピ」にも出演。



副会長
山形大学農学部教授

平 智氏

専門は、果樹園芸学、園芸利用学ならびに人間・植物関係学。多様な知識と人脈は、話題のレシピ本「はたけの味」、「たんぼの味」の監修にも遺憾なく発揮されている。

食の桃源郷をめざして

山形・おきたま 食の力 シンポジウム

保存食の底力



プログラム

第1部 | 公開フォーラム

[午後12時30分～午後2時30分]

◆ 山形の保存食と在来作物

コーディネーター 山形大学農学部教授 山形在来作物研究会副会長 **平 智氏**

話題提供者 「やまがたの保存食とその利用」
たかはた食文化研究会顧問 **島津 憲一氏**

パネリスト 米沢商工会議所女性会会長 **吉澤 和美氏**

パネリスト ノンフィクション作家 **島村 菜津氏**

パネリスト たかはた食文化研究会顧問 **島津 憲一氏**

パネリスト 山形大学農学部准教授 山形在来作物研究会会長 **江頭 宏昌氏**

第2部 | 食体験と地域食材発見コーナー

[午後2時30分～午後4時]

◆ 食体験(試食)コーナー

置賜が誇る冬の食材を、地域を代表する老舗の集まりである米沢芽生会と、置賜出身の若手イタリアンシェフが調理します(試食料理の数には限りがありますので御了承ください)。

■米沢芽生会

(割烹 喜楽、米沢牛・山懐亭 吉亭、割烹 東屋、味どころ ふる山、鰻・割烹 可奈免、割烹 福美屋、旅館 招湯苑、割烹 鴨川、割烹 志ん柳、小野川温泉 河鹿荘)

■レストラン 喜右工門 ■ピッツェリア シャッタカ

◆ 置賜食材発見コーナー

■JA山形おきたま愛菜館 ■ドリーム農園直売所 ■たかはた地産館
■八百勘本店 ■新田ファーマーズマーケット ■旬菜館さかの
■おらんだ市場菜なポート ■まほろば直売所四季菜館 他

同時
開催

花の置賜フェア

置賜の冬を彩る啓翁桜、アルストロメリアを使って、さまざまなシーンやコンセプトに合わせた飾花を行います。ご来場のうえ、会場を彩る一足早い春をお楽しみください。

参加申込書 (山形在来作物研究会会員は不用です) ■ 申込み締切日 / 1月18日(金)

申込者

名称:

住所: 〒

勤務先、
所属団体等

TEL:

FAX:

E-mail:

1:

2:

参加者名

3:

4:

5:

6:

※参加者が多数の場合は別紙に参加者名を記入し、送信してください。

申込先 / 置賜総合支庁 農業振興課 FAX.0238-21-6941