



講演会

食からはじまる 地域づくり

「ふるさとの庄内・鶴岡を元気にしたい」と2000年にアル・ケッチャーノをオープンし、
「食」が軸となり「食」によって地方をどう元気にしていけるかを考え、活動を続ける料理人・奥田政行氏。
「食からはじまる地域づくり、そしてこれからの日本の元気づくり」についてお話をいただきます。



アル・ケッチャーノ/オーナーシェフ
奥田政行氏

おいしい くすまき交流会

奥田政行氏と葛巻の食を味わいながら、食文化、歴史、風土、
自然環境など葛巻の魅力を語り合い、葛巻の素晴らしさを再認識して、
食からはじまる地域づくり・元気づくりをしましょう。

【講師 奥田政行氏 プロフィール】

山形県鶴岡市生まれ。鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。山形県に在って、常に予約の取れないレストランとして不動の人気を誇る。

食の都庄内親善大使をつとめるなど地産地消を代表する料理人。

その卓越した食材を見る目と料理の見極め、組み合わせが“奇跡の皿を生む”と国内のみならず海外からも高い評価を得て現在に至る。

鶴岡市農業発展奨励賞、山形県農業賞、第一回辻静雄食文化賞、第一回農林水産省料理マスターなど多数受賞。鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門登録への功績により鶴岡市市政労者に表彰される。

銀座の「やまとサンダンテロ」の他、日本各地でレストランをプロデュースし地方の食材の情報発信拠点を作っている。

海外では、平成18年3月にイタリアのアルチエヴィアより表彰を受ける。スローフード協会イタリア本部主催の「テッラ・マードレ2006」では世界の料理人1000人(日本からは11人)に選出される。2009年11月にはスペインで、2010年3月にはオーストラリアで多くの賞賛を受け「日本に奥田在り!」という存在感と料理人としての地位を世界的な名声へと昇華させている。

そのほか講演会や料理講習会なども多数開催し、日本の食材や食文化を世界各地で伝えている。

**2016
3/14(月)**

開催時間 第一部 講演会 16:00~17:30

第二部 交流会 18:00~20:00

会 場 くすまき高原牧場 もく・木ドーム

定 員 100名

参 加 費 第一部講演会:無料 第二部交流会:5,000円

お申込・お問い合わせ くすまき高原牧場(プラトー) TEL.0195-66-0555

参加申し込み書 FAX.0195-66-0511

氏 名	企業・団体名／所属・役職	講演会	交流会
フリガナ 様			
TEL - -			