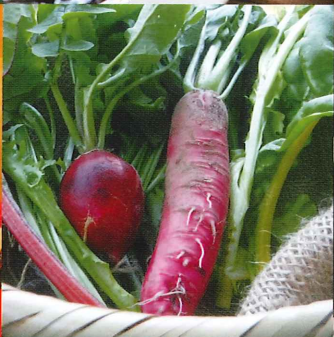
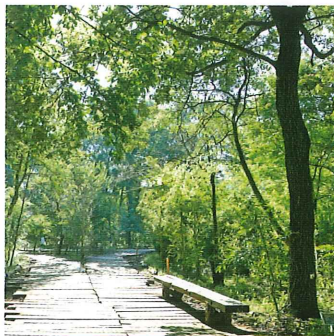




里山と生きる協会
SATOYAMA STYLE ASSOCIATION



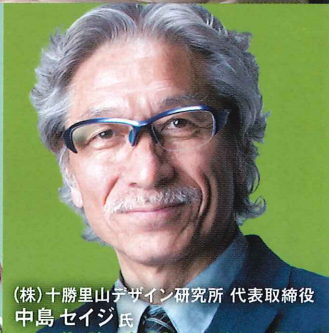
(株)日本総合研究所 調査部主席研究員
藻谷 浩介氏



レストラン アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
奥田 政行氏



石坂産業(株) 代表取締役
石坂 典子氏



(株)十勝里山デザイン研究所 代表取締役
中島 セイジ氏

『里山ビッグトーク』&『里山探訪』&『里山ビュッフェ』

里山と生きるフォーラムvol.2

2018.5.18(Fri.) 12:40 START

【第一部】12:40～15:00

里山ビッグトークイベント

里山スペシャリスト達が語る
次世代につなぐ! 里山『新』活用術

会場: 所沢市民文化センター ミュース

【第二部】15:30～

石坂産業プレゼンツ

五感で感じる
里山体験ツアー!

会場: 石坂産業 三富今昔村

【第三部】17:00～19:00

奥田シェフ 里山オリジナルビュッフェ

山と森から
奥田流 里山スペシャル!

会場: 石坂産業 三富今昔村(くめぎの森交流プラザ)

※イベントコンテンツは裏面参照

参加費

Aコース→第一部～第三部全て 15,000円(税込)

Bコース→第一部・第二部のみ 5,000円(税込)

第三部までトータルのご参加は
先着お申込み150名様限定です!

(株)日本総合研究所
調査部主席研究員

藻谷 浩介氏

米国NY市コロンビア大学経営大学院卒業。まちづくり、観光振興、産業振興、人口成熟問題などを専門に研究。2010年に出版した著書『デフレの正体』はベストセラーとなり、続く『里山資本主義 日本経済は「安心の原理」で動く』も40万部以上のベストセラーとなった。

レストラン アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ

奥田 政行氏

山形市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。食の都庄内親善大使を務めるなど地産地消を代表する料理人。山形県産業賞、第一回辻静雄食文化賞、第一回農林水産料理マスターズなど多数受賞。著書に『地方再生のレシピ』『食べもの時鑑』『アル・ケッチャーノのパスタ』他多数。

里山と生きる協会 会長
石坂産業(株) 代表取締役

石坂 典子氏

2002年に2代目社長に就任後、里山の保全活動や地域密着型の新事業を展開し、企業や環境にまつわる数々の賞を受賞。施設を環境教育の場として改善し、年に30,000を超える人々が訪れる。著書に『五感経営 産廃会社の娘、逆転を語る』(日経BP社)などがある。

(株)十勝里山デザイン研究所
代表取締役

中島 セイジ氏

株式会社クオーターバック ファウンダー。株式会社十勝里山デザイン研究所代表取締役。経営デザイナー。現在、十勝・芽室町にて「MEMUROワインヴァレイ構想」を展開中。著書に『非効率な会社があまくいく理由』(フォレスト出版)、『儲けないがいい』(アチーブメント出版)がある。

日時

2018年5月18日 金 12:40~19:00

※第二部までのご参加者は
17:00終了予定となります

参加費

事前お振込購入制

Aコース→第一部～第三部全て 15,000円(税込)

Bコース→第一部・第二部のみ 5,000円(税込)

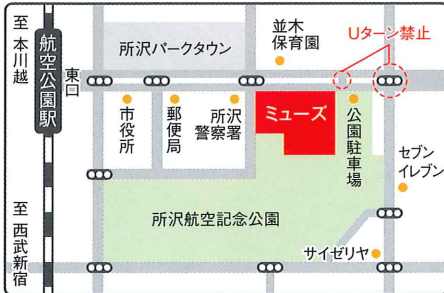
第三部までトータルのご参加は
先着お申込み150名様限定です!

タイムスケジュール

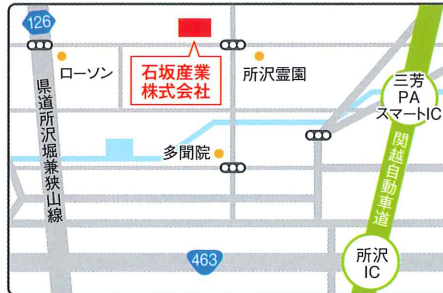
※登壇ゲスト及びタイムスケジュールは、当日の都合により変更となる場合がございます。

12:00 ~	受付開始	所沢市民文化センター ミューズ
12:40 ~ 15:00	【第一部】 所沢市民文化センター ミューズ	里山ビッグトークイベント 里山スペシャリスト達が語る 次世代につなぐ! 里山「新」活用術 奥田 政行氏 藻谷 浩介氏 石坂 典子氏 ●里山と生きる事例紹介 【司会進行】(株)メイン 代表取締役 【モデレーター】 ●奥田 政行氏講演 山尾 百合子氏 中島 セイジ氏 ●パネルディスカッションほか
15:00 ~	※順次、専用バスで石坂産業(株)へ送迎します	
15:30 ~	【第二部】 石坂産業 資源再生工場 / 三富今昔村	石坂産業プレゼンツ 五感で感じる 里山体験ツアー! 1.「ゴミにしない技術」石坂産業資源再生工場の見学 2.生物多様性の森 三富今昔村(くぬぎの森)の自由散策 ※順次、里山体験ツアーにご案内します ※第二部までのご参加者は順次、専用バスで西武新宿線「航空公園」駅へ送迎します
17:00 ~ 19:00	【第三部】 石坂産業 三富今昔村 (くぬぎの森) (交流プラザ)	奥田シェフ 里山オリジナルビュッフェ 山と森から 奥田流 里山スペシャル! 石坂ファームで採れた新鮮野菜を調理! 奥田シェフによる料理デモンストレーション ほか
19:00 ~	※順次、専用バスで西武新宿線「航空公園」駅へ送迎します	

【第一部会場】所沢市民文化センター ミューズ 【第二部/第三部会場】石坂産業(株)



埼玉県所沢市並木1-9-1
所沢市民文化センター ミューズ キューブホール
●西武新宿線「航空公園」駅より徒歩約10分



埼玉県入間郡三芳町上富緑1589-2
石坂産業株式会社(三富今昔村事務局:049-259-6565)
●所沢ICより車で約20分 ●東武東上線「ふじみ野」駅より車で約15分 ●西武新宿線「新所沢」駅より車で約15分

【第二部】石坂産業プレゼンツ 資源再生工場 / くぬぎの森について

●資源再生工場

年間3万人が見学に訪れる「ゴミにしない技術」を誇る石坂産業の資源再生工場をご案内します。リサイクル率98%の資源再生工程を間近でご覧ください。

●くぬぎの森

くぬぎの森は1300種以上の動植物が生息する生物多様性の自然の宝庫!自由に散策し、存分に里山をご体験ください。

※ミューズあるいは石坂産業(株)の会場やアクセスなどの詳細は各ホームページを参照ください。

【お申込方法】以下URLの イベント よりお申込みください。

<http://satoyama.live>

里山と生きる協会

検索

お申込締切日:5月1日(火)

定員になり次第、お申込みを締切らせていただきます。

●インターネット環境のない方は以下のお申込書にご記入の上、FAXにて送信してください。

- 下記お申込書に必要事項を全てご記入いただき、この用紙をFAX:03-5225-7505に送信してください。
 - お申込書をFAX後、1週間以内に下記のお振込先にご希望コースの人数分代金をお振込みください。
 - お振込確認後、1週間以内をめどに受講票をメールまたは郵送いたします(ご入金後、受講票が届かない場合はご一報ください)。
- ※お振込後のキャンセルはご遠慮願います。

フォーラム参加費のお振込先	銀行コード	支店コード	りそな銀行	口座番号(普)	口座名
	0010	275	秋葉原支店	1340772	アルファクラブダイヒヨウナカジマセイジ

※お振込手数料は、お客様のご負担とさせていただきます。 ※領収証はお振込みの控えをもってかえさせていただきます。

お申込書	お支払名義(該当項目をチェックしてください) ☐ 会社 ☐ 個人		ご希望コース ☐ Aコース(人) ☐ Bコース(人)	
	フリガナ	会社名	ご同行者氏名	
	氏名	役職	()コース	氏名
	送付先住所(☐ 会社宛 ☐ ご自宅宛)		TEL	
	TEL	FAX	()コース	フリガナ 氏名
	メールアドレス	業種	TEL	
当イベントの紹介先企業名 ☐ 石坂産業(株) ☐ (株)クオーターバック ☐ その他()				

※個人情報の取り扱いについて▷お申込みいただきました個人情報は、各種連絡・情報提供のために利用し、他の目的には使用いたしません。

お問合せ:株式会社クオーターバック TEL:03-5225-6601(石黒/並木)