

食文化とビジネスの連携について学べる 特別セミナー  
石坂技塾 「特別公開講座」

# 田舎の力が未来を創る

## ～ヒト・カネ・コトが持続するローカルからの変革～



講師 金丸弘美氏

食環境ジャーナリスト /  
食総合プロデューサー

地産地消が各地で注目をされている中、消費者のニーズに合わせた食べ方等の提案、景観や環境づくり、再生可能エネルギーなどに力を入れ、成功している地域があり、持続可能な循環型社会の形態へ大きく躍動し始めています。

本講座では、「生物多様性と農業の連携」や、農業を主体とした食育体験と地域産業の推進事例として、兵庫県豊岡市の「コウノトリ育むお米」、高知県「大野見エコロジーファーマーズ」、「福井の蕎麦」などを紹介し、持続可能な社会と地域の誇りが人をつなぎ小さな経済を動かす「食文化とビジネスの連携」の取組についてご紹介します。

開催場所 石坂産業 本社ビル 5F 大会議室  
参加費 1,000 円（税込）

※受講参加費は「くぬぎの森保全活動」の一部にお役立てさせていただきます。

# 石坂技塾 「特別公開講座」のご案内

各界で活躍されている一流の先生方をお招きし、多種多様なプログラムを開講する「特別公開講座」のご案内です。

先着 30 名様限りとなっておりますので、お早めにご応募ください。



講師 金丸弘美 氏

## 田舎の力が未来を創る

～ヒト・カネ・コトが持続する  
ローカルからの変革～

地産地消が各地で注目をされている中、消費者のニーズに合わせた食べ方等の提案、景観や環境づくりなどに力を入れ、成功している地域があり、持続可能な循環型社会の形態へ大きく躍動し始めています。

本講座では、「生物多様性と農業の連携」や、農業を主体とした食育体験と地域産業の推進事例などから、持続可能な社会と地域の誇りが人をつなぎ小さな経済を動かす「食文化とビジネスの連携」の取組についてご紹介します。

食環境ジャーナリスト / 食総合プロデューサー

佐賀県唐津市生まれ。地域づくりを連携させた食のワークショップのコーディネートと実践、ブランド化事業や、プロモーション事業を各地で開催し高い評価を受けている。地域の特性を明確化し、食と環境、品種と栽培方法、歴史や文化などあらゆる視点で食のテキスト作りから行い食文化を発信するワークショップを展開。地元の人と料理を作りレシピを共有化するなど、参加型の体験プログラムも好評である。活動のテーマは、食からの地域再生、地域力創造と活性化、食育と味覚ワークショップ、地域デザイン。

著書に『ゆららしい島のスローライフ』(学研)、『田舎力 ヒト・物・カネが集まる 5つの法則』(NHK 生活人新書)、『幸福な田舎のつくりかた：地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす』(学芸出版社)、『里山産業論 「食の戦略」が六次産業を超える』(角川新書)、「田舎の力が 未来をつくる！ ヒト・カネ・コトが持続するローカルからの変革』(合同出版)など多数。最新刊に「食にまつわる 55 の不都合な真実」(ディスカヴァー携書)、「地域の食をブランドにする！食のテキストを作ろう」岩波ブックレット(岩波書店)がある。

## 開催概要

日時 2019年5月29日(水) 18:15～19:45(受付 17:45～)  
場所 石坂産業株式会社 5階会議室

申し込み受付は各開催日の 2 日前までです      ※席数に限りがありますので、お早めにお申込ください。

下記申込欄に必要事項をご記入のうえ、Fax または Mail でお申し込みください。

赤枠内必須

ご参加代表者名	ご参加人数	
所属	※ 電話番号	FAX 番号
所在地 〒	メールアドレス	

※開催当日、何らかの理由で中止や変更となる場合がございます。緊急連絡先としてつながりやすい電話番号をご記入ください。

自家用車で来場する 台     タクシーで来場する 台     自転車など 台

当社へお車やタクシーでお越しの際、駐車場ルールの厳守をお願いしております。

お申込先      Fax: 049 - 259 - 7636      Mail: info@ishizaka-group.co.jp

お問い合わせ 石坂技塾事務局 Tel: 049 - 259 - 5800