



土井善晴 × 佐藤卓 × 石坂典子 クロストークイベント



料理研究家
「おいしいもの研究所」代表

土井 善晴

スイス・フランスでフランス料理、大阪味吉で日本料理、土井勝料理学校教授勤務後、おいしいもの研究所を設立し独立。人が生きていく上で最も大切な食事として「食事学」「料理学」を広く指導、和食の観点から「一汁一菜」を提唱。著書に「一汁一菜でよいという提案」(新潮社)ほか多数。



株式会社TSDO代表
グラフィックデザイナー

佐藤 卓

東京藝術大学デザイン科卒業。株式会社 TSDO代表。「ロッテ キシリトールガム」「明治おいしい牛乳」のパッケージの他、美術館のシンボルマーク、企業のロゴマークデザインなどを手掛ける。NHK Eテレ「デザインあ」「デザインあ neo」総合指導、21_21 DESIGN SIGHT館長を務める。



石坂産業株式会社
代表取締役

石坂 典子

「Zero Waste Design」をビジョンに、徹底したリサイクルで産業廃棄物減量化・再資源化率98%を実現。海と陸を保全する「30by30」への参画や再エネ100%を導入。近隣の里山を再生した「三富今昔村」で、生物多様性AAA認証や環境省「体験の機会のある場」認定を受け環境教育を展開。2020年度「日本経営品質賞」受賞。

食で未来をデザインする ～ 一汁一菜でつくる未来 ～

地物の旬の素材をなるべく手を加えずに味わうことは、人の健康や感性を養い、自然環境への負荷も抑えられる日本独自の食文化です。このトークイベントでは、地域×季節×食材を毎日のごはんを料理をして取り入れる暮らしの意味を考えることで、より豊かに過ごせることを食、デザイン、環境の提唱者からの話をとおり、「未来のあり方を食を通して考えていく」機会とします。

登壇する石坂典子は「自然と美しく生きる」を会社活動に掲げ、土壌へゴミを埋め立てしない資源循環、地域の里山の生物多様性回復や体験教育、有機農業を長年に渡り活動し、「全ては循環し、つながり合う環境」の中で美しく生きるための食のデザインについてクロストークで皆さまと一緒に考えていきたいとしています。

“人と土”のつながりを大切にしながら、地域の季節ごとの素材を土井善晴先生の提唱される「一汁一菜」という考え方で、シンプルに料理をして食べることから、これからの生き方をさぐり、食で未来をデザインしていく暮らし方を考えていきます。

4/12 ²⁰²⁵ (土) 13:00～

- 場所 三富今昔村 くぬぎの森交流プラザ
- 費用 里山保全費としてご協力をお願いいたします。

● 3,300円(税込) 定員60名様

● 5,500円(税込) 定員30名様

イベント終了後、この地域の「一汁一菜」ご賞味を含む

- イベント詳細・申込方法
専用ページ、QRコードから
お申込みください ▶



主催 **ISHIZAKA** 石坂産業株式会社



三富今昔村
SANTOME

〒354-0045 埼玉県入間郡三芳町上富1589-2 Tel. 049-259-6565
休村日 火曜日定休 (詳細は三富今昔村HPの開村カレンダーにてご確認ください)
受付時間 10:00~17:00 (定休日を除く) santome-community.com



X @santome_konjaku
f @santomekonjakumura
@ @santomekonjakumura