

「食の多様性」を 2日間で学ぶ

DAY 1
11.18 14:00~16:00
2020.11.18 Wed

DAY 2
12.3 14:00~16:00
2020.12.3 Thurs

会場:リュウキンカの郷(あさぎり町「せいれい館」隣)
熊本県球磨郡あさぎり町深田西879-1 (<https://ryukinka.com/>)

ダイバーシティ化する世界の食市場

参加対象(参加費用 無料)

人吉球磨地域の飲食店、ホテル旅館、メーカー、自治体関係者様など

ヴィーガンとは「完全菜食主義」と訳され、肉・魚・卵・乳製品などの動物性の食品を食べない方々のことを指します。
(例:日本では「精進料理」がヴィーガン料理として提供されている。)

SDGs(エスディーゼーズ)とは持続可能な社会を構築するため、世界が丸となって取り組む17の目標が2015年に国連で採択されました。フードロスや人権、教育など様々な課題について目標が設定されており、持続可能な街作りの取組として注目を集めています。

Day 1 2020.11.18 (水) ベジタリアン、ヴィーガン、ハラールなどの食の多様性対応が今後より一層重要になってくる中、アフターコロナに向けて、日本人及び訪日外国人を誘客し、満足してもらうための人吉球磨地域の特性や特産品を生かした料理、持続可能な社会に向けた環境づくりについて、専門家より紹介をいたします。

第1回目
基礎編

「フードダイバーシティ対応と
SDGs対応について」

教師

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役
守護彰浩氏

流通経済大学非常勤講師。自治体や企業を中心に300回以上の講演経験。これまで全国各地で200店舗以上のハラール・ベジタリアン対応を指導。



第2回目

飲食レストラン対応編と製造メーカー編



株式会社FunFair フードスペシャリスト 菜道チーフシェフ
楠本 勝三氏

フランス料理から和食の世界へ転身。各国の要人や、世界的なアーティストなどを魅了してきた日本を代表する料理人。2018年にオープンした菜道ではジャンクなヴィーガンをキーワードに今までなかった世界を築き上げる。2019年11月11日にはHappyCowで「世界ナンバーワン」のヴィーガンレストランとなる。



株式会社FunFair 取締役
白澤 繁樹氏

1976年生まれ、鹿児島市在住。元々、web・広告業界出身で、現在は障害者向け就労支援事業「ひふみよベース紫原」を運営。2014年にはヴィーガン、ハラール対応ラーメン「Samurai Ramen」を発売し、マレーシアの実店舗、プロダクトの国内外販売を手掛ける。

Day 2
2020.12.3(木)

Day1で登壇した楠本氏、白澤氏が人吉球磨地域の特産品を使って実際にレシピを開発。みなさまの前で実際に調理をしながらレシピの説明を行います。

第3回目
試食編

楠本シェフ、FunFair白澤氏による
人吉球磨地域のコンテンツを使った試食会

第4回目
レシピ編

第三回で試食したレシピから考える
「人吉球磨地域」のレシピの方向性について