

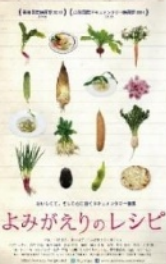
大会 テーマ

なせばなる 蒔けばなる 懐かしい未来へ志の種を蒔こう ～grow glow globe～

震災から10年の歩みを振り返り、新たな苦境とも言える新型コロナウイルス感染症の中で希望を持って未来への一步を踏み出すために。

「なせば成る なさねば成らぬ 何事も 成らぬは人の なさぬなりけり」
価値観が多様化していく今、改めて自分の地域の魅力に目を向け、守り、未来に継承していくことが未来への種まきになると確信しています。
これからを生きる志の種を、日本・世界中の仲間と見つけていきましょう。

POINT 01 上映会



奥田シェフ出演の映画「よみがえりのレシピ」を上映。山形の伝統野菜と生産地を追ったドキュメンタリー。

9/19(日)のスケジュール

9:00～10:35 上映会	15:50～17:50 ワークショップ
12:30～12:50 受付	17:50～18:00 休憩
13:00～13:20 開会式	18:00～18:15 サポーター制度の説明
13:20～14:50 基調講演	18:15～18:30 閉会式
14:50～15:00 休憩	※全国大会懇親会は、 IYEO Giving Day 交流会 として19時から実施 されます。
15:00～15:40 活動報告 震災10年振り返り	申込みは別途こちらから⇒
15:40～15:50 休憩	



POINT 02 基調講演

アル・ケッチャーノオーナーシェフ
奥田 政行 氏



「八方ふさがりからの未来論」

澄んだ空気、輝く光、美味しい水、豊かな土壌に恵まれ、人々の熱い思いに支えられて、味わい深いきざまな食材が生まれています。その食材によりそい、持ち味を生かす新鮮でシンプルなスピーディー調理を心がけています。

東日本大震災の時は、直後から被災地に出向き、食の力で人々を励ましてきました。10年の歩みを迎えた今年、被災地である宮城県石巻市に新たな店舗をオープン致しました。現在は新型コロナウイルス感染症との戦いを続けています。八方ふさがりな状況からの復興をいかに実現できるか、奥田シェフの未来論を説いていただきます。

1969年12月 山形県鶴岡市生まれ。
地元高校を卒業後に上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修行。
2000年 在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使った現在の店「アル・ケッチャーノ」を鶴岡市に独立開業。
生産者の顔の見えるメニューを提供。
2006年 イタリアスローフード協会国際本部主催「テラ・マドレ 2006」で世界の料理人1000人に選出される。
2016年 イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト The Vegetarian Chance 世界3位。
農林水産省より第1回マスターシルバー賞を受賞
その他受賞歴多数

食

をきっかけに地域づくりと人材育成を実現。
地方に人のつながりと活気をもたらす。

震災10年振り返り

POINT 03 活動報告

未曾有の災害と言われた東日本大震災の発生から10年が経過しました。IYEOでも被災県を中心として国内外のネットワークを活用して復興支援活動に取り組んできました。被災地との関わりも直接的な支援から、震災の経験をどのように地域防災に繋げるか変遷を迎える中で、IYEOを通じた10年間の活動を振り返ります。近年頻繁に起きている自然災害に対する支援活動に役立つ情報をお届けできれば幸いです。

POINT 04 ワークショップ

山形在住の外国人、ホームステイをした海外青年も交え、地域の課題解決を「食」の視点から考えるメニュー開発ワークショップ

『山形の食材を使って』

01 「外国人が喜ぶメニューを考えよう」

在日外国人の方を交えてメニューを考え、多文化共生の糸口を探ります。

02 「地域を盛り上げるメニューを考えよう」

地域のターゲットや場面を設定し、地域活性化の糸口を探ります。

03 「英語でメニューを考えよう」

通訳なし、英語で話し合います。
自分の英語を国際交流に活かしてみませんか。

04 「本格レストランメニューを考えよう」

メニュー開発の思いを学び、食材を生かしたメニューを考えます。

優勝チームには、
「アル・ケッチャーノ」
と実行委員会から豪華
賞品をプレゼント！！



4つのテーマに分かれ、テーマごとにメニューの対象者やシチュエーションを決めます。4～5人のチームを作り、チームの仲間とアイデアを出し合っ、自由な発想で山形の食材を使ったメニューを創造します。最後にメニューのPRポスターを完成させましょう。奥田シェフが最後に審査します。