

お茶の京都 食のシンポジウム

集え！地産地消を地域の力に変えるキーマンたち！



～「お茶の京都ならではの食・体験」創出に向けた生産者と食ビジネス交流会～

主催：お茶の京都DMO・京都府山城広域振興局
(農林水産省 農山漁村振興交付金活用事業)

「そこに行かなければ体感できない、その地ならではの食・体験(収穫体験×料理体験など)が、いろんな場所で、誰でも楽しめるエリア」、京都府・お茶の京都 DMOでは、観光など交流人口を増やすために、こんな「お茶の京都エリアブランド」の構築に向けて動き出しています。

「ここにしかない食・体験」を生むためには、地元の生産者や料理人、加工業、イベント業など、多様な方々がコラボし、観光客や住民へ「地域らしさ」を追求した体験を提供することが重要です。

そうした取組みを進め、体験プランを積極的に発信していくため、コラボや連携に向けた活動にご関心のある方は、ぜひご参加ください！

【日時】令和2年2月12日(水) 13:30～16:00 ※定員100名

【場所】けいはんなプラザ ナイルB (精華町光台1丁目7) ※駐車場有

参加
無料

プログラム

13:30 開会

基調講演：「宇治茶と料理のペアリングの可能性」

講師：西村 勉 氏 (フランス料理店祇園MAVOオーナーシェフ/
一般社団法人日本ティーペアリング協会代表理事)

14:30 休憩

14:40 トークセッション：「地産地消と連携による新たな食の提案」

ファシリテーター：宮武 裕右 氏 (トリ風土研究所代表トリ締役)
登壇者：辻 典彦 氏 (京都辻農園代表 お米のソムリエ)
森田 雄巳 氏 (ギャラリーカフェ 「人と木」オーナー)

15:30 生産者・食のビジネス関係者交流会 (意見交換・名刺交換など)

16:00 閉会

申込方法

Web申込 又は メール、FAX (詳細は裏面) にて2月3日(月)までに

問合せ先 お茶の京都DMO (0774-25-3239)

お茶の京都 食のシンポジウム参加申込方法

次の事項について、次の3つの方法いずれかにより、お申し込みください。

①お名前 ②職業(あれば店舗名) ③連絡先(電話番号) ④メールアドレス

方法1 Web申込(次のORコード又はURLからご入力してください。)

<https://select-type.com/ev/?ev=BheGZFMWjLA>

方法2 メール申込(次のアドレスに送信してください。)

dmo@ochanokyo.jp

方法3 FAX申込

FAX番号 0774-25-3238



講師・登壇者の紹介



西村 勉 氏

京都市にあるフランス料理店「祇園MAVO」(2014年7月オープン)のオーナーシェフ
(一社)日本ティーペアリング協会代表理事

飲料としてフランス料理に日本茶を完璧に寄り添わせ、お酒が飲めないお客様でも、ワインと同じようにフランス料理の雰囲気を楽しんでいただきたいという願いを込めて、ティーペアリングを実践。
2018年には茶文化を新たなカルチャーとして国内外に広めるために「日本ティーペアリング協会」を立ち上げた。



宮武 裕右 氏

大阪市にあるトリ風土研究所(2013年設立)の代表トリ締役
大阪府、滋賀県、奈良県などで6次産業化プランナーを務める

トリ風土研究所を設立し、国産鶏の食育活動、飲食店運営、プロデュース事業スタート。
農業高校生との地鶏復活プロジェクトを展開し、一次産業の加工品開発、販売促進、PRサポート業務に従事。
食を通じて、人と人、人と生産地を繋ぐプロジェクトを展開中。
2018年12月より『日本の地鶏と世界のワイン』をコンセプトにした会員制ペアリングレストランを開始。
2019年河内鴨ブランディングで6次産業化アワード受賞。



辻 典彦 氏

八幡市にある京都辻農園の代表
『水田環境鑑定士』・『お米のソムリエ』(米・食味鑑定士)

2016年11月、全国の米農家が憧れる「お米番付」において、最優秀賞8名のうちの1名に選ばれた。この全国的にも価値がある賞を受賞したのは、京都府内のお米農家としては初めてのこと。
今年度、外国人留学生に稲刈り体験を実施し、タケノコ掘りなど体験メニューの構築を検討中。



森田 雄巳 氏

木津川市にある古い民家を利用したギャラリーカフェ 人と木(ひととき)のオーナー

16年前に脱サラをし、現在の古民家を活用したお店をオープン。四季おりおりの食材を使った料理や、オーナー手作りの味噌、地元の契約農家から当店用に野菜や米を作っていたいただいたものを食材に使用。
また、地元農家から仕入れた山城ネギを使った「醤油」などを商品化。
店舗で講演会を開催するなど地元住民が集まる場を提供。