

飯南町

産業でまちおこし

おいしい！ シンポジウム



主催：飯南町・(財)自治総合センター 後援：総務省 協賛：学生マルシェ このシンポジウムは全国モーターボート競走施行者協会からの拠出金を受けて実施するものです。

このシンポジウムは全国モーターボート競走施行者協会からの拠出金を受けて実施するものです。

島根県飯南町は、平成17年1月1日に誕生して5年がたちました。しかし、中山間地特有の過疎化は依然進行しているのが現状です。この現状から脱却するため、まちの活性化を目的に産業を核とした「飯南町産業活性化ビジョン」を平成20年度に策定し、スタートを切りました。策定に携わった飯南町産業活性化会議で、「地域を丸ごと活かした手法で活性化していくべき」の声のもと、飯南町独自ブランド名を定め、差別化・オリジナリティーのもと付加価値を見出していくこととしました。

そこで、「飯南町の活性化は産業から！」をテーマにシンポジウムを企画いたしました。飯南町のブランド名「神降る 星舞う 水薫る 飯南高原」をもって、恵みある地域資源を今後どのような手法で活性化にむけて進むべきか？を、このシンポジウムをとおして発見していただけたらと思います。

2018年10月21日(木)

13:30～
ふれあいホール「みせん」

17:00～
飯南町保健福祉センター

【基調講演】矢野仁(島根県産業振興アドバイザー)
「産業の活性とは」14:00～

【まちおこし講座】福原圧史(NPOゆうきびと)
「有機農法と販売戦略」14:50～

【資源活用講座】館野真知子(六本木農園グランドシェフ)
「"農業実験レストラン"六本木農園のころみ」15:40～

==会場移動(徒歩3分)== 「飯南町保健福祉センター」

【パネルディスカッション】古庄浩(東京第一ホテル鶴岡元総料理長、食の都庄内親善大使)
「プロから見る飯南の食材」17:00～

【地元食材を味わっていただくパネルディスカッション】



Inankougen In Shimane

1. Kamifuru 2. Hoshimau 3. Mizukaoru

神降る星舞う水薫る
飯南高原

いーだやん

飯南町の地域資源

島根県飯南町産業振興課 0854-72-0313

お申込み・お問い合わせ

飯南町役場
産業振興課担当：田部

Tel0854-72-0313
Fax0854-72-1056

要申込 締め切り10月14日(木) 定員になり次第締切致します。

「おいしいシンポジウム」ご講師プロフィール

2010/10/21 開催



《シンポジウムご講師》

◆産業振興アドバイザー

矢野 仁 (やの じん)

昭和16年2月生(67才) 八束町出身・松江市在住

【略歴】

- 昭和 38 年 島根大学文理学部卒業
- 昭和 38 年 八欧電機(株)入社
- 昭和 41 年 シャープ(株)入社
- 昭和 63 年 同社IC事業本部福山工場工場長
- 平成 5 年 同社取締役IC事業本部副本部長
- 平成 9 年 同社常務取締役液晶三重事業本部長
- 平成 10 年 シャープエンジニアリング(株)社長
- 平成 14 年 (株)半導体エネルギー研究所入社(取締役)
- 平成 14 年 (株)半導体エネルギー研究所退社
- 平成 14 年 島根県新産業創造ブレイン就任
- 平成 15 年 島根県産業創出プロデューサー就任

【活動】

- 本県の産業振興施策(産学官連携、新産業創出など)に対する提案、助言
- 新産業創出プロジェクトにおいては、技術移転先の企業の指導・育成も含めた商品化戦略の立案
- 企業における実経験に基づき、しまね産業振興財団等の産業支援機関と連携した意欲ある県内企業への助言・提案
- 飯南町においては、平成20年「飯南町産業活性化アクションプラン」策定に尽力いただき、現在は産業活性化会議の座長としてご協力を頂いている。





《シンポジウムご講師》

◆NPO法人「ゆうきびと」代表

福原 庄史（ふくはら あつし）

昭和24年生 鹿足郡柿木村出身

【経歴】

昭和 47 年 柿木村役場勤務。自給を優先した山村の小農運動を模索。

昭和 55 年 生産者と消費者の提携を開始。

昭和 56 年 柿木村有機農業研究会を設立。

平成 3 年 柿木村総合振興計画で”健康と有機農業の里づくり” 位置付け

退職後、有機無農薬栽培で「自給を確立した農業」を営んでおられる。

【活動】

・廿日市市大野のちゅーピーパークにて農産物直売所「ちゅーピーゆうき市」運営

【NPO 法人ゆうきびと】

（組織）

・広島、山口、島根県の有機農業を営む生産者グループ

（目的）

・この法人は、食の安全に関心のある農業生産者及び消費者に対して、有機農業の啓発と普及に関するさまざまな事業を行い、安全な食を通して人びとの健康増進や自然環境の保全、地域社会の発展に寄与することを目的とする。





《シンポジウムご講師》

◆六本木農園 グランシェフ

舘野 真知子（たての まちこ）

栃木県真岡市出身

【経歴】

- 管理栄養士として7年間病院へ勤務、メニュー作成・栄養カウンセリングなどを行う。
- 病院へ勤務する傍ら、海外へ料理留学(アイルランド料理専門学校「BALLYMALOE COOKERY SCHOOL」)西洋料理、ハーブ、スパイス、オーガニックについて勉強。
- 平成15年 帰国後、フードコーディネーター、料理講師としてメディア等で活躍。また、糖尿病等のカウンセリングを続けながら料理研究家としても活躍。
- 平成19年より料理教室「a cooking class」を主宰。
- 平成21年より「六本木農園」でグランシェフを務めながら、積極的に地方に出向き、農家と東京の橋渡としても活躍される。

【活動】

- 「六本木農園」グランシェフ

【六本木農園が行う実験】

- 小中規模生産者、生産地のブランディング
- リアルな販路拡大の機会の提供
- 農業、漁業、酪農等新規就農を目指す生産のこせがれ、若者たちのインキュベーション(事業創造、起業支援)

ふわふわ大和芋とキノコの芋煮鍋(六本木農園献立)

飯南町の香り高い椎茸、舞茸、生きくらげを醤油だしとあわせ、すりおろしたヤマトイモを加えて山形県の郷土料理”芋煮”風メニュー。





《パネラー》

◆株式会社古庄企画 グランドシェフ

古庄 浩（ふるしょう ひろし）

昭和28年10月生(56才) 大分県臼杵市佐志生出身

【略歴】

- 昭和 47 年 18 才でフランス料理の世界に入る
- 昭和 49 年 辻学園日本調理師専門学校卒業後、ホテルプラザで修業(21 才で渡仏、フランスで半年間修行)
- 昭和 49 年～51 年 モロッコの日本大使館の料理長を任される
- 昭和 51 年 大阪第一ホテルオープンと同時に入社
宴会料理長、レストラン調理長、上席調理長など担当
- 平成 11 年 東京第一ホテル鶴岡(山形県鶴岡市) 総料理長に就任
- 平成 16 年 東京第一ホテル鶴岡 執行役員・総料理長に就任
- 平成 18 年 東京第一ホテル鶴岡 執行役員・総料理長を退任退職
- 平成 18 年 8 月 アイリス・イン高松・バイ・クイーンアイリス執行役員・総括総支配人に就任
- 平成 20 年 3 月 アイリス・イン高松・バイ・クイーンアイリス執行役員・総括総支配人退任退職
- 平成 20 年 4 月 村川学園・大阪調理・製菓専門学校 理事兼学校長に就任
- 平成 20 年 7 月 村川学園・大阪調理・製菓専門学校 理事兼学校長を退任退職

【活動】

- 平成 6 年 12 月 フジテレビ系列「料理の鉄人」に出演し、道場六三郎氏と対戦
- 平成 11 年 「地域の食文化についての講演会」を庄内市各地で開催
- 平成 17 年 山形県庄内総合支庁長より「庄内・食の親善大使」に任命される
庄内柿使用の料理研究、庄内米使用でのブランド料理開発





《パネラー》

◆道の駅赤来高原内レストラン「ローワン」 シェフ

宮脇 多太恵（みやわき たたえ）

【略歴】

19歳のとき、初めて料理に興味を持つ。富山県黒部の薬膳について学び、1996年から道の駅「赤来高原」のレストラン「ローワン」で地元食材を使った薬膳料理を手掛ける。



《パネラー》

◆民宿 野花の咲く宿

若林 文子（わかばやし ふみこ）

【活動】

飯南町の伝承料理が味わえる民宿をご夫妻で経営（1日1組限定）。有機・無農薬で自家栽培した野菜や清流で育まれたわさびなど、飯南町をまるごと味わえる。