

沖縄県

地産地消 シンポジウム 2017

2017 1月18日(水)

14:00~16:30
(開場13:30)

沖縄県立博物館・美術館 講堂
那覇市おもろまち3丁目1番1号

ゆいレール:おもろまち駅下車 徒歩10分
バス:おもろまち駅前下車

入場無料

定員 200名

県では地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」運動を展開し、県産農林水産物の生産と消費の拡大に向けた様々な取組みを推進しています。

県産食材を積極的に活用している「おきなわ食材の店」は、平成28年度に登録店舗数が260店舗となり、沖縄食材のおいしさや魅力を発信しています。

今回のシンポジウムでは、「食」から見る地域の魅力とは何か、「おきなわ食材の店」そして生産者の取組みから、沖縄における地産地消の大切さや可能性を考えます。

基調講演

演題

地域をめぐり 地域を味わう!

“おいしい”が生まれる食の現場から

おおまち かおり 氏
大町 香/旅書人 (たびかくひと)



<プロフィール>

1972年、北海道札幌市出身。
「地産地消」をテーマに農業・漁業・ワイナリー・チーズ工房など各地の生産者巡りがライフワークで、新聞や雑誌・テレビ・ラジオ等で生産者レポートで活躍。生産者(つくり手)と一般家庭(食べ手)、料理人(使い手)がより身近になることを願い、生産者トーク会訪問ツアー、食と自然をテーマにした教育プログラム等を企画実施している。また、スローフード 活動を通して、イタリア・トリノ市での世界生産者会議(テラ・マドリ)や韓国アジア・オセアニア世界大会等で、国内外の生産者とも交流を深めている。
スローフード・フランス北海道会員、調理師・北海道フードマイスター・ジュニア野菜ソムリエ・日本語教師。

パネルディスカッション

演題

「食」をとおした沖縄の魅力とは

～「おきなわ食材の店」と支える生産者の取組み～

● パネリスト

平成 28 年度「おきなわ食材の店」登録店舗
ベジブルランチカフェ

【沖縄市にある県産野菜にこだわったプuffスタイルのお店】

川原 美加氏

平成 26 年度「おきなわ食材の店」登録店舗
郷土料理の琉音(りゅうね)

【那覇市で、季節に応じた県産食材を存分に活かした琉球料理を提供するお店】

小林 清高氏

(生産者)農業生産法人株式会社
福まる農場

【サトウキビ、紅芋、葉草を飼料に、ストレスを感じさせない
自然環境で飼育された沖縄県産ブランド豚「キビまる豚」を生産】

営業推進部長 広実 新吾氏

● コメンテーター

おおまち かおり 氏

● 司会進行

キャスター
伊波 紗友里氏

おきなわ食材の店とは

沖縄県では、県産食材を積極的に活用した料理の提供を通じて、県民の皆様や観光客の皆様にも県産食材の魅力を発信していただける県内食品店「おきなわ食材の店」として登録いたします。

(平成28年10月時点において260店舗の登録となりました)

「おきなわ食材の店」ホームページ

www.okireci.net/shops/

おきレシ 食材の店

検索

※なお、新規登録店舗は平成29年3月頃更新予定です。

スマホで簡単に
店舗が検索できます!



沖縄県地産地消シンポジウム 2017

申込書 〈FAXまたはメールにて下記内容をご記入の上お申し込みください〉

FAX : **098-869-0441** E-mail : **otssmrc@otsinfo.co.jp**

申込締切：1月16日(月)

団体名 (会社名)	部署名	
<small>※個人でお申込みの方には、特に記入の必要はありません。</small>		
お名前 (代表者)	役職	
連絡先 (代表者)	TEL — —	FAX — —
	E-mail	
同伴者	名前	役職
	名前	役職
この情報を何で知りましたか？		

- お預かりした個人情報については、本シンポジウム運営以外の利用は一切いたしません。

お問い合わせ・申込み先

(営業時間 平日 8:30～17:30 / 土日・祝日休み)

平成28年度「おきなわ食材の店」における県産食材利用拡大事業
地産地消シンポジウム運営事務局
株式会社OTSサービス経営研究所

TEL **098-869-1717**
FAX **098-869-0441**
E-mail : **otssmrc@otsinfo.co.jp**

★会場駐車場に限りがありますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。