

食文化とビジネスの連携について学べる 特別セミナー

石坂技塾 「特別公開講座」

田舎の力が未来を創る

～ヒト・カネ・コトが持続するローカルからの変革～



講師 金丸弘美氏

食環境ジャーナリスト /
食総合プロデューサー

地産地消が各地で注目をされている中、消費者のニーズに合わせた食べ方等の提案、景観や環境づくり、再生可能エネルギーなどに力を入れ、成功している地域があり、持続可能な循環型社会の形態へ大きく躍動し始めています。

本講座では、「生物多様性と農業の連携」や、農業を主体とした食育体験と地域産業の推進事例として、兵庫県豊岡市の「コウノトリ育むお米」、高知県「大野見エコロジーファーマーズ」、「福井の蕎麦」などを紹介し、持続可能な社会と地域の誇りが人をつなぎ小さな経済を動かす「食文化とビジネスの連携」の取組についてご紹介します。

開催場所 石坂産業 本社ビル 5F 大会議室

参加費 1,000 円 (税込)

※受講参加費は「くぬぎの森保全活動」の一部にお役立てさせていただきます。