

いわて産直交流会

… 岩手県産直のネットワーク化に向けた勉強会 …

開催日 平成 26 年 **8/1** **金** **13:30~**

地産地消や食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりと共に、今やスーパーやコンビニのように身近な存在となった産直。単に生産物を販売するだけでなく、消費者との交流の場として、また、地域の活性化や地産地消推進の拠点としても重要な役割を担っています。

一方、最近では経営の多角化や6次産業化を志向する産直施設も多くなり、事業展開においても大きな転換期を迎えています。また、生産農家の高齢化は、産直の存亡に関わる深刻な問題でもあります。

今回の交流会は、こうした現状や課題をふまえ、いわての産直が新たな方向性を探るために、情報交換と交流を図ることを目的に開催するものです。

また、産直と共に地産地消の担い手である生産者や地産地消レストランが、それぞれの立場で地元食材について考え、学び、語り合う場とすることで、三者それぞれの役割をスムーズに果たすためのヒントを見出し、今後の連携と交流のあり方について共に考えます。

会場

<第1部・第2部> オガールプラザ紫波町情報交流館2階 大スタジオ

紫波郡紫波町紫波中央駅前 2-3-3

アクセス→ <http://studio.town.shiwa.iwate.jp>

オガールベース(7/31 開業)



<第3部> オガールイン レストラン (オガールベース内)

紫波郡紫波町紫波中央駅前 2-3-12

* 町営駐車場(100 円/24H)をご利用下さい。

内容 【受付開始】13:00~ 【開会の辞・主催者挨拶等】 13:30~13:45

<第1部> 講演 13:45~14:45

- テーマ:「黄金の国いわて ~シニア世代の暮らしが日本の未来を変える~」
- 講師: 宮田 恵 (みやた整形外科医院 内科・シニア野菜ソムリエ)
- ◆ 医師・野菜ソムリエとして、また医食農連携の実践者としての視点から、シニア世代も元気になる食の持つパワーについて語っていただきます。

<第2部> 座談会 15:00~16:30

- テーマ: これからの産直 ● ファシリテーター: 杉原永康(岩手県盛岡広域振興局長)

<第3部> 交流会 17:00~19:00

- 一流シェフによる地元食材を使った料理を味わい、語り、思いを共有する
- ◆ 調理協力:伊藤勝康シェフ(ロレオール)/狩野美紀雄シェフ(ホテルメトロポリタン盛岡)

参加対象 産直関係者・生産者・地産地消レストラン 等 **定員** 100 名 *定員になり次第切

参加費 <第1部&第2部> 1人 2,000 円 <第3部> 交流会 1人 3,000 円(立食・飲み放題)

申込切 7月23日(水) **申込方法** 所定の申込用紙記入の上、ファックスまたはメールで

主催: いわて地産地消推進会議/いわて産直交流会実行委員会 **共催:** 岩手県/紫波町



【お問合せ・お申込み】 *ファックスまたはメールでお申込み下さい。

いわて地産地消推進会議 / いわて産直交流会実行委員会
岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前2-3-3 オガールプラザ西棟 2 階
オガール紫波(株)内 担当:志田
FAX.019-681-1318 TEL.019-681-1316
E-mail: Ogare-shiwa@oasis.ocn.ne.jp

