



UNITED NATIONS
UNIVERSITY

UNU-IAS
Institute for the Advanced Study
of Sustainability

国連大学サステナビリティ高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット
「都市と生物多様性」研究プロジェクト 公開シンポジウム

グローバル化の中での金沢の食と生物多様性

地域の未来を金沢の食に託せるか？

日時：2014年3月1日（土）13:30～16:30

場所：金沢市文化ホール 3階大会議室（金沢市高岡町15-1）

主催：国連大学サステナビリティ高等研究所
いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット（UNU-IAS OUIK）

共催：金沢市

後援：石川県

加賀野菜は多くの人を魅了し、地元で生産される野菜の消費を伸ばしています。加賀野菜の持つ“自然や文化が豊かな金沢”というイメージに加え、金沢の食文化が加賀野菜の消費を支えてきたと言えるでしょう。ところが、加賀野菜を生産している地域の自然や、農業生産と金沢の食文化との関係は、これまであまり意識されてきませんでした。

本シンポジウムでは、自然環境と文化の相互関係の豊かさである「生物文化多様性」について、国連大学サステナビリティ高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット（UNU-IAS OUIK）が進めている研究成果をもとに、農業生産とそれを担う地域の自然、消費地金沢の食文化の豊さ、今後の課題等について議論します。



会場アクセス

JR 金沢駅からタクシー約 10 分、バス約 15 分
バスのご案内：金沢駅前（東口バスターミナル）7～10 番のりば
「南町」下車 徒歩約 3 分

参加無料、一般公開。参加ご希望の方は、お名前とご連絡先（E-mail アドレスまたは電話番号）を記載のうえ、「3月1日シンポジウム参加希望」と明記し、FAX または E-mail にて下記へお申し込みください。座席数に限りがあるため、定員になり次第、受付終了とさせていただきます。

国連大学サステナビリティ高等研究所
いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット（UNU-IAS OUIK）

FAX：076-224-2271

E-mail：unu-iasouik@ias.unu.edu

プログラム

- 13:30 - 13:45 **開会挨拶・趣旨説明**
敷田 麻実 (国連大学サステナビリティ高等研究所 客員教授、北海道大学観光学高等研究センター 教授)
- 13:45 - 14:30 **基調講演**
「豊かな自然の恵みー金沢の食文化ー」
青木 悦子 (青木クッキングスクール 校長)
- 14:30 - 15:00 **コーヒーブレイク・展示紹介**
- 15:00 - 16:30 **パネルディスカッション**
「グローバル化の中での金沢の食と生物多様性ー地域の未来を金沢の食に託せるか？」
パネリスト：青木 悦子
榎本 俊樹 (石川県立大学生物資源環境学部食品科学科 教授)
井村 辰二郎 (株式会社 金沢大地 代表)
雅珠香 (あすか) (フードアナリスト)
モデレーター：敷田 麻実
- 16:30 **閉会挨拶**
渡辺 綱男 (国連大学サステナビリティ高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティング・ユニット 所長)

登壇者

青木 悦子 Etsuko Aoki (青木クッキングスクール 校長)

1957年長町料理塾としてクッキングスクールを開校。伝統に培われた石川の郷土料理の再現に務め、1982年「第3回金沢市文化活動賞」を受賞。1992年郷土料理の「四季のテーブル」を開店。2000年まで北陸放送ラジオ番組「春夏秋冬味暦」など13年間担当。2006年「第24回北國風雪賞」を受賞。NHKラジオ「ラジオ深夜便」のレポーターとしても生出演し、2013年には映画『武士の献立』で上戸彩さん演じる舟木春の料理を監修。現在、全国料理学校協会評議員、石川県料理学校協会会長などを兼任。著書に『青木悦子の新じわもん王國金澤料理』、『四季のふるさと料理』ほか多数。

榎本 俊樹 Toshiki Enomoto (石川県立大学生物資源環境学部食品科学科 教授)

1988年大阪府立大学大学院博士後期課程農芸化学専攻修了、同年、上越教育大学 学校教育学部生活・健康系助手となる。1993年石川県農業短期大学食品科学科助教授、1994年文部省在外研究員(米国ネブラスカ大学)となり、2003年同大学教授。2005年に石川県立大学生物資源環境学部食品科学科教授、2012年産学官連携学術交流センター長となり現在に至る。専門は食品化学、食品機能学で、地場産農産物や伝統食品の栄養評価や機能性などについて研究を行っている。現在、日本農芸化学会代議員、日本栄養・食糧学会中部支部代議員、日本食品科学工学会中部支部代議員などを兼任。

井村 辰二郎 Shinjiro Imura (株式会社 金沢大地 代表)

明治大学農学部卒業。1997年脱サラし就農。2002年株式会社金沢大地設立。2011年金澤大地「たなつや」を近江町市場に開店。「千年産業を目指して」を理念に、環境保全型農業を实践。耕作放棄地を再生し、河北潟干拓地、輪島市門前町山是清、珠洲市八ヶ山にある日本最大規模の農地(計190ha)で、農薬や化学肥料を使用せず、米、麦、大豆、蕎麦、野菜等を栽培。有機農産物の加工販売で、農業の6次産業化も推進。

雅珠香 (あすか) Asuka (フードアナリスト)

JFAAC 認定1級フードアナリスト、SSI 認定利き酒師、日本箸教育講師、2007年度「北國フォトクイーン」、日本の食文化大使「食のなでして2013」。石川県立大学(旧石川県農業短期大学食品科学科)卒業後、菓子メーカーで商品開発を担当。2010年に退職し、食の情報の専門家・料理記者として活動。ブログ「あすかりんの恋味敬食(こみにけいしょく)」では1日1軒のレストランを紹介。北國新聞朝刊「お腹いっぱいあすかりん」(毎週水曜)連載中。

敷田麻実 Asami Shikida (国連大学サステナビリティ高等研究所 客員教授、北海道大学観光学高等研究センター 教授)
高知大学農学部栽培漁業学科卒業後、石川県水産課に勤務し、在職中に豪州ジェイムスクック大学大学院に留学、沿岸域管理学を専攻。帰国後、金沢大学大学院社会環境科学研究科で博士号を取得。1998年に石川県庁を退職し、金沢工業大学環境システム工学科助教授、同教授を経て、2007年から北海道大学観光学高等研究センター教授。野生生物保護学会前会長。専門はエコツーリズムと地域マネジメント。著書に『観光の地域ブランディング』、『地域からのエコツーリズム』ほか多数。