

料理人・鶴岡商工会議所会員向け  
食文化創造アカデミー 特別講座(計 2 回)

## 第 1 回 生きることと食ることと豊かな食の側面

——“料理人は幸せクリエイター”否応なく進行する世界的高齢化社会とニーズは——

2040 年には鶴岡市民の半数以上が後期高齢者で構成され、介護食、嚥下食、病院食、アンチエイジング食などの開発・品質向上・購買ニーズの更なる高まりが予想されます。超高齢社会をすでに迎えている現在において、事業者は自らのフィールドでどのような商機を生み出せるか——介護食に人生の豊かさを追い求めたフレンチシェフにヒントをいただきます。

令和 3 年  
**11 月 8 日 (月)**  
**14:00~16:00**

講師

**多田 鐸介 氏**  
クリニカルフードプロデューサー

18 歳で渡仏し、星付きのレストランで修業。帰国後、有名レストランでの経験を経て、ドイツ厨房機器メーカーでフードアドバイザーとして勤務。病院食・介護職の現場にコンサルタントとして携わる。アンチエイジングのコンサルタントとして注目されている。

## 第 2 回 映画監督の視点 NIPPON ガストロノミー

——異業種のクリエイターが日本の食を俯瞰したらその真髓が浮き彫りになった——

日本の食に深く根差した部分を密着撮影した映画「築地ワンダーランド」「信州ガストロノミー」。食文化の見える化を実現した監督が俯瞰した日本の食文化の神髓とは——築地・信州と“魚食文化”“山里暮らし”の点で親和性が高い鶴岡において、どのように消費者ニーズをとらえ、これから目指すべき先のヒントを得るか。築地と日本の魚食文化の相互関係、地域に土着した生活文化と食を着眼点に、映像クリエイターの視点で掘り下げます。

講師

**遠藤尚太郎 氏**  
映画監督

令和 3 年  
**12 月 7 日 (火)**  
**14:00~16:00**

「築地ワンダーランド」脚本・監督。同作品は世界 7 개국・9 つの映画祭で上映され絶賛。第 28 回日本映画批評家大賞ドキュメンタリー賞を受賞。「Story of Terroir~信州ガストロノミー~」監督。広告やミュージックなどを幅広く手掛けている。

**グランドエル・サン  
ローズルーム**  
鶴岡市東原町 17-7

**参加費無料  
定員各 20 名**

鶴岡商工会議所では、新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けたガイドラインに沿って事業を展開しております。当所 HP 掲載のガイドラインを必読いただき、該当項目がある方については参加をご遠慮いただく場合があります。参加にあたっては、感染防止対策として、事前に体温を計測し、必ずマスクを着用いただきますようご協力をお願いします。

| 所 属 | 電話番号                          |
|-----|-------------------------------|
| 氏 名 | 参加希望日<br>(〇で囲む) 11月8日 / 12月7日 |

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会、鶴岡商工会議所  
問合先：TEL：0235-24-7711 鶴岡商工会議所 経営支援課 齋藤  
申込先：FAX：0235-24-6171 (切り取らずこのまま FAXしてください)