

平成26年度
新潟県立大学

公開講座

Foodscape in NIGATA PartIII

「明日に向けての連携と展望」

新潟における 食の風景

新潟には豊かな自然があります。そしてそこには、豊かな食の風景があります。地域の伝統的な素材・食材を扱った食の魅力の一つとなっています。本年度は、県内各地で取り組まれている食による地域の魅力発信の試みについて、3つの事例を通してその将来展望を語り合ってくださいと思います。同じ志を持つ皆様やそれを支える地域の皆様のご参加をお待ちしております。

試食・試飲あり

参加無料

第1回

11月8日(土) 13:15~15:30

会場：新潟県立大学／ぱれっと

佐渡の酒と水ー日本酒のテロワールー

佐渡の酒の魅力とその旨さを支える水など佐渡の環境の素晴らしさについて語って頂きます。



第2回

11月23日(日) 13:30~16:00

会場：新潟市アグリパーク／クラブハウス

新潟における果樹農園の展望

新潟における果樹農園の立地と歴史、観光農園のビジネスモデルの現状と将来のありかたについて語って頂きます。



第3回

12月7日(日) 12:30~15:30

会場：新潟市アグリパーク／クラブハウス

頑張る農家のお母さん

ー郷土料理を通じた津南と新潟の交流ー

地元の食材で、手作りにこだわった商品と郷土料理をつくる津南と新潟の農家のお母さんが語り合います。



●お問い合わせ/参加申込みはこちらまで

地域連携センター

■ 電話 025-368-8373 ■ FAX 025-364-3610 ■ e-mail unpreco@unii.ac.jp

 新潟県立大学
University of NIIGATA PREFECTURE

新潟における食の風景

Foodscape in NIIGATA Part II 明日に向けての連携と展望

第1回 11月8日(土)
13:15~15:30

第2回 11月23日(日)
13:30~16:00

第3回 12月7日(日)
12:30~15:30

会場：新潟県立大学／ぱれっと

会場：新潟市アグリパーク／クラブハウス

佐渡の酒と水 —日本酒のテロワール—

佐渡の酒の魅力とその旨さを支える水など佐渡の環境の素晴らしさについて語って頂きます。

【講師】平島健氏(尾畑酒造株式会社代表取締役社長)
高橋達男氏(一財)新潟県環境衛生研究所管理部特別参与

【試飲】佐渡の酒

※試飲をご希望される方の車での来場はご遠慮下さい

新潟における 果樹農園の展望

新潟における果樹農園の立地と歴史、観光農園のビジネスモデルの現状と将来のありかたについて語って頂きます。

【講師】坪川藤夫氏(新潟市アグリパーク統括館長)
笠原節夫氏(白根グレープガーデン代表取締役)
岡村直道(燕三条「畑の朝カフェ」実行委員・岡村葡萄園)

【試食・試飲】果樹加工品

頑張る農家のお母さん

—郷土料理を通じた津南と新潟の交流—

地元の食材で、手作りにこだわった商品と郷土料理をつくる津南と新潟の農家のお母さんが語り合います。

【報告】津南マミーズ、ごっつお市(津南)
農家レストラン・愛菜亭(新潟)

【講師】山田博治氏(新潟市アグリパーク食品加工支援センター長)

【試食】津南と新潟の郷土料理

新潟県立大学

〒950-8680 新潟市東区海老ヶ瀬471番地



新潟市アグリパーク

〒950-1406 新潟市南区東笠巻新田3044



平成26年度新潟県立大学公開講座
参加申込票

FAX025-364-3610 新潟県立大学 地域連携センター宛

切り取らずにFAXいただくか、電話(025-368-8373)またはe-mail(unpreco@unii.ac.jp)で必要事項をお知らせください。

① 希望日時・場所

ご希望の□に
✓を入れて
ください。

11月8日(土) 佐渡の酒と水 —日本酒のテロワール—

11月23日(日) 新潟における果樹農園の展望

12月7日(日) 頑張る農家のお母さん —郷土料理を通じた津南と新潟の交流—

② 氏名または
事業所名

(計 名)

③ 住 所

④ TEL