



美食地政学

サロン

Salon 第4回

2024 1月22日 月

場所 リファインホールディングス株式会社
(東京都千代田区丸の内2-2-1 岸本ビル11F)

時間 15:00~

主催 JST 共創の場形成支援プログラム (COI-NEXT)

「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」

This work was supported by JST Grant Number JPMJPF2110.



(参加申込み)

フードサービスにおける環境保護と経済活動の両立にむけて

教育の現場から



辻調理師専門学校
産学連携教育推進室 室長
尾藤 環氏

辻調理師専門学校のPR、CSR、CSVおよび産官学金連携教育を担当。鳥取県・鹿児島県長島町・三重県志摩市・山形県鶴岡市・兵庫県豊岡市と地方創生等に関して、東京学芸大学と「食と環境」をテーマにこれからの教育と社会の在り方についての研究と実践に関しての連携協定の締結に尽力。2022年4月、同校にて「食環境マネジメント概論」を立ち上げ教鞭をとる。

フードサービスの現場から



四季彩食いまむら
店主・女将
今村 正輝氏・由紀氏

正輝氏は千葉県出身。大学卒業後、70か国以上を旅して多くの人や料理に出会い、帰国後、旅館や和食店に勤める。2011年5月に、震災ボランティアとして石巻を訪れ、2013年4月に「いまむら」を開業。「生産者と共につくる料理」というテーマを掲げ、日々、漁などにも同行し、食材のストーリーや生産者の思いを料理とともに伝えていく。

環境保護と経済活動の両立のための論点



宮城大学 食産業学群
准教授
丹治 朋子氏

立教大学大学院社会学研究科博士課程後期課程単位取得満期退学(修士(社会学))。川村学園女子大学等にて、主に宿泊及び外食産業の科目を担当し、2022年4月より現職。専門はフードサービス論。当プロジェクトでは課題4「美食地政学に基づくビジネスサスライチェーン」のリーダーを務める。日本フードサービス学会監事を兼務。

【お問い合わせ】