



美食地政学講座

おいしい未来の つくりかた

2回目

「おいしい」と「環境」と「ビジネス」。そのつながりをよりよい形にするための小さな勉強会です。

第2回は、イタリアで土を再生する活動を続ける斎藤由佳子さんと、仙台で地産地消を実践する瀬戸正彦シェフを迎え、講演と現場の取り組み、そして「一口の試食」を通して食の未来を語り合います。

2025. 11. 25 TUE.

開場 13:30

開催時間 14:00～16:30

会場

東北大学大学院
環境科学研究所本館1階
SHOKU Lab
(宮城県仙台市青葉区荒
巻字青葉468-1)

仙台市営地下鉄東西線
青葉山駅南1出口徒歩約3分
(公共交通機関をご利用く
ださい)



● 定員：先着30名

(定員になり次第締切とさせていただきます)

● 参加費：500円

● お申し込みはこちらから ➤

(<https://x.gd/0X9YP>)



次回は2026年3月を予定しています。



主催

「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」

[JST 共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT)]

共催

一般社団法人

廃棄物資源循環学会東北支部

協力

一般社団法人

日本サステナブル・レストラン協会



1回目（6月23日）セミナーの様子

14:00～ 開会挨拶

14:05～ 基調講演



「土からはじまる美食と地域づくり
—イタリアの実践から—」
JIEN LLP 共同代表
斎藤 由佳子 氏

イタリアアビエモンテ在住。食文化教育ベンチャーGENを2014年ミラノで設立。シェフなど専門家向けのプログラムを日本各地で展開し、食を通じた地域づくりや政策アドバイザーをつとめる。2023年から土の建築家の遠野未来と生態系を再生するリワイルディングデザインを行うJIEN LLPを設立し、土の再生イノベーションや食の教育の場づくりを国際的に広げていくことに取り組む。

15:00～ 報告

「美食地政学に基づくビジネスサプライチェーンの構築にむけて」

宮城大学 食産業学群
フードマネジメント学類 准教授 丹治 朋子

15:10～ 休憩

15:20～ 素材と対話のテーブル



話題提供
PORTTAVOLA オーナーシェフ
瀬戸 正彦 氏

ホテルの料理長を経て2020年より現職。2016年「食材王国みやぎ」地産地消部門大賞を受賞し、食材王国みやぎ食の伝え人としても活動。日々产地を訪ね、地元食材の魅力を料理で発信。

試食

意見交換

聞き手・進行：宮城大学 丹治朋子

16:25～ 閉会挨拶

お問い合わせ

宮城大学 食産業学群 フードマネジメント学類
フードサービス論研究室

[tanjit\(a\)myu.ac.jp](mailto:tanjit(a)myu.ac.jp)

*メール送信の際には「(a)」を「@」に変えてご利用ください

【本研究は、JST共創の場形成支援プログラム JPMJPF2110 の支援を受けたものです。】