

# 第3回 ふくい和食フォーラム

～テロワールを活かした食と地域振興～

美しい大地と清らかな水に恵まれた福井のSATOYAMAは、幸福度日本一の源です。豊かな緑、季節がはっきりとした気候、白山水系の伏流水などの名水などからなる福井特有のテロワールは、美味しい食材と魅力的な景観をもたらしています。

2017年、世界に誇るコシヒカリを生み出した福井県で、新しいブランド米「いちほまれ」がついに誕生。米食を中心とする福井の和食文化の魅力について、一緒に考えましょう。

日時

平成29年11月16日(木)14:00～16:30 (開場13:30)

会場

ハピリンホール(福井駅西口すぐ、ハピリン3階)

環境への配慮のため、会場へお越しの際には公共交通機関をご利用ください。お車をご利用の際には乗り合わせの上、お越してください。

参加料

無料

## (1) 講演 講師 伏木 亨 氏

(一社)和食文化国民会議会長、龍谷大学教授

演題 「米食文化とだし」

## (2) パネルディスカッション

「テロワールを活かした食と地域振興」

### パネリスト

農林水産省食文化・市場開拓課和食室長

五十嵐麻衣子 氏

(公社)日本料理研究会師範、つきぢ田村主人

田村 隆 氏

(一社)和食文化国民会議会長、龍谷大学教授

伏木 亨 氏

(一社)和食文化国民会議副会長、

NPO法人日本料理アカデミー理事長、菊乃井主人

村田 吉弘 氏

(以上50音順)

福井県政策幹

中村 保博

### コーディネーター

福井ガストロノミー協会会長

奥井 隆

主催 福井県・福井ガストロノミー協会

後援 農林水産省・一般社団法人和食文化国民会議

協賛企業 株式会社福井銀行・株式会社北陸銀行・株式会社奥井海生堂・黒龍酒造株式会社・合資会社開花亭

問合せ・申し込み先 福井県農林水産部食料産業振興課 TEL0776-20-0417