報道関係各位

2018 年 2 月 15 日

オホーツク機能性大麦推進協議会

オホーツクでの機能性大麦生産 本格スタート

アル・ケッチァーノ 奥田政行シェフによる特別講演と料理講習会

オホーツク発！食からはじまる地域づくり講演会開催

日時：2018 年 3 月 22 日（木）開催

オホーツク機能性大麦推進協議会（会長：黒瀧秀久　北海道網走市八坂）では、大麦の栽培に適した土地である強みを活かし、健康機能性が高く、美味しいオホーツク産のもち性大麦（以下もち麦）の生産と、消費拡大による健康で幸せな地域づくりに向けた取り組みを行っております。

この取り組みの一環として、山形県鶴岡市にあるイタリアン「アル・ケッチァーノ」の奥田政行シェフによる特別講演会及び料理講習会を開催いたします。

今春からオホーツクエリアでのもち麦の本格生産がスタートする中、本イベントを通じ、オホーツクの食の魅力を改めて知っていただき、オホーツク産もち麦を活かした、今後の健康で新しい食のライフスタイルを提案して参ります。

«第 1 部»

奥田政行シェフ講演会　テーマ「食からはじまる地域づくり」※もち麦料理試食付

■日時：2018 年 3 月 22 日（木）11 時～13 時

■場所：オホーツク・文化交流センター（愛称エコーセンター2000）大会議室

北海道網走市北 2 条西 3 丁目 3 番地

■参加費：無料

■定員：120 名

■申込方法：下記 URL より申込み受付。（応募期間：2 月 5 日～3 月 11 日）

http://okhotskmochimugi.com/

※講演会限定申込みフォームとなります。

※応募者多数の場合は抽選とし、当選者のみご応募の際にご登録いただいたメールアドレスに当選の通知をお送りいたします。

«第 2 部»

奥田政行シェフによる『オホーツク産もち麦とオホーツクの食材による料理講習会』

■日時：2018 年 3 月 22 日（木）14 時～16 時

■場所：オホーツク・文化交流センター（愛称エコーセンター2000）クッキングルーム

■参加費：無料

■定員：15 名（主に飲食店のシェフ、料理関係者対象）

■内容：オホーツク産もち麦とオホーツクの食材によるスペシャルレシピ 3 品をデモンストレーション方式で実施。

主催：オホーツク機能性大麦推進協議会

後援：網走市、オホーツク総合振興局（予定）、東京農業大学生物産業学部

本件に関するお問合せ先：株式会社　日本経済社　第 4 営業局　3 部

持田　謙介（kn.mochida@nks.co.jp）

直通電話：070-1479-5284　tel：03-3549-3028（部署直通）

実施の背景

平成 27 年 2 月 6 日に設立しました、オホーツク機能性大麦食品推進協議会は、設立から３年、試験栽培を経て、今春より本格的に、機能性を有するもち麦の栽培をスタートいたします。

本協議会は、東京農業大学生物産業学部地域産業経営学部を主体とし、産官学の関係機関のネットワークを構築し、健康社会の実現により幸せな地域づくりの構築を目指し、会員の交流や連携を進めてまいりました。

本格生産開始にあたり、オホーツク産もち麦を活用した、地域に根ざした商品化、新規事業化などと併せ、需要拡大を推進してまいります。

アル・ケッチァーノ　奥田政行シェフ　経歴

1969 年、山形県鶴岡市生まれ。高校卒業後、上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修業。94 年、地元に帰り、ホテルの料理長などを勤めたのち、2000 年、「アル・ケッチァーノ」をオープン。自然派イタリアンとして評判を呼び、予約の取れない店として有名になる。2006 年「世界の料理人 1000 人」に選出、2010 年辻静雄食文化賞、2016 年には、農林水産省「料理マスターズ シルバー賞」、イタリアミラノにて世界野菜料理コンテスト第 3 位などこれまで数々を受賞。2017 年には著書『食べもの時鑑』が、グルマン世界グルメ本アワード 2017『フード・ヘリテイジ部門』にて大賞を受賞。『人と人をつなぐ料理』（新潮社）『地方再生のレシピ』（ 共同通信社）ほか著書多数。奥田シェフの尽力もあり、2014 年には地元鶴岡市がユネスコ創造都市ネットワーク 食文化部門で認定を受ける。その独創性に富んだ料理は、国内のみならず海外でも高い評価を得ている。

奥田政行シェフ

オホーツク産もち性大麦

オホーツク機能性大麦推進協議会 事務局
東京農業大学生物産業学部地域産業経営学科　助教　小川繁幸
北海道網走市八坂１９６　東京農業大学オホーツク実学センター内
電話 0152-48-3889　　Mail　s3ogawa@bioindustry.nodai.ac.jp