

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田 政行氏 特別講演会



在来野菜など地元産のこだわり食材を使い、国内のみならず、世界を舞台に、山形県庄内の食材を広めるべく、絶えず活動している料理人である奥田シェフをお迎えし特別講演会を開催します。これから社会に出て行く学生の皆さんが「働くこと」の意味・喜び・楽しさを知り、社会人としての志や夢を抱くと同時に、社会人に必要なコミュニケーションスキルアップ（人的ネットワーク構築能力、広い視野で物事を見れる能力など）のヒントとなるお話をお聞かせ頂きます。学生のみならず、産業界の方々にも、自分自身のコミュニケーションスキルアップや人材育成のあり方に新しい気付きを得ることができることでしょう。学生の皆さん、若手研究者の皆さん、地域企業の皆さん、是非、たくさんの方々にご参加頂きますようご案内致します。

【第一部】講演「人とのコミュニケーション、食とのコミュニケーション」 16:05~17:30

奥田シェフの「成長のステップ」を通じて、志・夢・コミュニケーション、ネットワークづくりなど、社会人に必要な大切な心構えや人材育成のヒントをお話していただきます。

【第二部】在来野菜を味わおう！ 17:45~18:30

庄内や置賜の山形在来作物を食し味わいながら、その由来や魅力を語り合い、地元山形の素晴らしさを再認識して、人のネットワークを構築します。

【講師】奥田 政行 Masayuki Okuda

1969年山形県鶴岡市生まれ。地元高校を卒業後に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行。帰郷後に2つの店で料理長を歴任し、2000年に在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使った現在の店(アル・ケッチャーノ)を独立開業。地元食材にこだわり生産者の顔の見えるメニューを提供中。日本国内のみならず、世界を舞台に山形県庄内の食材を広めるべく、多忙の日々を送っている。

【著書】…『奇跡のテーブル』『田舎町のレストランで頑張る』(マガジンハウス社)
『庄内パラダイズ』(文芸春秋)
『人と人をつなぐ料理 食で地方はよみがえる』(新潮社)
『視線の先に 料理人・奥田政行の目指すもの』(プレスアート)など多数

参加費
無料

開催日時

平成25年 **12月10日** 火

【第一部】16:05~17:30 【第二部】17:45~18:30

会場

山形大学工学部

【第一部】百周年記念会館セミナーホール

【第二部】カフェ吾妻2階

〒992-8510 山形県米沢市城南4丁目3-16

定員

80名

申込締切

12月4日 水

申込方法

チラシ裏面の参加申込書に記入の上、FAXまたは郵送してください。

お申込・お問合せ先

山形大学国際事業化研究センター

〒992-8510 山形県米沢市城南4丁目3-16

TEL. **0238-26-3480**

FAX. 0238-26-3633

Mail. big-i@yz.yamagata-u.ac.jp 【担当:小形・齋藤】

駐車場はございませんので、公共交通機関でのご来場をお願い致します。

アクセス



会場は正門を通りすぐ左側の建物です。

【主催】山形大学工学部／山形大学国際事業化研究センター
【共催】学園都市推進協議会／米沢商工会議所／米沢市

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

奥田 政行氏 特別講演会

参加費は無料ですが、事前の申し込みをお願いします。

申込締切：平成25年12月4日(水)

問合せ先・申込先

山形大学国際事業化研究センター 小形・齋藤

住所：〒992-8510 山形県米沢市城南4丁目3-16

TEL：0238-26-3633

FAX：0238-26-3480

E-mail：big-i@yz.yamagata-u.ac.jp

申込方法

下記の参加申込書にご記入の上、FAXまたは郵送してください。

参加申込書

学校名・企業名・団体名		
ご住所		
連絡先電話番号・E-mail		
参加者名	参加者名	

※申込書に記入いただいた個人情報は、本講演に係る参加者の確認のために使用し、その他の目的の為に使用する事はありません。