

@3×3Lab Future

ふくしま フードラボ 2024

F u k u s h i m a F o o d L a b

ふるごよ

ふくしま
ウィーク

昨年度、一昨年度、大好評のイベントとなった「ふくしまフードラボ」。東日本大震災から13年と半年を迎える福島県は、記憶や教訓の風化や、未だ根強い風評の課題に向きあいながら、復興に向けて前に進み続けています。

今年度は県内のなかでも『浜通り』の酒蔵や生産者・シェフなどをゲストにお招きし、福島のお酒や食材を楽しみながら、未来の福島について考えていきます。



DAY 01

参加費
無料

記憶の風化防止に向けて

9月7日(土) 14:00-16:40

対象者：学生の方(高校生、大学生、院生等)



お申込み QRコード・Webサイト
<https://fukushima-foodlab2024-day1.peatix.com/>

DAY 02

参加費
2,000円
(税込)

新たな福島に向けて

9月28日(土) 14:00-16:40

対象者：20歳以上の方



お申込み QRコード・Webサイト
<https://fukushima-foodlab2024-day2.peatix.com/>

イベント概要(両日とも)

14:00~15:10 トークイベント / 15:10~16:40 食とお酒*の交流会

*…DAY01は、アルコール類の提供は行いません

定員：各日50名



主催



福島県



エコツェリア協会

DAY

01 9月7日(土) 14:00-16:40 記憶の風化防止に向けて



後藤 彩 (ごとう あやか) 氏
MYSH合同会社 南相馬支社長

熊本県出身。お茶の水女子大学卒業後、外資系製菓業を経て「地域に入り込み、まちを元気にする人や事業を生み出す」仲間になりたいとMYSH合同会社へ転職し、南相馬市へ移住。社員2名での事業立ち上げから、現在9名の現地メンバーでの移住相談窓口運営、発信、イベント・プログラム実行まで、様々な事業推進を経験。



渡邊 春香 (わたなべ はるか) 氏
オーガニックファームみさき未来/
ブルーベリーパークびほぼ

南相馬市出身。大学卒業後、東京で就職しエステティシャンとして店長を経験。その後、長崎・愛媛に移り住んだが、Uターンして実家の農業法人に就職。津波と原発事故で放置されたふるさとで畑の瓦礫拾いから営農をスタート。2022年に夢へのリベンジで観光農園を夫と共に開園した。

未来を担う若年層に向けて、
福島の“今”と“これから”を感じていただきます。



大川 勝正 (おおかわ かつまさ) 氏
大川魚店 代表取締役社長

創業114年、古くから地元で愛される魚屋として、鮮魚以外にも加工品・贈答品等を手掛ける。いわき市の市魚であるメヒカリの漁獲高が減り、魚体も小さくなっていることから、新たにいわき市の代表魚種を考案・選定する有識者会議の座長を務める。通年で安定して漁獲高があり品質の良いヒラメを代表魚種とする方針を推進中。



長谷川 真美 (はせがわ まみ) 氏
いわきと創作らぁ麺 やま鷹(とんぼ) 女将
福島県あったかふくしま観光交流大使

いわき市出身。2017年に夫婦でラーメン店「やま鷹」を開業。ご当地感のある一杯を提供していくというブランドコンセプトのもと、福島県産食材をふんだんに使ったラーメンが人気。行政や各種学校等とも連携した食育やこども食堂、出張料理教室のほか、大使として福島のPRを積極的に行っている。

DAY

02 9月28日(土) 14:00-16:40 新たな福島に向けて



中村 正明 (なかむら まさあき) 氏
6次産業化プロデューサー、関東学園大学 教授
東京農業大学 客員研究員
大丸有「食」「農」連携推進コーディネーター

大学で教鞭をとる傍ら、産・官・学・民の連携や協働をコーディネートし、都市とのつながりをいかした6次産業化・農商工連携による商品開発やグリーンツーリズム等の支援や、ソーシャルビジネスのプロデュースを手掛けている。



松本 智 (まつもと さとる) 氏
ビストロあん庵 オーナーシェフ

敷居が高いと思われがちなフランス料理を「気軽に味わってほしい」との想いから、2020年に「ビストロあん庵」をオープン。福島県産の食材を使った、見た目も華やかな多彩なオリジナル料理とワインでおもてなしをしている。自家製デザートも好評。県内高校生が考案したオリジナルメニューを実現化し、レストランでの提供も行っている。



高野 智博 (たかの とみひろ) 氏
炭火串焼 クウカイ 及び いわき養鶏 オーナー

福島県富岡町出身。震災で亡くなった母の出身地であるいわき市で、焼き鳥屋「クウカイ」を創業。2016年、いわき市久之浜町末統地区に「いわき養鶏」を立ち上げる。自社養鶏場で育てるこだわりの鶏「潮見鶏」やその卵をはじめ、いわきの地で愛されるものを作り出したという思いを胸に、食材も店づくりも丁寧に向き合う。

今を背負うビジネスパーソンに向けて、
福島の豊かな食や酒に触れながら、
新たな可能性を探っていただきます。



石橋 正裕 (いしばし まさひろ) 氏
相馬双葉漁業協同組合 原釜地区 青壮年部 顧問/
ふぐ延縄創業委員会 委員長

漁師は相馬の文化、子供の頃から漁師の父の後ろ姿に憧れ家業を継ぎ、5代目となる。震災をきっかけに、国の基準の倍厳しい検査で安心安全な魚だけを出荷するなど努力を重ね、美味しい魚を届けたい一心で漁師を続けている。近年相馬沖で注目されている天然トラフグ「福とら」のブランディング発案者・名付け親・プロデューサー。



佐藤 太亮 (さとう たいすけ) 氏
haccoba - Craft Sake Brewery - 代表

楽天やWantedlyを経てhaccobaを設立。かつて東北でつくられていた自家醸造酒のレシピを受け継ぎ、日本酒にクラフトビールの製法をかけたお酒をメインで展開。福島浜通りで酒蔵を営みはじめたら、気候変動の課題がいつか自分ごととなり、電力事業も始めている。クラフトサケbrewリー協会副会長。

facilitator ファシリテーター (両日とも)



田口 真司
エコツツエリア協会
コミュニティ研究所長

東京大手町にある3×3 Lab Future (さんさんラボ フューチャー) 運営業務を通じ社会的ビジネス創出に向け活動中。大丸有(大手町・丸の内・有楽町)エリアのまちづくりに加え、全国各地とつながり地域課題や価値創造を目指す。

会場 3×3Lab Future (さんさんラボ フューチャー)

東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・ENEOSビル1F
TEL:03-6266-9400

東京メトロ(東西線・千代田線・半蔵門線・丸ノ内線・都営三田線)
「大手町」駅(C10出口)より徒歩約2分

