



USUKI  
CITY OF GASTRONOMY



令和3年度  
食文化創造都市臼杵  
シンポジウム

基調講演

「世界の創造都市」

創造都市ネットワーク日本 顧問

佐々木雅幸氏



パネルディスカッション

テーマ

「食でまちを盛り上げるために、  
市民、企業、行政は  
何ができるか？」

食で考えよう  
臼杵の未来



3 / 26.土

14:00 - 16:30

参加無料

(要事前申込)

臼杵市民会館  
大ホール

大分県臼杵市大字臼杵 72 番 83



■ 主催：臼杵食文化創造都市推進協議会

■ お問い合わせ先：事務局（臼杵市役所 産業促進課 食文化創造都市推進室）☎ 0972-63-1111（内線：4021）

※本シンポジウムは、新型コロナウイルス感染症予防対策を講じて実施します。感染状況によっては、中止する場合がありますので、ご了承ください。

基調講演

14:15 - 15:05



## 「世界の創造都市」

佐々木 雅幸 氏 創造都市ネットワーク日本 顧問

文化庁文化創造アナリスト

創造都市研究の日本とアジアにおける第一人者であり、創造都市ネットワーク日本の顧問として、ユネスコや全国各地の創造都市の取組を支援

パネルディスカッション 15:20 - 16:30

## 「食でまちを盛り上げるために、市民、企業、行政は何ができるか？」

モデレーター 佐々木 雅幸 氏 (創造都市ネットワーク日本 顧問)

パネリスト

- ◆ 大林 千菜莢 氏 (映画家・料理家)
- ◆ 山出 淳也 氏 (BEPPU PROJECT 代表理事)
- ◆ 梯 哲哉 氏 (オット・エ・セツテ大分シェフ)
- ◆ 清野 健 氏 (鶴岡市食文化創造都市推進課長)
- ◆ 小手川 強二 氏 (臼杵商工会議所会頭)



大林 千菜莢

映画監督。臼杵市の有機農業や水源涵養の森づくりを描くドキュメンタリー映画『100年ごはん』監督。テーブルマナー講師(「昭和天皇の料理番」渡辺誠氏に師事)。



山出 淳也

混浴温泉世界実行委員会総合プロデューサーや第33回国民文化祭・おおいた市町村事業アドバイザー、グッドデザイン賞 審査委員などを歴任。



梯 哲哉

「オット・エ・セツテ大分」オーナーシェフ。地獄釜と県内の食材を活かしたイタリア料理を提供。「食のサステナブル AWARD」SEEDS10サステナブル金賞、審査員特別賞を受賞。



清野 健

国内で初めてユネスコ食文化創造都市に認定された鶴岡市で、食・食文化を生かしたまちづくりを進めている。



小手川 強二

フンドーキン醤油株式会社代表取締役社長。おおいた食品産業企業会長、臼杵食文化創造都市推進協議会副会長。

申込方法

電話またはインターネットにて受付いたします。(定員に達し次第受付終了)

- 電話予約 ◆ ☎ 0972-63-1111(内線:4021) 受付時間 8:30 -17:15(土日祝除く)
- インターネット ◆ 「食文化創造都市 臼杵」公式 HP(<https://gastronomy-usuki.com/>)

