

無料
20名まで

人吉球磨地域における

「食の多様性対応」と「SDGs×地産地消ツーリズム」

勉強会 & 試食会

DAY
1

14:00~16:00

2021.10.8.Fri

DAY
2

14:00~16:00

2021.11.14.Sun

DAY
3

14:00~16:00

2021.11.24.Wed

会場: ひまわり亭

熊本県人吉市矢黒町1880-2 (<https://himawari-tei.com/>)

ダイバーシティ化する世界の食市場

参加対象

人吉球磨地域の飲食店、ホテル旅館、メーカー、自治体関係者様など

お申し込み

一般社団法人 人吉球磨観光地域づくり協議会 (担当: 宮原(みやはら)
E-mail: kanchikyo03@gmail.com
TEL: 0966-49-9010 (FAX: 0966-49-9011)

ヴィーガンとは「完全菜食主義」と訳され、肉・魚・卵・乳製品などの動物性の食品を食べない方々のことを指します。
(例: 日本では「精進料理」がヴィーガン料理として提供されている。)

SDGs(エスディーゼス)とは持続可能な社会を構築するため、世界が丸となって取り組む17の目標が2015年に国連で採択されました。フードロスや人権、教育など様々な課題について目標が設定されており、持続可能な街作りの取組として注目を集めています。

セミナーの内容

DAY 1

- ・今年度の人吉球磨地域の「食の多様性対応」事業説明
- ・SDGsと地産地消ツーリズム(サスティナブルツーリズム)
- ・【基礎編】食の多様性対応(ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール等)の対応

講師: 守護彰浩氏、横山真也氏

DAY 2

【応用編】

食の多様性対応
(ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール等)の対応

講師: 守護彰浩氏

DAY 3

【応用編&試食会 美食付き】

食の多様性対応
(ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール等)の対応

講師: 楠本勝三氏

講師の紹介



フードダイバーシティ株式会社
代表取締役
守護 彰浩氏

流通経済大学非常勤講師。自治体や企業を中心に300回以上の講演経験。これまで全国各地で200店舗

以上のハラール・ベジタリアン対応を指導。2020年11月に菅総理大臣へ観光政策を提言した。



フードダイバーシティ株式会社
共同創業者
横山 真也氏

17年までシンガポール在住歴通算10年。2016年シンガポールマレー商工会議所から起業家賞を受賞(日本人初)。

著書に「おいしいダイバーシティ〜美食ニッポンを開国せよ〜」(ころから株式会社)。ビジネス・ブレークスルー大学大学院経営学研究科修了(MBA)、同大学および東洋大学非常勤講師。



株式会社Funfair
フードスペシャリスト
菜道チーフシェフ
楠本 勝三氏

フランス料理から和食の世界へ転身。各国の要人や、世界的なアーティストなどを魅了してきた日本を

代表する料理人。2018年にオープンした菜道ではジャンクなヴィーガンをキーワードに今までなかった世界を築き上げる。2019年11月11日にはHappycowで世界ナンバーワンのヴィーガンレストランとなる。