

沖縄県

# 地産地消 シンポジウム

平成 29 年度

入場  
無料  
定員200名

平成30年

1月19日(金)

14:00~16:30(開場13:30)

沖縄かりゆし  
アーバンリゾート・ナハ  
6Fニライの間

〒900-0016 沖縄県那覇市前島 3-25-1

県では地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」運動を展開し、県産農林水産物の生産と消費の拡大に向けた様々な取組みを推進しています。

今回のシンポジウムでは、「売り手よし、買い手よし、地域よし、地産地消が彩る沖縄の未来」をテーマに、地産地消による地域の活性化について、食に関わる関係者の視点から地元食材の魅力とその発信方法についてお話を伺い、地産地消の推進について考える機会とします。

## 基調講演

演題

### 地産地消の口福は 食と職!!

料理人としての心がけ、  
旬や地元食材との関わり方

林 訓美(りん くんび) 氏



#### 【プロフィール】

料理人。1946年静岡県出身。中国福建省華僑。横浜で中華料理店を営む家に育ち、1964年から築地の福建料理「福新楼」名匠張仁富氏のもとで修行。1972年よりクッキングスクール、調理師専門学校、県の職業訓練校の講師、食品会社のコンサルタントなどをつとめ、「料理の鉄人」「夕食ばんざい」「愛の貧乏脱出大作戦」などテレビ番組へも出演し活躍。現在は鎌倉で中国精進料理「凜林」をプロデュースしながら、全国の幼稚園、小学校、養護学校、栄養士会、医師会、歯科医師会等で親子の手作り餃子教室を開催し、食の楽しさ、大切さを伝える講演会をおこなっている。

## パネルディスカッション

テーマ

### 地元食材を使った 地域の活性化について

パネラーの活動を通して、地元食材の魅力、その魅力を伝える方法を探り、地産地消による地域活性化にどう活かしていくのかを、来場者と一緒に議論する。

#### ●パネリスト

JA おきなわ  
代表理事専務

普天間 朝重 氏

Taste of Okinawa  
(おきなわ食材の店)

護得久 朝晃 氏

沖縄製粉(株)

広域流通事業部 部長

安慶名 浩 氏

#### ●コメンテーター

料理人

林 訓美(りん くんび) 氏

#### ●司会進行兼コーディネーター

沖縄第一ホテル 野菜ソムリエプロ

渡辺 克江 氏

## おきなわ食材の店とは

沖縄県では、県産食材を積極的に活用した料理の提供を通じて、県民の皆様や観光客の皆様へ県産食材の魅力を発信していただける県内飲食店「おきなわ食材の店」として登録いたします。

(平成29年10月時点において278店舗の登録となりました)

## 「おきなわ食材の店」ホームページ

<https://www.okireci.net/shops/>

おぎレシ 食材の店

検索

※なお、新規登録店舗は平成30年3月頃更新予定です。

スマホで簡単に  
店舗が検索できます!

