

世界の市場へ向けたフードイノベーション、国際的な地域づくり、農業と地域文化を活かした持続可能な観光による地域づくりを目指すコミュニティリーダーのみなさまへ

「食と農のソーシャルイノベーション」国際ライブセミナー（随時通訳付）

第二回 ローマでお豆腐や納豆をつくって30年 日本人に学んだ世界が注目する大豆加工食品でイタリアの健康を支える ファビオさん登場！



日時: 3月22日（月）15:00~16:30

お申し込み後、参加方法（オンライン）をご案内致します。

無農業のイタリア国産大豆を作るファビオ・マロンジュさんは、1955年にローマに移住した日本人のお豆腐生産者「大谷豆腐」に学びました。その後体調を崩し日本へ帰国した大谷母娘の後を一番弟子のファビオさんが継いで30年。今では息子さんも時折手伝いながら、ローマでも和食やピオ食品が浸透するにつれ全国に知られるようになってきました。最初は豆腐も納豆も好きでなかったファビオさん。いまではイタリア人にも愛されるよう工夫しながら、トップレストランにも使われる高品質な大豆加工食品を数々生み出しています。

ライブナビゲーター Kentaさん & Kensakuさん

人気youtubeチャンネル「イタリア広場ちゃんねる」を提供するローマ在住医学部栄養学科卒のケンタさん&ケンサクさんによる特別ライブ配信。イタリアと日本の高品質な輸入や輸出なども手がける食のプロでもある彼らが、大谷豆腐の生産現場から豆腐仕込みの実況やイタリアや世界の人の味覚に合わせたイノベティブな大豆フードのレポートを頂きます。

15:00~15:15 イントロダクションウェビナー

世界で注目される日本食のフードテックと日本の伝統大豆産業の課題

株式会社 GEN Japan 代表 齋藤由佳子

15:15~16:00 ローマ郊外の大谷豆腐の生産現場からライブ中継

16:00~16:30 四国の皆さんと質疑応答セッション



総合企画・モデレーター

イタリア Genuine Education Network 主宰 / 株式会社 GEN Japan
代表取締役社長 齋藤 由佳子 <http://www.gen.education>

食と農のSense of Place 地域づくりデザイナー / ESD食文化教育政策アドバイザー