

瀬戸田というテロワール

イタリア・世界へのレモンアドベンチャー

～食・地域資源を活用したグラスルーツ・イノベーション～

尾道市・瀬戸田は「国産レモンの発祥の地」とよばれ

温暖な気候と少ない降水量から 柑橘類の生産に恵まれた土地として 古くからレモン栽培が行われてきました

2021年12月に開催された「LemonAdventure2」をきっかけに 瀬戸田が世界へ挑むイノベーションのいまを追いながら 食・地域資源を活用した「グラスルーツ・イノベーション」のありかたを 瀬戸田レモンと瀬戸田の魅力を再発見

イタリアと瀬戸田をライブ中継しながら 多様な方々との対話を通じて未来の豊かな食・地域について考えます

2023年3月18日(土) 開場13:30
14:00-17:00

ベル・カントホール

尾道市瀬戸田町瀬戸田 535-1

開場 13:30 (対面でご参加の方は申込不要です)

対面・オンライン (Zoom) ハイブリッド開催

参加無料 / どなたでもご参加いただけます オンライン (Zoom) でご参加の方はお申し込みが必要です

オンライン参加のお申し込み

Zoomでご参加の方は右記よりお申し込みください

申込締切: 3月17日(金) 正午



bit.ly/3kBhBST



GAstroEdu

オンラインワークショップ

これまでの

ダイジェスト映像はこちら



▲映像視聴

GAstroÉdu

LEMON ADVENTURE 3

瀬戸田というテロワール

イタリア・世界へのレモンアドベンチャー

～食・地域資源を活用したグラスルーツ・イノベーション～



プログラム

*プログラム・登壇者は変更となる可能性があります

開会挨拶 / 日本農業賞 大賞 受賞のご報告 せとだエコレモングループ 会長 宮本 悟郎氏

第
1
部

映像

イノベーターたちがみた瀬戸田の魅力

パネルセッション

「瀬戸田レモンと瀬戸田の魅力を再発見する」

片山農園 片山 武志氏 原田農園 原田 充明氏
田坂農園 田坂 知也氏 稲葉農園 稲葉 典文氏 ほか

第
2
部

基調講演

「スローフードと地域の未来」

立命館大学食マネジメント学部 石田 雅芳教授

第
3
部

対談

Lemon Adventure 2から世界へ：テラ・マードレでの挑戦とこれから

株式会社島ごころ 代表取締役 奥本 隆三氏
立命館大学食マネジメント学部 石田 雅芳教授

イタリア中継

レモンのテロワール：地域と食の関係～イタリアの事例から～

アマルフィ レモン生産者 Salvatore Aceto氏
リモーネ市観光課広報担当、レモンツーリズム協会 Emanuela Girelli氏
Agrigelateria St. Pé オーナーシェフ Alfonso Burzio氏
Agrigelateria St. Péシェフ Davide B Burzio氏
リストラテ・アル・カンチェレット シェフ Giuliano Donatantonio氏

司会

立命館大学食マネジメント学部 野中 朋美准教授 ほか

グラスルーツ・イノベーション

Grassroots Innovationは「草の根」と「イノベーション」を掛け合わせた造語です。「グラスルーツ」は草の根であり「ルーツ」には力を合わせるという意味があります。地域の様々な課題に関わる人々がつながり、そこでの知と実践をタネとして、「わたし」や「地域」を超え、よりよい世界、よりよい未来へ根を伸ばす。それが立命館の目指すイノベーションのカタチ、「グラスルーツ・イノベーション」です。

テロワール

Terroir (テロワール) とは、UNESCOは「地理的に限定されたエリアで、人間が歴史的に育ててきた文化的特徴」と定義しています。

地域と食の未来を考えるにあたっては、その土地の文化や歴史、人の営みを考えることが大事であるといえるでしょう。

GAstroÉdu

地域とともに価値共創

ガストロエデュ

「食」をテーマに世界のホンモノにつなげる創造性教育プラットフォーム

GAstroEduは、「食」を起点にオンライン技術を活用して世界のひとと地域をつなぐ「価値共創プラットフォーム」開発プロジェクトです。

立命館大学と、慶應大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科白坂研究室、武庫川女子大学本田研究室などが連携し、大学が有する先端知のネットワークを活用し、生産者のいしへの知恵と教育を媒介に、世界中の「本物」と出会うオープンイノベーションを目指しています。これまでに広島県尾道市瀬戸田や、北海道倶知安町、khb東日本放送(仙台)などと連携しワークショップを開催しました。