

新見公立大学NiU「鳴滝塾」XI

参加
無料

トークセッション

隠れた財産 新見の和牛

希少遺伝子が 拓く新見の未来

オンライン同時配信

竹の谷蔓牛活用推
進協議会 HP



日程

2024年12月12日(木)

時間

受付開始 17:30~/18:30 開会 /20:50 閉会

場所

新見公立大学 地域共生推進センター棟 (講堂)
岡山県新見市西方1263-2

主催

新見公立大学 地域共生推進機構

企画・運営

竹の谷蔓牛活用推進協議会

お問合せ先

zensedai@niimi-u.ac.jp



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

タイムテーブル



- 18:30-18:35 開会の挨拶
- 18:35-18:40 竹の谷蔓牛活用推進協議会について
- 18:40-19:15 原田英男 「今、求められる和牛とは」
- 19:15-19:50 高岡哲郎 「当店の沿革から紐解く肉食の歴史」
- 19:50-20:45 トークセッション(原田英男、高岡哲郎、戸田康利、和田有史)
※質疑応答
- 20:45-20:50 閉会の挨拶

ゲストトーク



肉肉学会理事長

原田 英男

東京都出身
1980年農林水産省畜産局入省
大臣官房参事官
消費・安全局動物衛生課長
生産局畜産企画課長
生産局畜産部長を経て
一般財団法人畜産環境整備機構
副理事長

日本独特の歴史と品質をもつ和牛。和牛は中山間地での農業の一翼を担い、地方の暮らしと経済を支えてきましたが、最近は消費が低迷し和牛農家も苦しい経営が続いています。和牛の世界に何が起きているのでしょうか？



一般社団法人全日本・食学会 副理事長

高岡 哲郎

東京都出身
株式会社人形町今半
代表取締役社長
特定非営利活動法人児童夢基金
理事長

世界一のすき焼き屋を目指す当社の今とこれからを詳しくにいたします。



フードクリエイター/料理研究家

戸田 康利

岡山県出身
一般社団法人全日本・食学会会員

18歳で料理を本格的に学び、岡山のホテルで11年修行。洋食からうなぎ、ナポリピッツアまで様々な飲食業に携わり、調理とマネジメントを経験。2016年、完全会員制レストラン「29ON」の立ち上げに参加し、総料理長として人気店に育てた。2019年に独立し、複数の飲食店からメニュー開発を依頼される他、唎酒師の妻とペアリングイベントを開催。コロナ禍に始めた「戸田焼売」も好評。



立命館大学 教授

和田 有史

静岡県出身
農研機構食品総合研究所
主任研究員等を経て
2017年4月より立命館大学教授
食マネジメント学部 副学部長
多感覚・認知デザイン研究室主宰
博士(心理学)専門官能評価士

本事業を通じ、この希少な牛の持つ可能性を見つけ出し、竹の谷蔓牛が新たな羨望の食体験となる事を心より願っています。



申込先

新見公立大学 地域共生推進機構 事務局

申込締切: 令和6年 12月8日

Tel: 0867-72-0634 Fax: 0867-71-2337 E-mail: zensedai@niimi-u.ac.jp

参加申込

- ※電話、ファックスまたはメールにて「氏名・住所・電話番号・メールアドレス・質問したいこと」をご記入のうえ、お申込みください。
- ※オンライン配信での視聴を希望の方は、上記内容をご記入のうえ、メールにてお申込みをお願い致します。後日、ご視聴のURLをメールにてお送り致します。
- ※アンケート調査を実施致します。ご協力をお願い致します。

