

農と食で 魅力発信!

～地域にあふれる「タカラ」に命を吹き込むものづくり～

テーマ1 2020年 **1月30日** [木] 11:00-14:30

タカラ×ネットワーク

～地域で支えるブランド化～

事例1 地域素材を生かした「わざわざ行きたい場所」づくり
農家レストランたぬき 寺戸光政氏
子たぬきのパン うめざわしのぶ氏

事例2 夢の共同開発チーム発足で進んだお茶のブランド化
鹿野和紅茶プロジェクト

会場

集合：農家レストランたぬき（周南市鹿野上1262-2）
解散：コアプラザかの（周南市鹿野上910）
※希望者は「農家レストランたぬき」にて昼食を提供いただけます。
（要事前申込 / 1,100円）

テーマ2 2020年 **2月14日** [金] 15:00-17:00

タカラ×ヨソモノ目線

～「古くて新しい」の生み出し方～

事例1 阿東の風土と魅力を詰めこんだ「シードル」で
ワクワクを創出！

やまぐちシードル 原田尚美氏

事例2 昔ながらの農家の知恵から生まれた
最先端調味料「お米のシロップ」

(株)アグリード 竹重聡氏

会場

山口市菜香亭（山口市天花1丁目2-7）
※閉講後同じ会場にて懇親会を開催します。
（要事前申込 / シードル試飲付き / 参加費2,000円）

参加無料

対象者

- 6次産業化・農商工連携の取組事例に関心がある方
- 6次産業化・農商工連携に自ら取り組んでみたい方

定員

各回 **20名** 程度
(先着順)

申込方法

申込み「フォーム」または「メール」にてお申込みください

フォーム

<https://forms.gle/dcXnFfZBrGbc5wau8>

申し込み後、自動返信メールが届きます。

メール

info@l-happystyle.com

参加希望日を明示して、①氏名、②所属・屋号、③所在地(市町)、④電話番号、⑤メールアドレス、⑥ランチ希望有無(1月30日のみ)⑦懇親会参加希望有無(2月14日のみ)を、にメールでお送りください。お申し込み後3日以内(土日を除く)に事務局より返信します。



申込フォームQRコード

※ 自動返信メールまたは事務局からの返信メールが届かない場合は、通信に不具合が生じている可能性がありますので、お手数ですが再度ご連絡ください。
※ メールを受信設定をされている場合は、info@l-happystyle.comからのメールを受信できるよう設定をお願いします。

主催

公益財団法人やまぐち農林振興公社
(やまぐち6次産業化・農商工連携サポートセンター)



企画運営

ライフスタイル協同組合

〒746-0018 山口県周南市大神1丁目17番32号

☎ 0834-63-5596 ✉ info@l-happystyle.com



農と食で魅力発信!



～地域にあふれる「タカラ」に命を吹き込むものづくり～

プログラム

2020年
1月30日 [木] **タカラ×ネットワーク**
～地域で支えるブランド化～

- 11:00 地域素材を生かした「わざわざ行きたい場所」づくり
農家レストランたぬぎ・子たぬぎのパン
- 12:15 昼食 ※希望者は「農家レストランたぬぎ」にて昼食を提供いただけます。
(要事前申込 / 1,100円)
「コアプラザかの」へ移動
- 13:30 夢の共同開発チーム発足で進んだお茶のブランド化
鹿野和紅茶プロジェクト
- 14:30 終了

2020年
2月14日 [金] **タカラ×ヨソモノ目線**
～「古くて新しい」の生み出し方～

- 15:00 阿東の風土と魅力を詰めこんだ「シードル」でワクワクを創出!
やまぐちシードル
- 15:45 昔ながらの農家の知恵から生まれた最先端調味料「お米のシロップ」
(株)アグリード
- 16:30 質疑、意見交換
- 17:00 終了
※閉講後同じ会場にて懇親会を開催します。
(要事前申込 / シードル試飲付き / 参加費2,000円)

講師プロフィール

● 農家レストランたぬぎ 寺戸光政氏



地元鹿野町内にて総合食料品店「スーパーひかり」を27年間営業した後、地元食材を活かして地域外から客を呼び込むため、2007年に「農家レストランたぬぎ」を開業。昭和期に全盛を迎えた鹿野地域の製茶の伝統を生かして自ら茶葉を生産・加工し、「鹿野和紅茶」として販売する取り組みにも力を入れている。

● 子たぬぎのパン うめざわしのぶ氏



福岡市内の有名店で多様なジャンルの料理を学んだ後、人気カレー店を夫とともに経営。2018年に「子たぬぎのパン」を実家の隣に開業。多くの方に鹿野に来て良さを知ってもらいたいと、県産小麦粉と地元食材を使った天然酵母パンを県産木質ペレットで焼き上げ、居心地の良い古民家空間で提供している。

● 鹿野和紅茶プロジェクト



地域産品のブランド化に取り組む研究チームと地元企業、商工会、福祉作業所がタッグを組んで推進するプロジェクト。鹿野和紅茶のブランド化のためのコンセプトづくりや製品パッケージの作成を行うとともに、実際に地元の農家から茶葉を集めて紅茶に加工し販売するなど、歴史ある鹿野茶の復興に向けた取り組みを行っている。

● やまぐちシードル 原田尚美氏



山口市小郡出身。進学と就職で関西方面に出た後Uターンし、山口市地域おこし協力隊に着任。山口市阿東の特産果実であるりんごを使ったお酒「シードル」で農と食に関わる「人」と「場」をつなぎ、山口の食文化を盛り上げる活動を展開。現在は協力隊任期を終え、シードルの商品化に向けて準備中。2020年2月2日販売開始予定。

● (株)アグリード 竹重聡氏



長年広島県内で建設業を営み、萩市むつみ地区の実家にUターン後は米農家の生き残りをかけて直売所運営や商品開発等様々なことに挑戦。昔ながらの農家の知恵をヒントに自家栽培米から作った「お米のシロップ」は、日本野菜ソムリエ協会主催『調味料選手権2019』最優秀賞に選定されるなど価値を認められてきている。



参加無料・要事前申し込み

お申込方法は表面へ →