

報道関係者各位

平成 30 年 10 月 5 日

日本海縦断観光ルート・プロジェクト推進協議会

日本海の魅力を体感・学べる「Japansea Academy」の第 1 回目

「発酵フードのすすめ」を開催しました。

次回は 11 月 29 日に「新潟の食文化」をテーマに開催！

日本海沿線の自治体 8 市と企業及び団体 74 社が参加する日本海縦断観光ルート・プロジェクト推進協議会（以下、「協議会」という）は、日本海の魅力を体感したり、学べるコミュニティ型のイベント「Japansea Academy（ジャパンシー・アカデミー、以下、「JSA」という）」の第 1 回目「発酵フードのすすめ」を 10 月 4 日に開催しました。

JSA は、「日本海の知恵で暮らしの質を上げる」をコンセプトに、日本海沿線のヒトやコトをテーマとした情報発信を東京で定期的に行い、日本海の魅力の拡散、認知、理解を通じたファン化を行い、日本海へ実際に来ていただくことを目的としています。

第 1 回目として、日本海の発酵食をテーマに味噌・甘酒・発酵フードを紹介する「まなぶ つくる たべる 発酵フードのすすめ」を 10 月 4 日（木）に開催しました。当日は、400 年続く五大醤油産地の石川県金沢市大野町から山本耕平氏、「みそまる」を通じて味噌の普及活動を行う藤本智子氏をゲストに迎え、35 名が参加してトークやワークショップを行いました。

第 2 回目は、11 月 29 日（木）に「新潟の食文化」をテーマにして、食文化プロデューサーの鈴木将氏をゲストに迎え、日本海の日本酒に合うおつまみの紹介と試食を行います。参加方法は、10 月中旬に Japansea Academy サイトおよび公式 SNS にて発表します。

以上

◆Japansea Academy 第 2 回開催予定

- ・ 日時：平成 30 年 11 月 29 日（木）19 時～21 時（受付：18 時 30 分から）
- ・ 場所：WILLER 株式会社品川オフィス Social Space
（東京都港区港南 2-15-2 品川インターシティ B 棟 5 階）
- ・ 定員：40 名
- ・ 参加費：未定
- ・ 講師プロフィール

【鈴木将】

2007 年に地元・新潟県長岡市で「おれっちの炙家 ちいぼう」をオープン。その後、「越後の台所 すずきち」「青空酒食堂」などの飲食店を展開。食文化プロデューサーとして、地域の魅力を伝える取り組みや、地域食材を活かした自社ブランドなどを開発している。2016 年

には、レストランバスなどを運営する「一般社団法人ピースキッチン新潟」の理事となり企画運営に関わる。2017年には「MOTTOVEGE プロジェクト」にて、スペイン野菜留学、フードプロデュースを担当し、新潟県外でも地場食材を活かしたカフェのプロデュースやメニュー開発を行っている。

・公式サイト

<https://japansea.jp/>

・公式 SNS

Instagram japansea_academy

Twitter JapanseaAcademy

Facebook Japansea Academy

◆日本海縦断観光ルート・プロジェクト推進協議会とは

日本海側に位置する「新潟市」「敦賀市」「舞鶴市」「豊岡市」と「WILLER 株式会社」の5者が発起人となり、日本海沿線を結ぶ新たな観光ルートをつくることで交流人口を増やし、日本海沿線の経済発展を目指して平成30年4月26日に発足した。9月30日現在「佐渡市」「加賀市」「長浜市」「宮津市」の参画も経て、自治体8市、企業及び団体74社、オブザーバー3者が参加。

本件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

日本海縦断観光ルート・プロジェクト推進協議会事務局

(新潟市 観光・国際交流部 国際・広域観光課内)

事業者向けサイト <https://biz.japansea.jp/>

担当：近藤 芳弘／板村 康 E-mail：press@japansea.jp

TEL：025 - 226 - 2612／FAX：025 - 228 - 6188