

にいがたフードイノベーション ネットワーク通信 vol.1



(公財)食の新潟国際賞財団は、平成26年10月 新潟市の農業生産者に向けた情報発信および生産者間ネットワーク拡大、食産業関係者との交流を目的に、「にいがたフードイノベーションネットワーク」をスタートいたしました。

「にいがたフードイノベーションネットワーク」では、新潟市の農業生産者の皆様をはじめ新潟の食に関わる皆様への「新たな価値づくり」につながる情報を発信していきたいと思っております。

それでは、平成26年度の活動内容をご紹介します。

パンフレットより

～新潟市の農業生産者を中心とした交流会～



農業を取り囲む環境は厳しい…と言われていますが、そんな時代だからこそ新しい発想が新しい価値を生み出します。

「にいがた☆フードイノベーションネットワーク」は、**新潟の農業を活性化させたい**と考えている **前向きな方々**の交流を目的としたアットホームな組織を目指します。

【平成27年度 活動予定】

- 新潟の農業活性化のヒントになるようなセミナーの開催と、セミナー終了後の交流会の開催。
- 農業の活性化につながる情報の発信。

加入者
募集中です!



岩室温泉的農家交流レストラン

やさいのへや

- YASAI NO HEYA -

体験ご招待会



終

了

開催日時 平成27年 1月27日(火) 13:00 -

会場 古民家レストラン 「灯りの食邸 KOKAJIYA -小鍛冶屋-」

新潟市西蒲区岩室温泉 96-1 066

「やさいのへや」は、月に2回(第2・第4火曜日)岩室温泉の「KOKAJIYA -小鍛冶屋-」を会場にオープンする農家さんに会えるレストランです。野菜直売所を運営する岩室観光施設「いわむろや」だからこそ知る地元農家さんのこだわりや人柄に、消費者の皆様にも触れていただきたいと設けた食空間が「やさいのへや」です。今回は産学官の皆様をご招待し、食の産学官ネットワークを広げていきたいと考えました。

ぜひ地元農家さんが持ち寄った旬の野菜をお召し上がりいただき、農家さんとお話の中から、新潟の食の素晴らしさを体験していただき、今後につなげるためのご意見をお聞かせ下さい。

お問合せ

新潟市岩室観光施設「いわむろや」

〒953-0104 新潟市西蒲区岩室温泉96-1 TEL: 0256-82-1066

主催：NPO法人 いわむろや

共催：公益財団法人 食の新潟国際賞財団

企画：山岸 拓真 <一次産業プロデューサー/野菜ソムリエ>

↓ 「KOKAJIYA」(会場)の様子



岩室温泉的農家交流レストラン「やさいのへや」体験ご招待会

- 【開催日時】 平成27年1月27日（火） 13:00-14:30
【開催場所】 新潟市西蒲区 古民家レストラン「灯りの食邸 KOKAJIYA」
【参加者数】 15名

新潟市産官学ネットワーク推進事業の一環として、「新潟市岩室観光施設いわむろや」を運営するNPO法人いわむろやと、「やさいのへや」体験ご招待会を共催。

「やさいのへや」は、地元農家の自立を支援するとともに、食による地域活性化を目指すもので、その活動は以前から注目されておりました。

今回 産学官より 15名をご招待し、やさいのへやの活動が 今後 発展していくためのご意見を伺うこととなりました。

【 体験会のメニュー 】

1. 永塚農園コシヒカリおむすび（セロリの佃煮、ゴーヤの佃煮）
2. やひこ太郎（椎茸）のしゃぶしゃぶと炭焼き -しし唐味噌だれとともに-
3. 大根のべったら漬け
4. 中之口地区 伝統の肉汁
5. 大根と人参のなますあえ
6. 菊芋と牛蒡の味噌漬け
7. 食後に ～ 永塚農園のキウイ／角屋悦堂の冬限定水ようかん／紫蘇茶 ～



料理を担当した永塚農園の永塚薫さんより本日のメニュー紹介。



新潟市産野菜の美味しさを 食文化とともに体験できる「やさいのへや」。参加者からは、産学官それぞれの立場から、貴重な意見を伺うことができました。

生産者の説明を受けながらの食事は、味わいもひとしおです。



受け継がれる農家の家庭料理は、素朴で滋味深く、野菜本来の味を楽しめます。

生産物に向けたセミナー 第2弾

農産物の付加価値作りとブランディングについて

【開催日時】 平成26年 11月 27日(火) 18:00 - 19:30
【開催場所】 ホテルオークラ新潟 3階=クラウンの間
【参加者数】 52名

パンフレットより

農業生産者に向けた講演会 第2弾

農産物の付加価値作りとブランディングについて

幅広い層に支持されているライフスタイル雑誌「自遊人」の編集長である岩佐十良氏をお迎えし、岩佐氏自らが実践してこられた「新たな価値観」への取り組みについてお話しをうかがいます。

『マーケットイン(消費者が必要とするものを作る)』と『プロダクトアウト(作り手が良いと思うものを作る)』両面を熟知した岩佐氏ならではの提言は、これからの新潟の農業に「気づき」と「自信」を与えてくれることでしょう。



講師：岩佐 十良 氏
株式会社 自遊人 代表取締役

1967年、東京・池袋生まれ。武蔵野美術大学でインテリアデザインを専攻。徹底した「現場主義」を掲げ、2004年に自社の事業本部を新潟・南魚沼に移転。日本各地の農産物・加工品のプロデュース&ディレクションを行い「無添加食品ブーム」「天然醸造味噌&醤油ブーム」等を仕掛ける。また、自らメーカーとしてオーガニック食品の企画・開発・生産を行っている。2014年には南魚沼市にライフスタイル提案型複合施設「里山十帖」をオープン。その活躍からTBS「情熱大陸」、テレビ朝日「TVタックル」等マスコミにも、数多く紹介される。

日時

平成26年 11月25日(火)

開演 午後6時

※ 受付開始 午後5時30分

参加費無料

会場

ホテルオークラ新潟 3階=クラウン

〒951-8053 新潟市中央区川端町6-53

TEL 025-224-6111

定員

先着 50名様 <事前>

お申込締め切り

平成26年11月7日

※ お申込は裏面の申込用紙

プログラム

第1部 午後6時～7時 講演会

第2部 午後7時～7時30分 交流会

※交流会は、参加者間の意見交換等の場としてご活用ください。

お問合せ

公益財団法人食の新潟国際賞財団 <担当:山形・本間>

〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9
新潟市役所 白山浦庁舎1号棟4階
TEL 025-201-8901 FAX 025-201-8902
E-mail info@niigata-award.jp

主催：公益財団法人 食の新潟国際賞財団
共催：新潟市農業活性化研究センター



大人気の雑誌「自遊人」
HP: <http://www.jiyujin.co.jp/>

活動報告

第2回講演会&交流会の様子



第2回講演会&交流会にも、50名を超える皆様にご参加いただきました。

今回講師にお迎えしたのは、(株)自遊人の代表取締役の岩佐十良氏。岩佐氏自らが実践してきた活動やこれからの展望についてのお話しは、「新潟の農業」にとって大きなヒントになりそうです。



講演会の後は、交流会に移りました。

岩佐氏との名刺交換をはじめとし、同業者同士の情報交換や、異業種の方々との交流が会場内で活発に行われていました。

← 雑誌「自遊人」の通信販売で人気のルレクチェのご紹介。



農産物のチカラ -その機能性と可能性について-

【開催日時】 平成27年 1月 20日(火) 18:00 - 19:30
【開催場所】 新潟日報メディア・シップ 6階=ナレッジルームA
【参加者数】 22 名

パンフレットより



農業生産者に向けたセミナー 第3弾

平成 **27** 年 **1** 月 **20** 日(火)

時間 午後6時～7時30分 < 開場:午後5時30分 >

会場 新潟日報 メディアシップ 6階=ナレッジルームA
〒950-8535 新潟市中央区万代3-1-1

定員 先着 **15名様** <事前申込制>

参加費無

申込締切 平成27年 **1月 15日(木)**まで

※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。

講師 市野 真理子 氏 <デザイナーフーズ株式会社 取締役/管理栄養士>

『食と健康』の重要性が注目されている今だからこそ、
農産物の持つ機能性を理解し、その情報を正しく発信する
ことが大切です。

皆さんは 自慢の農産物の魅力を、消費者に 十分発信できて
いますか？

本セミナーでは、農産物の高付加価値化につながる
「機能性」について お話をうかがいます。

終了

その現状と可能性について

農産物の機能性

デザイナーフーズ(株)の取り組み

デザイナーフーズ(株)は、10年以上の分析により蓄積された 約2万検体のデータをもとに『食で健康を創る』ための活動を続けています。

また、運営していた情報発信ショップ『ベジマルシェ』(六本木・アークヒルズ)では「農業を守る」ことを重視し、生産者の方々の思い(こだわり)を 消費者に正しく伝え、適正価格での販売を推進し、その姿勢は 多くのマスコミにも取り上げられました。

お問合せ

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 < 担当: 山形・本間 >

〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階
TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

第3回セミナーの様子



今回は、農産物の機能性について、より詳しく知っていただくために、少人数制でのセミナーを開催。
市野氏の消費者目線のお話は、非常に明快でわかりやすいとともに、「農業を守る」ためのさまざまなアイデアに気付かされる内容でした。

市野氏からは、こだわりの農産物の付加価値を普及し 適正価格で販売することの重要性についてお話いただく。
また平成27年4月にスタートする 新・食品機能性表示制度についてもご説明いただく。



これからの差別化農業のヒントになるお話に、皆さん 真剣な眼差しで聴講されていました。

生産者に向けたセミナー 第4弾 <西蒲区 食のセミナー>

付加価値を高めた食の提案について -その可能性と現状-

【開催日時】 平成27年 1月 27日(火) 14:20 - 15:30
【開催場所】 古民家レストラン「灯りの食邸 KOKAJIYA -小鍛冶屋-」
【参加者数】 24 名

パンフレットより

農業生産物に向けたセミナー 第4弾

付加価値を高めた 食の提案について

- その可能性と現状 -

開催日時：平成27年 1月27日(火) / 14:20 - 15:30

※「やさいのへや/体験ご招待会」に引き続き

会場：古民家レストラン「灯りの食邸 KOKAJIYA -小鍛冶屋-」

講師：金井 則篤氏 (株)三越伊勢丹食品第一商品部 グローサリーバイヤー
< 担当店: 新宿伊勢丹 / 日本橋三越 / 銀座三越 >

終了

セミナー内容

- I. 三越伊勢丹の食の戦略について
- 首都圏における消費者動向を踏まえ -
- II. 西蒲区の実践について
- 事前質問を受けて -
- III. 質疑応答

主催：(公財)食の新潟国際賞財団 / 共催：NPO法人 いわむろや

活動報告

同日実施した「やさいのへや／体験会」の併催企画として、NPO法人・いわむろやのご協力のもと、西蒲区の若手生産者を対象としたセミナーを開催。平日昼の開催にも関わらず、定員を上回る皆様にご参加いただく。



講師の金井則篤氏は、(株)三越伊勢丹の食品グロサリーのバイヤーで、全国の三越伊勢丹の中でも基幹店となる新宿伊勢丹・日本橋三越・銀座三越をご担当。



岩室地区の魅力を生かす 様々なご提言をいただく。

金井氏の語る「首都圏消費者の動向」および「消費者に関心をもってもらうための商品展開計画」等は 実戦的な内容で、聴講者に多くの「気づき」を与えるものとなる。



BUYER'S EYE -バイヤーズ・アイ- 体験会

- 【開催日時】 平成27年3月5日（木） 15:00-18:00
- 【開催場所】 新潟日報メディアシップ 6階=ナレッジルームA
- 【担当バイヤー】 株式会社三越伊勢丹 食品統括部 食品第一部商品部
グローサリーバイヤー 金井 則篤 氏
- 【参加者数】 6企業



「バイヤーズ・アイ」は、高付加価値商品の提案および販路拡大について、首都圏の顧客動向を熟知する百貨店バイヤーとのミーティングを通して考える会です。参加者からの自社商品プレゼンテーション(約10分間)の後 バイヤーとの質疑応答。後日 バイヤーの感想を記入した「バイヤーズアイ シート」を渡し、今後の事業のヒントにさせていただきました。

活動報告

← 新宿伊勢丹、日本橋三越、銀座三越の食品グローサリーを担当されている、金井バイヤーのご協力のもと開催。



第1回目は、6企業7名の方にご参加いただきました。



【 お問合せ 】

公益財団法人 食の新潟国際賞財団

〒951-8131 新潟市中央区白山浦 1-425-9 白山浦庁舎 1号棟 4階

TEL 025-201-8901 FAX 025-201-8902

E-mail info@niigata-award.jp