

各 位

「地域おこし料理人」の募集と説明会について（ご案内）

慶應義塾大学 SFC 研究所 VCOM コンソーシアム
「地域おこし×災害支援フードトラックプロジェクト」
（代表：玉村雅敏）

「地域おこし×災害支援フードトラックプロジェクト」の「食でつなぐ地方と都市の持続可能な社会システム(SDGs)研究会」では、生産地と都市部をつなぐ「地域おこし料理人」を提唱し、募集をします。

このプロジェクトは、慶應義塾大学 SFC 研究所 社会イノベーション・ラボ、辻調理師専門学校、株式会社 mellow、鹿児島相互信用金庫の呼びかけのもとで発足したもので、全国各地の自治体・企業・団体・金融機関・研究機関等が協力して、多様な主体を結びつけるチカラを持つ「食」の観点から、「人材育成×社会課題×ビジネス」の相乗効果がある社会システムの構築を推進しています。

「地域おこし料理人」は、自治体による選考による「地域おこし協力隊」の任用を受け、報償費等が提供される立場で地域に一定期間（最長3年間）居住しながら活動をするものです。食の観点から地方（生産地）と都市部をつなぎ、相乗効果のある持続可能な社会システムの構築や特色あるフードトラック（キッチンカー）事業等を構築することなどに取り組みます。また、本プロジェクトの活動として、産官学金連携で開発を進めている、各種の教育プログラムや創業支援プログラムを受けることも可能です。地域の生産者から自ら仕入れた特色ある産品や食材を用いて、都市部でのフードトラックを活用した事業設計や実務の経験を積むことや、各種支援制度のもとで、地域と連携するフードトラック事業を創業することも想定しています。

つきましては、2月8日に、辻調理師専門学校（大阪市）にて、「地域おこし料理人」の解説や、第1号として募集を開始する長島町（鹿児島県）での任用や実施内容、今後の募集等に関する説明や相談などを行う「地域おこし料理人説明会」を開催致しますのでご案内致します。

記

1. 日 時 : 2019年2月8日（金）16:30～17:30
 2. 場 所 : 辻調理師専門学校 123 教室（2階）
（大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 / <http://www.tsuji.ac.jp/access/>）
 3. 参加費 : 無料
 4. 内 容 : 「地域おこし料理人」説明会・相談会
 - (1) 「地域おこし料理人」概要説明
尾藤環（辻調理師専門学校企画部部長） 玉村雅敏（慶應義塾大学総合政策学部 教授）
 - (2) 自治体による募集：長島町アンテナフードトラック「ぶりうま食堂」運用に関する募集など
太田良冠（鹿児島県長島町地域おこし研究員）
 - (3) 個別相談
 5. 対象者 :
地域おこしや地域活性化に興味がある方、地域おこし協力隊としての活動を検討されている方、食のチカラを活かした活動に従事したい方、地域と連携する小型店舗・小型移動店舗（フードトラック）の創業を検討されている方、食の力を用いた災害支援などに興味がある方。
料理人として活動される方、辻調理師専門学校の在学生・卒業生、など。
 6. 参加お申込み方法
必要事項を記載のうえ、以下のメールアドレスまでご連絡をお願いいたします。
 - (1) 必要事項：ご所属、お名前、連絡先（電話番号）、参加人数
 - (2) お申込み先メールアドレス : food-truck@sfc.keio.ac.jp
- ※ 「地域おこし料理人」説明会・相談会に参加希望の旨を明記して下さい。 以上

【本件に関する問い合わせ先】

- 慶應義塾大学 SFC 研究所 VCOM 「地域おこし×災害支援フードトラックプロジェクト」事務局
TEL : 03-4590-0444 E-mail : food-truck@sfc.keio.ac.jp（担当：太田・菅井）
- 辻調理師専門学校
TEL : 06-6629-0206 E-mail : tsujichopress@tsujicho.com（担当：尾藤）
- 鹿児島相互信用金庫そうしん地域おこし研究所
TEL : 099-259-5222 E-mail : sosin@kasosin.com（担当：本永・中村）

(参考)「地域おこし料理人」構想の背景

日本が直面する人口減少社会は、地方の一次産業衰退にもつながっています。また、特色ある地域の食材や生産者の活動の持続可能性も危機に直面することとなります。

それは、食が提供する豊かさに影響することはもちろんのこと、料理人が営む飲食業にとって、重要な意味合いを持つものです。すでに、第一線で活躍する料理人には、自ら産地を巡り、直接仕入れることはもちろんのこと、ときには地域の一員として生産地や都市部での活動を実践することで、地方と都市をつなぐことを率先して行っている方々がいます。

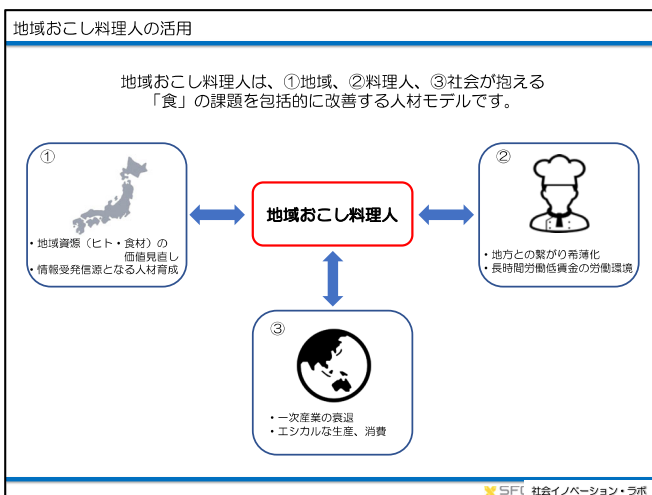
地域おこし料理人プログラムでは、食の力を用いた社会課題解決のトレンドを加速化させることとあわせて、より多様な方々（若手人材、未経験人材なども含む）が、みずから率先して、食のチカラを活かした持続可能な社会システムや事業モデルの構築に挑戦でき、活躍できる社会づくりを目指します。そのための教育プログラムや、創業や金融支援プログラム、地方と都市をつなげる社会システムの構築などを推進し、提供していきます。

<想定される料理人イメージ>

- ・地域の豊かな「人のつながり」や「地域資源」をもとに、「食」のチカラを活かした社会課題解決に挑戦できる料理人
- ・食材が豊富な生産地の食の魅力を発掘し、生産者のこだわりや背景をレシピ開発等に反映できる料理人
- ・生産地と都市部の多様な主体をつなげるコミュニケーション能力・スキル・マインドを持つ料理人
- ・食品衛生に関する知識を持ち、技術や設備を活用した迅速かつ効率的に安全面を考慮した食の提供ができる料理人
- ・食糧供給力やモビリティをもつフードトラックを用いた、地方と都市をつなげる仕組みづくりをおこなう料理人 など

※ 「地域おこし料理人」プログラムは、慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科にて活動する太田良冠（長島町地域おこし研究員）の研究成果を活かして、推進するものです。

慶應義塾大学 SFC と全国の地域が連携して推進する「地域おこし研究員」については、以下をご覧ください。<http://si.sfc.keio.ac.jp/si-researcher/>



※地域での活動イメージ：赤土じゃがいもの収穫