



食の魅力を 活かす 西部地区の まちづくり

「食」にまつわる地域課題と新たな魅力を考えます

1859年の開港以来、海外の文化を受け継ぎ、異国情緒あふれる西部地区では、新しいものに挑戦する精神が根付いており、歴史的建造物を改装した飲食店で提供される各国の料理やお酒など「食」においても新しい文化が生まれています。

今回は、地域資源でもある「食」をテーマに、地球環境の変化による魚種の変化や害魚などの地域課題と新たな食の魅力について学ぶとともに、歴史的建造物や町並み、食の担い手、食の魅力を活かした新たな観光コンテンツの可能性を探ります。

共創サロン限定の特別料理を味わいながら、食の魅力を活かす西部地区のまちづくりについて考えませんか？

開催概要

日時 2024年10月9日(水)
15:00～18:00 (受付14:30)

場所 NIPPONIA HOTEL 函館 港町
(函館市豊川町11-8)

対象 料理人/生産者、食に興味のある方など

料金 ￥5,000 受付で現金にてお支払いください

申込 事前申込 (先着30名)

<https://www.harp.lg.jp/RZNztzr2>



＼お申込はこちら／

●タイムスケジュール

14:30 開場
15:00 開会
食材発表
料理実演/トークセッション
実食・人気投票
18:00 閉会

●ゲスト

料理実演

菊池 隆大氏 菊川はなれ
白戸 光氏 輝なり/群青
駒井 奎太氏 NIPPONIA HOTEL 函館 港町

トークセッション

齋藤 寿樹氏 NIPPONIA HOTEL 函館 港町
小西 一人氏 有限会社マルシヨウ小西鮮魚店
高木 万海氏 味道-MIDO-

