

# 信州の「風土」を活かした 農業・食産業づくり

～「おいしい信州ふーど(風土)」の原点を見つめる～

長野県の農産物、農産加工品、郷土料理などの統一ブランドである「おいしい信州ふーど(風土)」について、その考え方や目指すものを共に見つけ、信州の多様な「風土」を活かした農業や食産業づくりにつなげることを目的として、研修会を開催します。大勢の皆様のご参加をお待ちしております。

## ◆講演者：内山<sup>たかし</sup>節氏(哲学者)

タイトル：「風土から産業を生み出すという思想」

内山 節氏 東京都生まれ、群馬県上野村に暮らす  
元 立教大学大学院 21 世紀社会デザイン研究科教授  
NPO 法人森づくりフォーラム代表理事  
○主な著書 『いのちの場所』(岩波書店)、  
『清浄なる精神』(信濃毎日新聞社)、『内山節のローカリズム  
原論—新しい共同体をデザインする』(農村漁村文化協会)他



内山 節氏

## ◆事例紹介

### ①「飯田・下伊那の風土が生み育てた 市田柿」

みなみ信州農業協同組合営農部長  
中村 彰氏



中村 彰氏

### ②「鬼無里の風土が生み育てた おやき」

有限会社いろは堂代表取締役  
伊藤 宗正氏



伊藤 宗正氏

日 時：平成 29 年 3 月 14 日(火)13:15~16:30 (受付開始 12:45)

場 所：松筑建設会館大会議室 (松本合同庁舎南)

松本市大字島立 996 番地 Tel.0263-47-1122

〔駐車場：松筑建設会館及び松本合同庁舎の駐車場をご利用ください〕

対象者：「おいしい信州ふーど(風土)」アカデミー会員、生産者、食品関係事業者、  
市町村、地元農産物を活用し産業や地域づくりをしている方(したい方)など。

参加費：無料

申込方法：FAX(本紙裏面)または E-mail にてお申し込みください。

※参加申込書はホームページからダウンロードできます。

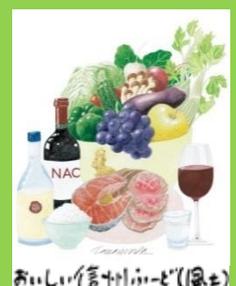
<http://www.oishii-shinshu.net/>

申込締切：平成 29 年 3 月 6 日(月)必着

問合せ先：長野県農政部 農業政策課 農産物マーケティング室 (担当:小林)

電話 026-235-7217 FAX026-235-7393

メール [marketing@pref.nagano.lg.jp](mailto:marketing@pref.nagano.lg.jp)



おいしい信州ふーど(風土)

<主催・共催>

主催：長野県農政部 農業政策課 農産物マーケティング室

後援：「おいしい信州ふーど(風土)」を食べよう！育てよう！地産地消キャンペーン推進委員会