

TOKYO FARMERS INNOVATION 2019

profile

アドバイザー
第1回ゲスト講師

安部 憲昭 氏

(一財)国民公園協会皇居外苑 楠公レストハウス総料理長

西洋料理のシェフを経て2003年より、皇居外苑に勤務。

江戸時代の文献に基づき、当時の献立を現代よみがえらせる「EDO→ECO エコ・クッキングプロジェクト」をはじめ、日本料理もプロデュースする。現在は、皇居外苑・京都御苑ブランドのお土産菓子、駅弁、お節、調味料などの監修も手掛ける。

第2回ゲスト講師

上岡 美保 氏

東京農業大学 国際食料情報学部 国際食農科学科 教授

専門は食料経済学。日本の食料消費構造の変化に関する研究をはじめ、地産地消のあり方、食育・食農教育の社会的意義等、食と農に関わる調査・研究を進めている。現在、農林水産省の食料・農業・農村政策審議会委員、食育推進評価委員会専門委員を務めている。

第3回ゲスト講師

大竹 道茂 氏

江戸東京・伝統野菜研究会 代表

JA東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、現在NPO江戸東京野菜 コンシェルジュ協会理事長を務める。農林水産省選定「地産地消の仕事を人」、農林水産大臣任命「ボランティア・プランナー」、総務省「地域力創造アドバイザー」など、様々な立場で東京の農業をサポートしている。

アドバイザー
第4回ゲスト講師

有馬 毅 氏

(株)ビー・ワイ・オー 日本の御馳走えんマネージャー

地元メーカーの食品や土地に根付いた伝統的な味覚など、作り手、生産者の顔の見える日本全国の厳選したご馳走を集めた和のコンセプトショップのマネージメントを務める。現在は、生産者や加工事業者が取組む商品開発やブランディングのサポートにも力を注いでいる。

コーディネーター

中村 正明 氏

6次産業化プロデューサー 関東学園大学 教授 東京農業大学 客員研究員

大丸有(大手町・丸の内・有楽町)フードイノベーションプロジェクトのコーディネートを始め、都市と地域の生産者をつなぎ、6次産業化や農商工連携(商品開発・ブランディング・販路開拓など)のコーディネートや、地域活性のプロデュースを手掛けている。

東京都インキュベーションHUB推進プロジェクトとは

高い支援能力・ノウハウを有するインキュベータ(起業家支援のための仕組みを有する事業体)が中心となって、他のインキュベータと連携体(=インキュベーションHUB)を構築し、それぞれの資源を活用し合いながら、創業予定者の発掘・育成から成長段階までの支援を一体的に行う取組を支援し、起業家のライフサイクルを通じた総合的な創業支援環境の整備を推進します。