

奥田政行氏 講演会

んめものいっぱい!

こんなに **アル・ケッチャーノ!** (あったんだ!)
~地域とのつながりの中で~

鶴岡にあるイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」が今、全国から注目を集めています。奥田氏の料理を楽しむために、なぜわざわざ県外から人が集まってくるのでしょうか? 答えは奥田氏の取り組みにありました。キーワードは「あるものさがし」
こんなにいいもの「あるけっチャーの(あったんだ!)」
奥田氏の話聞いて、私たちの地域、みーんな一緒に元気になっちゃいましょう!!



講師

イタリアンレストラン
アル・ケッチャーノ シェフ

おく だ ま さ ゆ き

奥田政行氏



【経歴】

- ・1969年、鶴岡市生まれ
- ・鶴商学園高等学校(現鶴岡東高等学校)卒業後、東京の有名店でイタリア料理、フランス料理、フランス菓子、イタリアンジェラートを修行し、26歳で帰郷。
- ・鶴岡ワシントンホテル、農家レストラン「穂波街道」で料理長を経験。
- ・2000年、鶴岡市にイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」をオープン。オーナーシェフとして現在にいたる。
- ・2002年、庄内の在来作物の普及、開発に務める。
- ・2003年、イタリア、マルケ州のピティッキオ城で行なわれたオーガニックフェスティバルに参加。
- ・2004年、ハンガリーの四つ星ホテル、シルヴァースホテルにて「アル・ケッチャーノフェア」を開催。
- ・2004年5月より、山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を委嘱。現在四期目。

- ・2006年7月、毎日放送「情熱大陸」において、その活動がとりあげられる。
- ・2006年10月、スローフード協会イタリア本部主催の「テラ・マードレ2006」では世界の料理人1000人(日本から10人)に選出され、イタリアトリノへの招聘を受ける。
- ・2008年8月号「文芸春秋」にて特集が組まれる。
- ・2008年10月、「素敵な宇宙船地球号」で庄内の取り組みがとりあげられる。
- ・2008年10月、アメリカオレゴン州ヒースマンホテルにて「アル・ケッチャーノフェア」を開催。

【書籍・連載】

- ・「奇跡のテーブル」雨の日はアル・ケッチャーノへ行こう
- ・季刊誌「四季の味」(ニューサイエンス社)「庄内ごっつお伝」
- ・クロワッサン「旬を味わう旨みの法則」

日時

平成21年 **3月16日** (月)

受付開始 **19:00**
開会 **19:20**
講演開始 **19:30**

会場

ほほえみの宿 **滝の湯**

2階 蔵王の間

山形県天童市鎌田本町一丁目1番30号

電話：023-654-2211

参加対象

山形市・天童市・山辺町・中山町・上市市
および周辺に住居または勤務する方

お申込方法

応募〆切り **3月10日** (火)

事前登録が必要となります。下記申込書に記入の上、FAXでお送りいただくか、お電話にてお申込みください。尚、定員になり次第締め切らせていただきます。

定員

200名

参加費
無料

お車でお越しの際は、舞鶴山あたご沼下駐車場をご利用下さい。シャトルバスをご用意しております。

んめものいっぱい! アル・ケッチャーノ! 申込先

FAX : 023-654-4180

TEL : 023-653-6413 (平日10:00~14:00) 左記以外の時間 090-5838-6174 (担当: 伊藤)

お名前		お名前	
お名前		お名前	
代表者の連絡先			
お名前		電話番号	

※この情報は本事業に関することのみに使用させていただきます。

広域まちづくり協議会とは、(社)山形青年会議所・(社)天童青年会議所・(社)山辺青年会議所・(社)上山青年会議所で構成され、1994年の発足以来、地域の枠を超えた広域的なまちづくり運動を展開しております。

【問い合わせ・お申込み】社団法人 天童青年会議所 994-0026 天童市東本町一丁目3-27 電話：023-653-6413 FAX：023-654-4180