

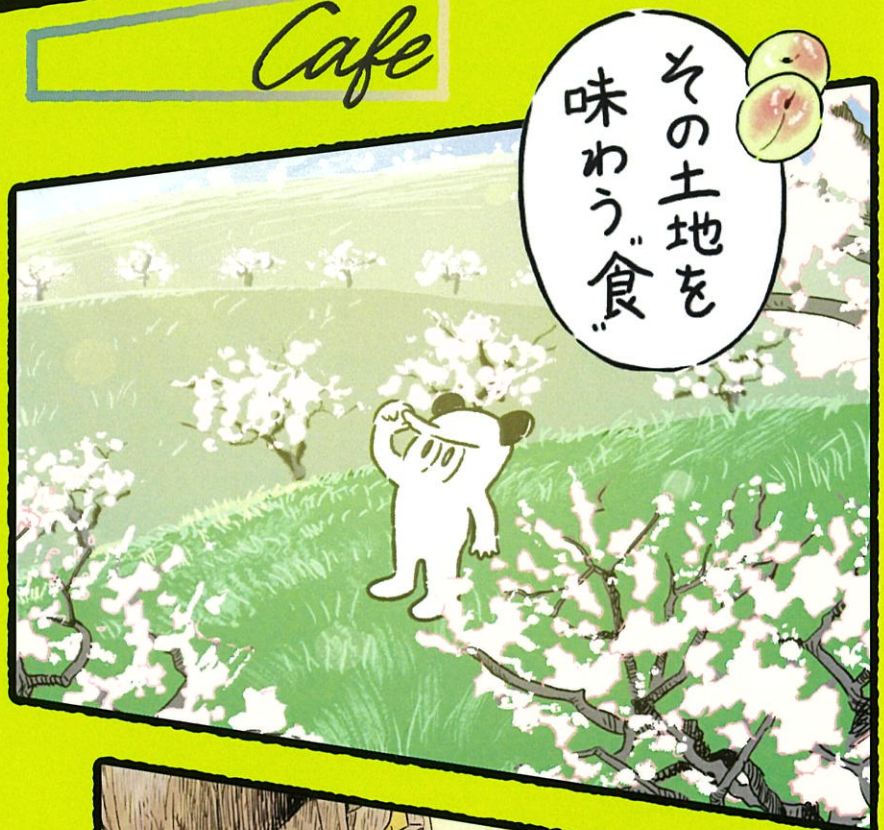
「食と生きる」を、かなえよう。わかやまで。

# わかやま LIFE

7.11  
(sat)

@ONLINE

Cafe



Vol.1 「食」という  
ライフワークを生きるレシピ

# わかやま LIFE

Cafe

## Vol.1 「食」というライフワーク を生きるレシピ

7.11 (sat) @ONLINE



「食と生きる」を、かなえよう。わかやまで。

地方レストランの先駆的存在、独創的なイタリア料理で多くのグルメたちを魅了する「villa aida (ヴィラアイデア)」。自家農園が隣接する緑豊かな邸宅レストランから、オンラインイベントを開催します。

オーナーシェフの小林寛司さんは、イタリア料理ならではの地産地消にこだわりぬき、生産者たちとともにサステナブルなライフスタイルを実現しています。海も山もある和歌山の、豊かな自然から育まれる食生活について語っていただきます。

和歌山は、醤油や金山寺味噌の発祥の地。日本の食文化のルーツともいえる発酵食が、伝統的な製法で代々受け継がれ、地元根付いています。江戸時代から続く「堀河屋野村」十八代目当主、野村圭佑さんが伝統文化のある和歌山での暮らしの魅力をお伝えします。



サステナブルなレストラン  
villa aida シェフ

小林寛司さん

1973年和歌山県岩出市生まれ。大阪のイタリア料理店に勤務後渡伊。1999年「villa aida」開業。自ら土を耕し、野菜を作る「農家レストラン」のスタイルを提案しつつ、様々な土地を訪ね、人に接し、その経験を料理に反映している。



醤油・味噌の醸造蔵  
堀河屋野村 18代目

野村圭佑さん

1980年和歌山県御坊市生まれ。9年間商社にて大豆の輸入に従事。江戸元禄より続く県内最古の醤油・味噌の醸造蔵「堀河屋野村」の家業を継ぐため和歌山へUターン転職。発酵食品を通して、自らのモノ作りとともに、日本全国の未来に残すべき食文化を精力的に発信している。



“文化としての食”を伝える  
フードナビゲーター

柴田香織さん

大学卒業後、広告代理店に就職。「食科学大学」に第一期生として入学し、大学院で「食品質とコミュニケーション」修了。帰国後、料理誌等での執筆、地方自治体の食の地域振興などに携わり2011年より(株)三越伊勢丹研究所で食品ディレクターを務め2020年4月に起業独立。

7.11 (sat) 13:00-14:30

### PROGRAM

- 第1部 ゲストトークセッション  
13:00-13:40 「和歌山の豊かな食と働き方」リアルタイムな現地の生情報
- 第2部 プレゼンテーション  
13:40-14:10 「和歌山の食&くらしを知るガイド」(和歌山県移住定住推進課)
- 第3部 質疑応答  
14:10-14:30 Webアンケートでの質問やお悩みにゲストが回答

共催：和歌山県・認定NPO法人ふるさと回帰支援センター

参加費：無料

参加方法：Webアンケートで参加登録後、事務局より招待URLをご送付いたします。

参加登録：https://v3.dohbo.jp/wakayama\_event1

※スケジュールや配信場所は変更になる場合もありますので予めご了承ください。

参加をご希望の方は、Webページよりお申し込みください。

6月30日までに参加登録していただいた方、抽選で100名様に和歌山特産プレゼント！

「わかやま LIFE CAFE」は、和歌山だからできるWORK&LIFEを発信するリアル&オンラインのイベントです。「かなえよう。」をキーワードに、2020年から食、子育て、働き方、住まい、夢というテーマで考えていきます。ご希望の方には、和歌山県の移住アドバイザーが相談に応じます。

【わかやま LIFE CAFE】イベント受付事務局 / 0120-193-044 / 受付時間：平日10:00～17:00

メール：wakayama\_event@exc-dmk.co.jp

2020年度わかやま移住プロモーション事業受託 株式会社 I&S BBDO

東京オフィス 2020年第300回ふるさと暮らしセミナー

WAKAYAMA LIFE 検索

http://www.wakayamagurashi.jp/



@nagomigurashi.wakayama



@wakayamagurashi



@nagomigurashi.wakayama