

# みえ食の“人財”育成シンポジウム

～みえ食の“人財”育成プラットフォーム設立イベント～

将来にわたって食関連産業が成長を続けるため、食に関する産（1次産業から3次産業）・学（大学・短大・調理専門学校・高校）・官が、これまでの枠組みを越えて一体となった基盤（プラットフォーム）を設立し、本プラットフォームが主体となり人材育成及び人材確保に取り組みます。

本シンポジウムをとおして、みえの食の未来と人材育成について考える機会としていただきたいと思います。

定員  
200名  
先着順  
参加費無料

日程 令和元年12月16日（月）14:00～16:00（受付開始13:30～）

場所 アストホール

対象 食品製造業・宿泊業・飲食サービス業の関係者  
高校・短大・大学・調理専門学校の関係者、行政・商工団体の関係者等

## ■第1部 パネルディスカッション（55分）

14:05～15:00

食関連事業者の方と学生とのディスカッションをとおして、活躍できる場として若者等から選ばれる食関連産業になっていくためのきっかけや取組について提案していただきます。

○パネラー

ヤマモリ株式会社 代表取締役社長執行役員 三林憲忠さん

株式会社グリーンズ 常務取締役 榊枝誠さん

割烹西むら 店主 西村雅也さん

埼玉大学 基盤教育研究センター 教授 石阪督規さん

三重大学 生物資源学部 学生

学校法人大川学園 三重調理専門学校 学生

○コーディネーター

三重県知事 鈴木英敬



コーディネーター  
鈴木知事

## ■第2部 みえ食の“人財”育成プラットフォームの紹介（10分）

15:00～15:10

みえ食の“人財”育成プラットフォームの概要、取組内容等について説明します。

三重県雇用経済部中小企業・サービス産業振興課長 上松真也

## ■第3部 基調講演（45分）

15:10～15:55

みえの食に対する思いやみえの食の未来について語っていただきます。

志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江さん

志摩観光ホテル 総料理長就任（2014）

伊勢志摩サミット2016 ワーキングディナー担当（2016）

第8回農林水産省料理人顕彰制度

「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞（三重県初・女性初）（2017）



樋口総料理長

■参加申込方法 裏面をご覧ください。

主催 三重県・みえ食の“人財”育成プラットフォーム準備会議

# 参加申込書

参加費無料

会社名等		
所在地		
役職名 氏名	役職名	氏名
連絡先	TEL/FAX	TEL FAX
	E-mail	
通信欄 (配慮事項)		

できる限り公共交通機関をご利用ください。  
車でお越しの際は、市営アスト津駐車場（有料）等、周辺の駐車場をご利用ください。

※上記個人情報、当シンポジウム運営にかかる業務及び三重県が実施する関連施策についてのみ利用させていただきます。

## ■参加お申込方法 下記のいずれかの方法でお申込みください。

- ①上記の参加申込書にご記入の上、FAX送信
- ②申込書記載事項をご記入の上、メール送信
- ③次の申込フォームより必要事項を記入して申込

<https://www.shinsei.pref.mie.lg.jp/uketsuke2/form.do?id=1573187580124>



## ■定員 200人（先着順）

## ■締切 12月13日（金）12時必着（先着順に受け付けますので、締切前に定員に達する場合があります。）



## 会場アクセス

<会場>

アスト津

津市羽所町700

【電車】近鉄津駅から徒歩約1分、

【車】津I.Cから約10分

## ■お問い合わせ・お申込み先

三重県雇用経済部

中小企業・サービス産業振興課 食の産業振興班

TEL 059-224-2458 FAX 059-224-2078

E-mail syokusan@pref.mie.lg.jp