



東北農林専門職大学

Tohoku Professional University of Agriculture and Forestry

第1回 市民講座 ～食べて、生きて、輝くこととは～

東北農林専門職大学は、2024年4月に新たに開学しました。本学は農業・森林業と食の「知の拠点」として、未来を切り開く農業・森林業の専門的人材の育成を目指しております。さらに、本学では広く地域に貢献するべく一般市民のみなさんに公開講座を企画し、この度開催することとなりました。最上地域の風土に根ざした新たな文化創造等について皆さんと語り合う場として、多くの方々のご来場をお待ちしています。

▼日時・会場

令和7年1月11日(土)

受付開始：13:15

開催時間：13:45～16:30

会場：東北農林専門職大学 交流棟2階 大講義室

▼申込方法

参加申込専用フォーム
(右記二次元コード)

申込締切
1/9(木)



または
裏面参加申込書を
FAX

▼講演 第I部

演題「山形の農産物を活かす食品開発
～新たな食産業のシーズ～」

講師 鬼島 直子氏

東北農林専門職大学
農業経営学科 講師



プロフィール

山形市出身、博士(食産業学)。
1994年山形県入庁。山形県農業総合研究センター
食品加工開発部主任専門研究員などを歴任。特産
果実やえだまめなどの地域特産物を活用した新しい
食品の開発や相談、米糠・米粉などの米資源の
高付加価値活用技術に関する研究に取り組む。近年は
食品の食感を示す物性評価
方法の開発に関する研究に
も取り組む。



トマトとアスパラガスのケーキサレ

▼講演 第II部

演題「広大な土地、美味しい食材
…田舎こそチャンス宝库！」

講師 庄司 建人氏

穂波街道 緑のイスキア
Pizzaiuolo



プロフィール

1982年、鶴岡市羽黒町細谷の米農家22代目と
して生を受ける。父は夏に稲作のかたわらで写
真とバイクを趣味とする自由人。羽黒中学校卒
業後、プロサッカー選手を目指して東京の帝京
高校に進学。卒業後、ナポリのピッツァに出会
い、ナポリ湾に浮かぶイスキア島
で修行。緑のイスキアでシェフ
17年目。農家レストランのはしり
であった穂波街道をリニューアル
し現在に至る。



マルゲリータ

《お問合せ》 東北農林専門職大学 総務企画課 企画担当

TEL:0233-22-1527 FAX:0233-23-3119 (新庄市大字角沢1366)

