

【 報告 1 資料 】

一般社団法人 食文化ルネサンス 令和 5 年度事業報告書

(令和 5 年 7 月 1 日から令和 6 年 6 月 30 日まで)

1 組織の充実強化

本年度末における正会員数は 104 名、賛助会員は 7 社であった。本年度は、令和 5 年 9 月 28 日に東京の「SUD restaurant」において令和 5 年度通常総会並びに懇親会を開催し、20 名の会員・賛助会員が参加した。昨年度までは新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、対面での実施が難しかったが、設立以来初の対面による通常総会となった。

懇親会では、会員相互の交流はもちろん、会員以外の参加も受け付けることにより、外部との交流も深めることができた。今後も積極的に当団体の活動をアピールすることで、会員数を増加させるとともに、会員相互の連携を深め、組織の充実強化を図っていくこととしている。

2 関連団体との連携

本法人理事が中心となり設立した一般社団法人日本飲食団体連合会(以下「食団連」という)を通じて、政府への要望活動を進めている。

本年度は、令和 6 年 7 月 17 日に衆議院第一議員会館において「外食サミット 2024」が開催され、本法人からも多数参加し、地方創生における食産業の役割について活発な議論が繰り広げられた。

3 文化功労者候補者等の推薦に係る整備

本年度において動きはなかったが、文化庁長官表彰、文化功労者等の候補者推薦基準等の基礎資料の収集に努め、今後、本法人正会員の食文化に係る事績を収集、整備することとしている。

4 食文化フォーラム

前年度より主軸事業として「次世代食文化フォーラム」を開催している。同事業は、食文化の未来を見据え、食環境が抱える課題や今後の展望などを徹底的に討論することを通じ、自身の成長につなげるとともに、社会と積極的に関われる、発信力と影響力を兼ね備えた食のリーダーを養成することを目指している。

本年度は広島(宮島)、滋賀、宮崎、山形と 4 回開催し、それぞれ趣向を凝らし、フォーラムに参加した若手料理人や飲食業従事者たちがパネリストとの交流を通じ、食の次世代リーダーとしての意識が高められるような内容構成で展開し、どの会も大盛況であった。また、同フォーラムが新規会員の入会に繋がるなど、

本法人の主軸事業として定着している(別紙資料2)。

[別紙資料1]

社員総会、理事会の開催状況

開催年月日	会議等名	主な決議事項
令和5年7月27日	第1回理事会	令和4年度事業報告 令和4年度計算書類の承認 令和5年度通常総会の招集 新規入会申請の承認 理事の補欠及び増員 その他
令和5年9月28日	定時社員総会	令和4年度事業報告に関する件 令和4年度計算書類の承認に関する件 理事の選任に関する件 令和5年度事業計画並びに収支予算に関する件
令和5年9月28日	(理事会)	理事長(代表理事)選定の件 専務理事選定の件
令和6年5月30日	第2回理事会	令和6年度事業計画・収支予算の承認 新規入会者の承認(会員・賛助会員入会状況) 役員改選について 通常総会の開催について

〔別紙資料2〕

第5回次世代食文化フォーラム

日 時：2023年9月11日(月)～12日(火)

会 場：11日 大聖院（広島県廿日市市）

12日 岩惣（広島県廿日市市）

テーマ：～広島 の地から食の 未来 を担う リーダー を！～

参加費：50,000円（宿泊、懇親会費込み）

ホスト：久保宏輔、ドグエン・チラン、中土征爾、

パネリスト：奥田政行、里井真由美、高橋拓児、二之湯武史、間光男、樋口宏江、米田肇、鎧塚俊彦

参加者：石岡秀樹、石川岳郎、泉孝治、岩村玉希、川崎健太、川西豪志、銀純洋、菅野義也、高橋竜太、竹内峻恭、武内恒則、武内智弘、田村弘志、土田日都美、中西真誠、原田直幸、藤井義大、藤本和大、福間大地、星野うずら、松田晃宏、松原秀樹、丸石則和、森里佳、山下弘太郎（敬称略・25名）

取材：

FMはつかいち 9月11日

第6回次世代食文化フォーラム

日 時：2023年12月4日(月)～5日(火)

会 場：近江懐石 清元(滋賀県大津市)

テーマ：『地域の食文化をグローバルへ』は可能か？～滋賀から考える～

参加費：30,000円（懇親会費込み）

ホスト：清本健次

パネリスト：里井真由美、高橋拓児、二之湯武史、樋口宏江、米田肇、鎧塚俊彦

参加者：泉孝治、井上水晴、射場智左季、今井了介、大山善次、尾崎健司、小野寺亮介、垣上昇、加藤豪、上地亮輔、川中淳平、川西豪志、木村有作、杉本ひろき、瀬海悠一朗、谷口孝男、谷口剛、徳島りつ子、富田泰伸、長友一平、西山遼、松田将明、森順一、山岡和宏、山本享平、吉岡順子（敬称略・26名）

第7回次世代食文化フォーラム

日 時：2024年3月24日(日)～25日(月)

会 場：フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市）

テーマ：地域の魅力をいかに磨き発信するか？～宮崎から考える～

参加費：60,000円（宿泊・朝食・懇親会費込み）

ホスト：鎧塚俊彦

パネリスト：里井真由美、高橋拓児、二之湯武史、間光男、樋口宏江、米田肇

参加者：渥美聡孝、有馬靖志、池田綾乃、池辺美紀、泉孝治、小値賀布美華、梶原正太郎、加藤豪、木下宗司郎、木下拓磨、小嶋崇嗣、西園寺貴之、斎賀雄大、迫田真紀子、住永修一、高見和幸、田口信幸、築地加代子、鶴田浩一、中里泉水、長友一平、原田大志、日高彬人、日吉正人、藤木浩美、藤田克典、松井道生、松本俊二、宮本恒一郎、山下弘太郎
(敬称略・30名)

取材：

MRT 宮崎放送 3月24日



UMK テレビ宮崎 3月24日

宮崎日日新聞社 3月25日

食産業の課題どう解決
県内関係者ら意見交換 宮崎市

食産業の未来について考える「第7回次世代食文化フォーラム」(一般社団法人食文化ルネサンス主催)は24日、宮崎市のシーガイアコンベンションセンターで始まった。全国で幅広く活躍するオーナーシェフや県内の飲食関係者など約40人が参加し、講話やグループワークを通して食に関する課題や解決策を考えた。25日まで。

同法人の二之湯武史専務理事がコロナ禍を経て食のスタイルが変化していることを指摘。「調理技術を磨き、店舗経営の実務ができれば成功するような時代ではなくなっている」とした上で、「新たな価値を創造できる組織や人材が必要だ」と強調した。

グループワークでは県内の飲食関係者らが「本県では魚のブランドイメージが定着していない」「インバウンドも視野に販路を拡大するべきだ」など活発に意見を交換した。(後藤渉太)

第8回次世代食文化フォーラム

日 時：2024年6月24日(日)～25日(月)

会 場：23日『マリカ』～『アル・ケッチャーノ』(山形県鶴岡市)

24日『KAMEYA HOTEL』(山形県鶴岡市)

テーマ：『地域ガストロノミー』の先進地『鶴岡』で学ぶ！

参加費：50,000円(宿泊、懇親会費込み)

ホスト：奥田政行

パネリスト：里井真由美、高橋拓児、二之湯武史、間光男、樋口宏江、米田肇

参加者：秋山昌光、秋山桂子、五十嵐督敬、石橋弓美、石橋俊二、泉孝治、市原由貴子、岩田牧子、岩間眞知子、上野昌代、牛久保真紀、太田舟二、岡麻紀、尾崎繁美、加藤豪、加藤真紀子、喜多恒介、清本健次、清本晴美、佐々木俊哉、佐々木紀子、笹原悠治、佐藤貢、下條泰子、正野公博、武内恒則、中島光代、新倉裕子、長谷川雅美、早川春香、早川博子、日高彬人、平塚恵理子、外尾優子、前野雄太、南浩史、山口隆博、山中一江(敬称略・38名)