



青少年国際交流事業事後活動推進大会  
 日本青年国際交流機構第37回全国大会  
 第28回青少年国際交流全国フォーラム山形大会

YAMAGATA

# IYEO 全国大会 山形



テーマ

なせばなる 蒔けばなる  
 懐かしい未来へ  
 志の種を蒔こう  
 ~grow glow globe~

上映会

映画「よみがえりのレシピ」

監督:渡辺智史/2011年製作/上映時間 95分

基調講演

「八方ふさがりからの未来論」

講師:アル・ケッチャーノ  
 オーナーシェフ

おくだ まさゆき  
 奥田 政行 氏



活動報告

震災 10 年振り返り

北海道・東北ブロック幹事  
 特定非営利活動法人まなびのたねネットワーク 代表理事

伊勢 みゆき 氏

岩手県 IYEO 会長 西和賀町職員

たかばし なおゆき  
 高橋 直幸 氏

ワークショップ

「食」を通して  
 日本・世界とつながる

期 日

令和 3 年 9 月 19 日(日)

会 場

オンライン  
 (Web 会議システム  
 Zoom cloud meetings を利用)



こんな方に参加してほしい!

国際交流に興味がある方  
 地域おこしに興味がある方  
 内閣府及び地方公共団体が実施した  
 青年国際交流事業の既参加青年



参加費 全参加費「よみがえりのレシピ」  
 上映費を含みます

- ①全日程参加+山形うまいもんセット A+送料込み 8,000 円
- ②全日程参加+山形うまいもんセット B+送料込み 8,000 円
- ※①②は沖縄への発送の場合、+1,000 円
- ③全日程参加 (部分参加のみ含む) 2,000 円
- ④基調講演のみ 1,000 円

※追加申し込み山形うまいもんセット (AorB) 送料込み  
 1セット 3,500 円

※2019年度事業参加者は事後活動研修費が適用される  
 ため参加費無料

※懇親会は別途申し込みが必要で(裏面参照)

申込方法

全国大会の申し込みは  
 こちらからお願いします →



申し込み締切

山形うまいもんセット込みは 8/31(火)

上記以外は 9/10(金)

お問い合わせ: 山形大会実行委員会 iyeoyamagata2021@gmail.com

主催:内閣府 日本青年国際交流機構 一般財団法人青少年国際交流推進センター 山形県青年国際交流機構

後援:山形県

# 大会 テーマ

なせばなる 蒔けばなる 懐かしい未来へ志の種を蒔こう  
~grow glow globe~

震災から10年の歩みを振り返り、新たな苦境とも言える新型コロナウイルス感染症の中で希望を持って未来への一歩を踏み出すために。

「なせばなる なさねば成らぬ 何事も 成らぬは人の なさねばなり」

価値観が多様化していく今、改めて自分の地域の魅力に目を向け、守り、未来に継承していくことが未来への種まきになると確信しています。

これから生きている志の種を、日本・世界中の仲間と見つけていきましょう。

POINT  
01

## 上映会



奥田シェフ出演の映画「よみがえりのレンビ」を上映  
山形の伝統野菜と生産地を巡ったドキュメンタリー

## 9/19(日)のスケジュール

9:00~10:35 上映会	15:50~17:50 ワークショップ
12:30~12:50 受付	17:50~18:00 休憩
13:00~13:20 開会式	18:00~18:15 サポーター制度の説明
13:20~14:50 基調講演	18:15~18:30 閉会式
14:50~15:00 休憩	※全国大会懇親会は、IYEO Giving Day 交流会とさせていただきます
15:00~15:40 活動報告	※19時から実施されます
震災10年振り返り	申込みは別途こちらから⇒
15:40~15:50 休憩	



POINT  
02

## 基調講演

アル・ケッチャーノオナーシェフ  
奥田 政行 氏



## 「八方ふさがりからの未来論」

澄んだ空気、輝く光、美味しい水、豊かな土壌に恵まれ、人々の熱い思いに支えられて、味わい深いさまざまな食材が生まれています。その食材により、持ち味を生かす新鮮でジューズなスピード調理を心がけています。東日本大震災の時は、直後から被災地に向き、食の力で人々を励ましてきました。10年の歩みを迎えた今年、被災地である宮城県石巻市に新たな店舗をオープン致しました。現在は新型コロナウイルス感染症との戦いを続けています。八方ふさがりな状況からの復興をいかに実現できるか、奥田シェフの未来論を聞いていただきます。

1969年12月 山形県鶴岡市生まれ。  
2000年 在野実業など毎年の地元産品などの食材を使った現在の店「アル・ケッチャーノ」を鶴岡市に設立開業。生産者の顔の見えるメニューを提供。  
2006年 イタリアスロフード協会国際本部主催「テック・マートレ 2006」で世界の料理人1000人に選出される。  
2016年 イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト「The Vegetarian Chance」世界3位。  
農林水産省より第1回マストロール賞一賞を受賞  
その他受賞多数

## 食

をきっかけに地域づくりと人材育成を実現。  
地方に人のつながりと活力をもたらす。

## 震災10年振り返り

POINT  
03

## 活動報告

未曾有の災害と言われた東日本大震災の発生から10年が経過しました。IYEOでも被災県を中心として国内外のネットワークを活用して復興支援活動に取り組んできました。被災地との関わりも直接的な支援から、震災の経験をどのように地域防災に繋げるか変遷を迎える中で、IYEOを通じた10年間の活動を振り返ります。近年頻発に起きている自然災害に対する支援活動に役立つ情報をお届けできれば幸いです。

POINT  
04

## ワークショップ

山形在住の外国人、ホームステイをした海外青年も交え、地域の課題解決を「食」の視点から考えるメニュー開発ワークショップ

『山形の食材を使って』

- 01 『外国人が喜ぶメニューを考えよう』  
在日外国人の方を交えてメニューを考え、多文化共生の糸口を探ります。
- 02 『地域を盛り上げるメニューを考えよう』  
地域のターゲットや場面を設定し、地域活性化の糸口を探ります。
- 03 『英語でメニューを考えよう』  
通訳なし、英語で話し合います。  
自分の英語を国際交流に活かしてみませんか。
- 04 『本格レストランメニューを考えよう』  
メニュー開発の思いを学び、食材を生かしたメニューを考えます。

優勝チームには、  
「アル・ケッチャーノ」  
と実行委員会から豪華  
賞品をプレゼント!!



4つのテーマに分かれ、テーマごとにメニューの対象者やシチュエーションを決めます。4~5人のチームを、チームの仲間とアイディアを出し合って、自由な発想で山形の食材を使ったメニューを創造します。最後にメニューのPRポスターを完成させましょう。奥田シェフが最後に審査します。