



令和5年度

青少年国際交流を通して国際社会や地域社会への貢献を考えるつどい

北海道・東北ブロックイベント（秋田県）

事前配布資料

【日時】 1月20日（土）

第1部 13:00-15:30

第2部 15:30-16:45

【会場】 オンライン開催(ZOOM)

<https://us02web.zoom.us/j/87688522582?pwd=QzN1T2d0M3hYWjBwaEU5TVR2Q013QT09>

ミーティングID: 876 8852 2582

パスコード: 615972

【問い合わせ先】

北海道・東北ブロックイベント実行委員会（秋田県青友会） [/iyeo.akita@gmail.com](mailto:iyeo.akita@gmail.com)

【1】 開催趣旨

内閣府、地方公共団体等が実施した青少年国際交流事業の既参加者、国際交流に関心のある青少年等が、社会活動に取り組むために必要な知識と意欲を高め、情報交換を行うとともに国際社会や地域社会への貢献を考えることにより、それぞれの活動を通じて、次世代の人材育成、地域の国際交流及び国際親善の促進に寄与することを目的とします。本ブロックイベントは、内閣府青年国際交流事業参加後の青年の事後活動研修を兼ねています。

【2】 テーマ 「世界に誇る発酵の大地、秋田で醸される人材とプロジェクト」

今回の北海道・東北ブロックイベントでは、地域特有の資源である「発酵」をテーマに据えてクロストーク形式の講演会、双方向のやり取りで理解を更に深める分科会の2段階構成とし、まず、「発酵クロストーク」では、秋田県をフィールドに国際的な視座を持ちながら活躍するプレイヤーをスピーカーとして招へいし、秋田独特の発酵方法等の基礎知識のインプットを行いつつ、クロストークを通じて発酵に代表される地域ならではの資源の可能性や、発酵を中心に人材がコラボレーションすることで国内外にもたらされる効果などを探ります。

次に、分科会では「発酵クロストーク」のスピーカー2名それぞれを講師として、「発酵クロストーク」で得た情報をもとに、参加者自身がアウトプットを行いながら理解を深めます。雪深い酒蔵の中で、静かに、しかし着実に発酵を進める酒樽のように、参加者が各々の思考を熟成させることで階層的に学びを深める立て付けとして実施します。

こうして秋田県をフィールドとした「Think Globally Act Locally」の実践に学びながら世界的な評価や発信にもつながっている地域の魅力を深掘りすることは、内閣府青年国際交流事業の既参加成年をはじめ、各地で活躍する参加者に対し、多くの学びと気付きと結びつきを提供します。それによって個々の内なる「発酵」を促すきっかけとなることから、北海道・東北ブロックイベントの参加者がそれぞれの地域を醸す契機とすることで、いっそうの魅力的な地域づくりを通じ、ひいては広く国内外を「発酵」させる機会となることへの期待を込めて実施します。



【3】 スケジュール

1月20日(土曜日)

【第1部】

12:30~13:00 受付 (12:30以降、12:55までに接続してください。)

13:00~13:05 開会式

13:05~14:10 パネルディスカッション(発酵クロストーク)

14:10~14:20 休憩

14:20~15:20 分科会

15:20~15:30 第1部 閉会式

【第2部】

15:30~15:40 第2部 受付・休憩

15:40~15:45 第2部 開会式

15:45~16:35 秋田を感じながら意見交換会(ブレイクアウトセッション)

16:35~16:45 第2部 閉会式

【4】 プログラム

<第1部>

《パネルディスカッション》「発酵クロストーク 足下の発酵こそ世界を醸すきっかけに」
キーワードは「新しい発酵」。伝統的でありながら革新的。海外では、レストランカルチャーはじめ様々な多様な発酵が一般化している中、国内ではまだまだその認知は少ないです。今回のパネルディスカッションでは、海外でチャンレンジされているスピーカーのお二方にローカル×グローバルを切り口に「新しい発酵」のあり方をお伝えいただきます。参加者の皆さんのこれまでの発酵に対する考え方をアップデートし、一般的な「発酵」から連想しづらい部分に価値があるということを伝えていきます。



◇パネリスト:

ヤマモ味噌醤油醸造元 (<https://yamamo1867.com/>)

七代目高茂合名会社代表社員 高橋 泰 氏

ヤマモ味噌醤油醸造元・七代目(名跡:高橋茂助)。祖先の名士・高橋七之助の行った産業と芸術、信仰を総合した地域改革を継承し、独善的行為が社会変革を促すことを I.L.A.

(Industry Loves Art)により提唱、同ギャラリーを開廊。長年の研究から発見した Viamver® 酵母（特許第 7138354 号）を日本醸造学会で発表し、研究チーム ASTRONOMICA®を発足。建築家・白井原太氏と茶室「幽玄席」を建築し、造園家・横山英悦氏らと庭園「辿染園」を作庭。あらゆる創造性を追求する会社組織 ASTRONOMICA inc. を設立し、白井、横山両氏らと高橋七之助邸の再生計画に着手。発酵を「生態系との共存」とし、雪国の伝統産業と名士の文脈から地域開発を進めています。



◇パネリスト：

株式会社エス (<https://www.kojiclear.com/>)

代表取締役 秋元 衆平 氏

秋田県大仙市の酒屋出身、お米と糀だけで作る革新的なノンアルコール発酵飲料「KOJI CLEAR」を開発。伝統的な甘酒飲料をグローバル市場のニーズにあわせて進化させたコージドリンクは、醸造技術の新たな可能性を広げ、地域の米農家や酒蔵に利益を還元できるビジネスモデルとなっています。現在、アメリカ、ヨーロッパ、台湾、中東などの市場へ積極的に販路を拡大しており、国内市場とあわせて輸出にも取り組んでいます。



◇ファシリテーター： 編集者 加藤 大雅 氏

愛知県稲沢市出身。国際教養大学、UCLA 映画学部 Professional Program in Producing を経て、経済産業省による映画・アニメーション業界のプロデューサー育成や資金調達支援事業に携わったのち、デザイン・ブランディングの領域に軸足を移しています。株式会社ロフトワーク、株式会社 CIAL にて企業経営へのデザイン導入、CI の策定、組織開発・新規事業開発の支援などを行っています。2021 年秋に秋田県に移住し、現在は「すく」の屋号でフリーランスとして様々なプロジェクトの PM・編集・ディレクションに携わっています。「発酵」にまつわる仕事では、秋田県五城目町にある福祿寿酒造とともに酒粕の利活用方法を考えるプロジェクト「福々折々」や、同町で 2023 年から始動した「発酵パーク構想」の第一弾プロジェクトである「宿」の立ち上げに取り組んでいます。

《分科会》

分科会 A : 『「継承する意志 (Principle of Legacy)」に基づいた伝統産業の再構築』

講師：ヤマモ味噌醤油醸造元 (<https://yamamo1867.com/>)

七代目高茂合名会社 代表社員 高橋 泰 氏

分科会 B : 「伝統文化・伝統食とグローバルマーケットとのマッチングを考える」

講師：株式会社エス (<https://www.kojiclear.com/>)

代表取締役 秋元 衆平 氏

<第2部>

《意見交換会》

第1部の発酵をテーマとしたクロストークから分科会の流れを踏まえて、参加者がインプットした内容及び感じた思いを共有する機会として、オンラインの強みを生かし、秋田青友会のメンバーがファシリテーター役を務める少人数グループでのブレイクアウトセッションにより意見交換を実施します。

【5】 主催・後援・主管

<第1部>

主催：内閣府

共催：日本青年国際交流機構、秋田県青友会

運営事務局：(一財)青少年国際交流推進センター

北海道・東北ブロックイベント実行委員会

後援：秋田県

<第2部>

主催：秋田県青友会、日本青年国際交流機構

(一財)青少年国際交流推進センター

運営事務局：北海道・東北ブロックイベント実行委員会

後援：秋田県

協力：内閣府

【6】 参加者アンケート

本日はご参加いただき、誠にありがとうございました。

本イベント閉会后、下記アンケートのご記入にご協力ください。

■アンケートへのご協力よろしくお願いします。

<https://forms.gle/LLi6KiKa5K5gAQkt8>

【参加者アンケート回答用 QR コード】



～MEMO～

北海道・東北ブロックイベント（秋田県）



A large, empty rectangular box with a blue border, intended for notes or a memo.