

新潟発!

新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センターシンポジウム

農と食の連携と 新たな展開

『食づくり実践型農と食のスペシャリスト養成プログラム』も3年目を迎え、本年も公開シンポジウムを開催することになりました。今回は「新潟発! 農と食の連携と新たな展開」をテーマに、日本酒の市場拡大に対する取り組み、外食産業の食の安全・安心に対する取り組み、文化芸術と農業を融合させた地域活性化（大地の芸術祭）の取り組みについてご講演いただきます。新潟発の新しい試みについて考える時、大いに参考になると思われます。多くの皆様方にご参加いただき、「新潟発!」を発展させたいと強く願っております。

日時 **2010年11月28日(日)**
13:30～17:00(13:00開場)

先着**200名**
(入場無料)

対象/一般、農業関係者、食品関係者、学生

会場 **チサン ホテル&コンファレンスセンター 新潟** 4階 越後の間
〒950-0911 新潟県新潟市中央区笹口1-1 JR新潟駅 南口直結
TEL 025-240-2111 ※ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

シンポジウム講演

1. 「清酒業界の現状と将来に向けての模索」

下越酒造株式会社 代表取締役社長 佐藤 俊一 氏

2. 「庄やグループの安全・安心の確保と商品開発の取り組み — お客様と生産者の懸け橋としての新潟研究所の役割 —」

株式会社 大庄 総合科学新潟研究所 所長 石綿 良夫 氏

3. 「文化芸術による農と地域の再生」

NPO法人 越後妻有里山協働機構 事務局長 関口 正洋 氏

お申込み E-mail または FAX にて **11月19日(金)**までにお申しください(詳細は裏面)。
なお、席に余裕がある場合に限り、当日参加も可能です。

主催 新潟大学大学院自然科学研究科 農と食のスペシャリスト養成センター
共催 新潟大学地域連携フードサイエンスセンター

お問い合わせ 新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センター 大学院GP事務局
TEL/FAX: 025-262-6843 E-mail: gpoffice@agr.niigata-u.ac.jp
URL: <http://www.gs.niigata-u.ac.jp/~gsweb/gp/>



新潟大学

食づくり実践型
「農」「食」
スペシャリスト
養成プログラム
公開シンポジウム

新潟発!

新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センターシンポジウム

新潟大学

食づくり実践型
「農」食
スペシャリスト
養成プログラム
公開シンポジウム

農と食の連携と 新たなる展開

会場案内

チサン ホテル&コンファレンスセンター 新潟

4階 越後の間

〒950-0911

新潟県新潟市中央区笹口 1-1

JR 新潟駅 南口直結

TEL 025-240-2111

※ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。



申込締切 **11月19日(金)** 参加をご希望の方は11月19日(金)までに、E-mailまたはFAXでお申込みください。
(先着200名) なお、席に余裕がある場合に限り、当日参加も可能です。

E-mail

件名を「シンポジウム」とし、下記必要事項を明記のうえ、

gpoffice@agr.niigata-u.ac.jp に送信してください。

FAX

下記に必要事項をご記入のうえ、このまま

025-262-6843 へ送信してください。

新潟大学 農と食のスペシャリスト養成センターシンポジウム「新潟発！農と食の連携と新たなる展開」参加申込書

ふりがな			
氏名			
勤務先*			所属・役職*
連絡先	住所		
	TEL	FAX	
	E-mail		

※ 勤務先と所属・役職については該当のない場合、無記入でも構いません。

参加申込書にご記入いただきました個人情報は本シンポジウムに関するご連絡のみ利用させていただきます。

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。