



VOL.1 福島県いわき市

東北の玄関口を目指す、いわき

食 (生産、加工、調理) を通じた イノベーション

2020

Day 1

11.25
WED

オンラインツアー

農家が語る、
いわきの食の未来

Day 2

12.1
TUE

オンラインツアー

水産会社が語る、
いわきの食の課題

Day 3

12.13
SUN

地域体験・ワークショップ

いわきの味を知り、
地域の課題をともに考える

※ Day3の参加に関しては、Day1・2いずれかに
参加した方のみ対象に案内を行います。

また逢いに行く東北へ

参加無料

オンライン開催

インターネットで
お申し込み

<https://form.run/@iwaki-1602637528>



「Re:来人」は被災地と関係性を保ちながら定期的に訪問する層(関係人口)の創出を目的に
ワークショップを通じて、地域課題の解決を目指していきます。

主催：復興庁



食(生産、加工、調理) を通じたイノベーション

Day 1 11/25
(水)



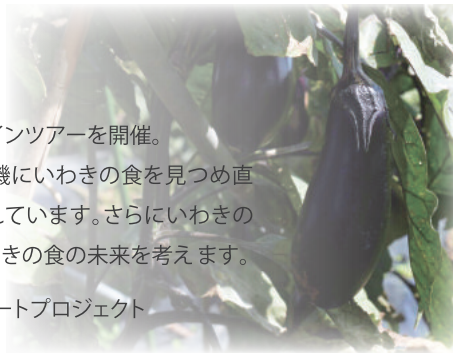
いわきを東北の
食の玄関口にしたい!

オンラインツアー

農家が語る、いわきの食の未来

DAY1では、いわきの食や地域の魅力に迫るオンラインツアーを開催。一般社団法人F's Kitchenの白石さんは、震災を契機にいわきの食を見つめ直し、育てる人・作る人・食べる人をつなぐ活動をされています。さらにいわきの「人」に惚れ込んだ移住者の方にもお話を伺い、いわきの食の未来を考えます。

登壇者 一般社団法人F's Kitchen、福島田んぼアートプロジェクト



オンラインツアー

水産会社が語る、いわきの食の課題

DAY2では、気候変動によって不漁が続くサンマなど、水産業界で解決すべき課題は様々。上野台豊商店の上野臺さんは、これらの課題に真摯に向き合い、課題解決を目指しています。オンラインツアーでは魚の加工場を巡りながら、今後の取組をみなさんと一緒に考えます。

登壇者 一般社団法人F's Kitchen、有限会社上野台豊商店

Day 2 12/1
(火)



いわきの魚、
もっと多くの人に
味わって欲しい!

Day 3 12/13
(日)



オンラインでも
簡単調理できます!

地域体験・ワークショップ

いわきの味を知り、地域の課題をともに考える

DAY1とDAY2を通して知ったいわきの食の課題と未来。DAY3では、これまでに登場した食材を、F's Kitchenの北林シェフ指導のもと参加者全員で調理・試食し、いわきの食の魅力を体感します。後半のワークショップは、皆さんがいわきと今後どのようにつながっていくことができるのかを登壇者と考えていきます。

※ Day3の参加に関しては、Day1・2いずれかに参加した方のみ対象に案内を行います。

登壇者 一般社団法人F's Kitchen、有限会社上野台豊商店



スケジュール

Day 1

19:00 開始 ~F'sKitchen 白石 長利 氏 登壇
20:00 移住者 市川 英樹 氏 登壇
20:40 交流会(任意参加) [~21:00終了予定]

Day 2

19:00 開始 ~上野台豊商店 上野臺 優 氏 登壇
20:40 交流会(任意参加) [~21:00終了予定]

Day 3

11:30 開始 ~F'sKitchen 北林 由布子 シェフ 登壇・
オンライン調理・試食体験
12:45 ワークショップ[~15:30終了予定]

こんな人におすすめ

- ・農業、漁業の取り組みに興味がある方
- ・地方で働くことや副業を考えている方
- ・福島県いわき市に興味があり、関わってみたい方 等

Re: 来人 オフィシャルFacebookページ
@mataainiiku



主催：復興庁／企画運営：NEC ソリューションイノベータ株式会社（受託事業者）

旅行企画実施：株式会社 Ridilover 東京都知事登録旅行業 第 2-6698 号

お問い合わせ先：「Re: 来人」事務局 MAIL : relight@nes.jp.nec.com