

無角和種100周年記念 シンポジウム



2020.11.22(日)13:30~16:00

@阿武町 町民センター(山口県阿武郡阿武町奈古3078-1)

これまで歩んだ100年を記念し
豊富な経験と知識を持った専門家とともに
これから歩む100年を考えていく
無角和種の魅力と可能性に迫る2時間半

参加無料
事前申込必須
締切11/15(日)

▼申込フォーム



<https://forms.gle/m4KgHAeQuLDN3U958>

●タイムテーブル

- 13:00~13:30 : 受付開始
- 13:30~13:40 : 開会の挨拶
- 13:40~13:50 : 功労者表彰
- 14:00~14:30 : 基調講演
- 14:40~15:40 : パネルディスカッション
- 15:40~15:50 : 質疑応答
- 15:50~16:00 : 閉会の挨拶

●内容

「土佐あかうし復興、高知県の10年間の歩み」
高知県農業振興部畜産振興 生産振興担当チーフ

公文 喜一

豪華ゲストメンバー!
詳細は2枚目(裏)

お問い合わせ先：阿武町役場 農林水産課(TEL:08388-2-3114)

ゲストのご紹介

・ 基調講演(&パネルディスカッション)



公文 喜一

高知県農業振興部畜産振興課 生産振興担当チーフ

高知県庁職員。獣医師。
頭数が減少していた、高知県のみで生産されている希少な「土佐あかうし」のブランド化推進・PR活動を行い、頭数を増やして高い評価を受ける「ブランド和牛」として流通させてきた立役者。地方特定品種の先行事例としての基調講演。独自の赤身肉の評価指標である「TRB格付」の仕組みづくりを達成し、価格向上をもたらすなど、幅広く活躍している。

・ パネルディスカッション



荻澤 紀子

株式会社東京宝山 代表取締役

慶應義塾大学卒業後、焼肉店販売企画、飲食店コンサルティング会社派遣店長などを経験。岩手・山形の飼料会社「(株)宝山」の東京事務所を立ち上げ、生産者とシェフの想いを繋ぎ、愛する「牛」の活躍の場を創り出す、食肉の卸しを手掛けている。

ファシリテーター



安堂 光明

安堂畜産株式会社 会長
無角和種産直拡大協議会 会長
流通販売部会 会長

山口県内牛と畜頭数が最も多い、安堂畜産で会長を務める。無角和種に対して、その味はもちろん、獣医として希少な種を守りたい気持ちが強く、平成8年の無角和種産直拡大協議会の立ち上げから関わり、以来無角和種の流通販売を支え続けてきた功労者。



佐野 佳治

株式会社さの萬 代表取締役

静岡県富士宮市で大正3年創業の精肉店『さの萬』三代目店主。2008年に初のドライエイジングビーフを完成させた、日本におけるドライエイジング熟成肉の先駆者であり、第一人者。「日本ドライエイジング普及協会」の副会長を務め、日本各地にドライエイジングの正しい知識を普及させている。



松本 容二

山口県畜産技術部
家畜改良研究室 室長

平成9年農業獣医として県に入庁以来、家畜保健衛生所で勤務し、保健防疫用務及び畜産振興用務に従事。平成27年から、山口県農林総合技術センター畜産技術部(畜産試験場)育成業務課に勤務。乳用後継牛の哺育育成事業に従事したのち、令和元年より現職。



渡邊 雅之

東京・赤坂
VACCA ROSSA シェフ

「牛の赤身肉」という意味を持つ薪火で牛肉を焼いて提供する『VACCA ROSSA(ヴァッカロッサ)』でシェフを務める。イタリアや、肉の市場での修行といった、牛や肉焼きについての豊富な知識と経験から成り立つ技術で、牛の赤身肉を美味しく食べさせるスペシャリスト。



花田 憲彦

阿武町 町長
一般社団法人
無角和種振興公社 理事長

阿武町役場入庁後、経済課長、企画課長、総務課長を経て、2017年5月より現職。経済課長時代には、実際に自ら重機を用いて牛舎の改築に関わるなど、無角和種との関わりも深い。「打てば響く 町民の一人ひとりに寄り添うまちづくり」をモットーに町政を担う。