



長岡”食”×起業家精神

トークイベント

起業家精神で”食”を洗練させる!?



「酒の陣」「長岡バル街」等の食イベントを開催し、「越後の台所」としての食文化を洗練・発信する動きが加速している今、このような新しい動きに必要となる考え方が「起業家精神」です。

今回、世界・日本で活躍する3名のゲストにトークして頂き「起業家精神」から生まれる新しい「長岡食」の動きをどう捉えられるか考えてみたいと思います。起業、長岡、食 に関心のある方、学生～一般の方大歓迎です。

2019年4月18日 (木)

18:30～20:30

場所: NaDeC BASE (参加無料)

第1部

JonAnder氏による講演

1. 入学して即起業! ? スペイン・バスク州で学ばれている起業家精神とは?

2. 日本とバスク州を繋ぐ起業家

第2部

トークセッション

3人のゲストによる

「長岡“食”×起業家精神」

ゲスト



Jon Ander Mustadi

国際コンサルティング会社JAM Global Team S.L. 創設者、CEO。バスク州と日本のコネクションを構築することをビジョンに掲げ「国際連携」「イノベーション教育」をテーマに活動を展開。広島市とゲルニカ市の平和協定を結ぶ統括責任者として活躍。その他重要なプロジェクトを行い、東洋大学ではイノベーション学科の特別講師を務める



渡邊誠介

長岡造形大学建築・環境デザイン学科教授。都市計画・観光とまちおこしをテーマに研究活動を行う。「NPO法人 撰田屋まちおこしの会」の代表を務め、撰田屋地区の活性化に向け様々な取り組みを仕掛ける。



西澤敬介

割烹魚仁6代目でありフレンチレストランUONIを創業。和と洋を手がけるマルチなシェフ・料理人。長岡ガストロノミー研究会を主宰し、本物の味、美味しい町 長岡として越後長岡の食文化を継承と発展に向けた活動を展開している。