

# アル・ケッチャーノ奥田政行シェフが語る 県北の知られざる豊かな風土「超・奥田理論」



## 【奥田政行氏 プロフィール】

1969年山形県鶴岡市生まれ、新潟県境育ち。  
地元・庄内の食材で作るイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ。2004年より「食の都庄内」親善大使として、庄内の食材の魅力を全国に広めている。2010年、地域の食文化の向上に貢献したとして第1回辻静雄食文化賞を受賞。同年、農林水産省<(第1回(料理マスターズブロンズ賞)>受賞。  
世界の料理人1000人に選ばれるなど、世界各地で活躍中。

## 【村上うんめもん大使に任命！！】

このたび村上市地産地消推進協議会より、奥田政行シェフと木村正晃野菜ソムリエの2名を『村上うんめもん大使』に任命！！  
今回の食文化講座に合わせて任命式を開催します。

## 村上の魅力再発見

### 地魚料理講座

日本海に面した村上市では様々な水産物が獲れる。村上の鮭料理は100種類あるが、村上で獲れる地魚も料理人の手にかかれば、驚くほど様々な料理に化ける。美味しい村上の魚の新たなレシピを学ぼう！

日時:平成26年 1月27日(月)10:00~12:30  
会場:村上市生涯学習推進センター  
講師:奥田 政行(オーナーシェフ)  
定員:18名(定員になり次第受付終了)  
参加費:無料  
対象:市内料理関係者

## 村上の魅力再発見

### 食文化講座

日本海に面した村上市では様々な水産物が獲れる。実はかなりうまい。いやものすごくうまい。なぜうまいのか？村上沖の海中はどうなっているの？他の地域と違うの？こんな切り口から、村上の魅力を再発見しよう！

日時:平成26年 1月27日(月)14:00~15:30  
会場:村上市教育情報センター  
講師:奥田 政行(オーナーシェフ)  
定員:200名(定員になり次第受付終了)  
参加費:無料  
対象:村上の水産物の魅力をPRして頂ける方

「地魚料理講座」及び「食文化講座」申込書 ※1月20日(月)までにFAX等でお申し込みください。

申し込み先 : (公財)イヨボヤの里開発公社行き FAX0254-52-0202 TEL0254-52-0201

事業所名		電話番号	
住所		希望講座名	地魚料理講座 ・ 食文化講座
受講者氏名			

主催:越後むらかみFOOD(風土)プライド食のモデル地域構築計画協議会