

「私たちはなぜ料理 するのか」

—食農大「自炊塾」からのメッセージ—

本セミナーでは、食と農の原点に立ち返り、その意味を探ります。

また、学生の実践の場「自炊塾」の取り組みと、第一線で活躍するフードクリエイターの視点から、料理が人と人をつなぐ力に迫ります。

2026
7.2 | Thu |
13:30~16:00 (予定)

(13:00~ 開場及びオンライン入室可)

※終了後、会場にて名刺交換等交流時間あり (自由解散・30分程度)

対面 & オンライン開催

対面
定員 50名

オンライン
300名

参加
無料

【対面会場】 新潟食料農業大学 新潟キャンパス
(新潟市北区島見町 940)

セミナープログラム

※プログラム内容は、都合により事前の連絡なく変更になることがあります。予めご了承ください。

第1部【研究紹介】

『自炊塾について』

講師／新潟食料農業大学
食料産業学部 食料産業学科長
アグリコース長 教授 比良松 道一



第2部【講演】

『料理でつなぐ作る人、 食べる人』

講師／フードクリエイター 丸山 千里 氏
(RED U-35 2025 準グランプリ・
GOLD EGG/CHEF-1 2023 準優勝)



第3部【自炊塾現役生・卒業生のクロストーク】

『あの日の自炊から始まった 私たちの物語』

登壇者／
フードクリエイター 丸山 千里 氏
新潟食料農業大学
食料産業学部 食料産業学科 自炊塾 受講学生

ファシリテーター／
新潟食料農業大学
食料産業学部 食料産業学科長
アグリコース長 教授 比良松 道一



お申込み方法

申込みフォームからお申込みください。
(下記 URL または右記 QR コードより)

お申込みフォーム URL

<https://forms.gle/uJ8GgJEHZp6LB5eA9>



申込み
締切

2026
6.29 | Mon |

※定員になり次第、締め切りとなります。