法政大学イノベーション・マネジメント研究センター　主催　　法政大学エコ地域デザイン研究センター　協力

テリトーリオが実現する持続可能な地域づくり

『イタリアのテリトーリオ戦略－甦る都市と農村の交流－』発刊記念 国際シンポジウム

イタリアの農村は、田園の恵みを活かしたスローライフの文化であり、地産地消、エノガストロノミアの分野が、イタリアらしい特徴として大きく展開しています。テリトーリオの豊かさといいかえてもよいでしょう。いずれも近代の工業化時代の開発志向の論理の次にくる価値にもとづくものであり、イタリアが本来もつクリエイティブな資質がそこにおおいに活かされています。同様に自然の恵みと長い歴史、伝統をもつ日本も、それと共鳴できる豊かな資質をもつ国であり、今後の地域再生に向けて、多くの共通性をもったイタリアの多彩な経験から学ぶことがたくさんあるに違いありません。

この度、テリトーリオの視角から、イタリアの魅力を包括的に考察した『イタリアのテリトーリオ戦略－甦る都市と農村の交流－』（白桃書房）を刊行することになりました（2022年3月刊行予定）。本書では、異なる研究分野を専門とする日本人研究者に加え、イタリア人研究者および実務家が、それぞれの専門知識とイタリアの豊富な事例を用いてテリトーリオの価値創出による地域活性化の新しい理論モデルを提示しています。シンポジウムでは執筆者にスピーカーとしてテリトーリオ戦略を語っていただきます。日本での地域活性化プロジェクトに関心のある皆様にご参加いただき、持続可能な地域づくりについて学んでいただけることを願っています。

※配付資料はありません

13:00～13:05	**《開会挨拶》**	木村 純子
13:05～13:30	**チェントロ・ストリコからテリトーリオへ**	陣内 秀信
13:30～13:55	**テリトーリオの内発的発展**	木村 純子
13:55～14:20	**テロワール産品を通じた ルーラル・ジェントリフィケーション**	須田 文明
14:20～14:30	休　　憩	
14:30～14:55	**農村ツーリズムと テリトーリオ産品の価値向上**	ジョヴァンニ・ベレッティ アンドレア・マレスコッティ
14:55～15:20	**質の良い地域産品、新しいライフスタイル、 エノガストロノミア・ツーリズム**	バルバラ・スタニーシャ
15:20～15:45	**アフターコロナ時代の テリトーリオとフード・ツーリズム**	アルマンド・モンタナーリ
15:45～16:10	**イタリア食文化の価値**	長本 和子
16:10～16:35	**イタリアワインの多様性とテリトーリオ**	田上 清一郎
16:35～16:45	休　　憩	
16:45～17:30	**トークセッション**	各スピーカー
17:30～17:35	**《閉会挨拶》**	

開催日時

2022年 1月30日（日）
13:00～17:35

開催方法（参加費無料）

YouTube Live
【日本語・英語の2チャンネル配信】

申込方法

下記専用サイトよりお申込みください。
受付完了メール（自動配信）からシンポジウムの配信リンク先をご連絡いたします。

https://www.event-u.jp/fm/10972

法政大学イノベーション・マネジメント研究センター　〒102-8160　東京都千代田区富士見2-17-1
TEL:03-3264-9420 ／ E-mail: cbir@adm.hosei.ac.jp ／ URL: https://riim.ws.hosei.ac.jp

プロフィール

木村 純子 法政大学経営学部 教授
神戸大学大学院経営学研究科博士後期課程修了。博士(商学)。パドヴァ大学大学院客員講師、フランス農業専門職大学院(École Supérieure d'Agriculture)客員講師、ヴェネツィア大学客員教授(2012～2014年)を歴任。専門はテリトーリオ、地理的表示(GI)保護制度、地域活性化、SDGs。農林水産省の地理的表示登録における学識経験者、財務省の国税審議会委員他。近著は『酪農と社会の持続可能性－SDGsへの貢献』(近刊、共編著、中央法規)、「セッジャーノ・オリーヴオイルPDO/アミアータ・テリトーリオ」『ブランド戦略ケースブック2.0』 (2021、田中洋編著、同文舘出版)。

陣内 秀信 法政大学江戸東京研究センター 特任教授、エコ地域デザイン研究センター 特任教授
東京大学大学院工学系研究科博士課程修了、イタリア政府給費留学生としてヴェネツィア建築大学に留学、ユネスコのローマ・センターで研修。専門はイタリア建築史・都市史。パレルモ大学、トレント大学等の契約教授を務めた。国交省都市景観大賞審査委員長他。受賞歴：地中海学会賞、イタリア共和国功労勲章、ローマ大学名誉学士号、アマルフィ名誉市民他。著書の一部として、『東京の空間人類学』(1992、筑摩書房、サントリー学芸賞)、『ヴェネツィア-水上の迷宮都市』(1992、講談社)、『都市のルネサンス－イタリア社会の底力』(2021、古小烏舎)。

須田 文明 農林水産省農林水産政策研究所 主任研究官
早稲田大学政治経済学部経済学科卒業、京都大学大学院農学研究科博士課程中退、農学博士(東北大学)。フランス政府給費留学生として国立農業研究所(INRA)にて研修。専門はフランスの農業経済と農村社会。主著は「競争戦略としてのアグロエコロジー的移行とSDGs」(近刊、木村純子・中村丁次編著『酪農と社会の持続可能性』、中央法規)。

ジョヴァンニ・ベレッティ (Giovanni Belletti) フィレンツェ大学経済管理学部 教授
サンターナ大学院大学博士課程修了。Ph.D.(農業業経済学と政策)。専門は農業とアグロフードシステムの経済学と組織化、農業とバリューチェーンにおける農民の集団行動、代替フードネットワークとショート・サプライチェーン、原産地産品と地理的表示のアグロフードシステムの品質問題、農村のダイナミクスと農村開発政策、農村観光と農業ツーリズム。
120以上の科学出版物の著者。近著は「Social Learning in Food Quality Governance: Evidences from Geographical Indications Amendments」International Journal of the Commons、14(1)、(2020、共著)。

アンドレア・マレスコッティ (Andrea Marescotti) フィレンツェ大学経済管理学部 准教授
ピサ大学経済学科卒業、サンターナ大学院大学博士課程修了。Ph.D.(農業経済学)。専門は農業のマーケティング戦略、アグリビジネスにおける企業間の調整メカニズム、地理的表示(GI)保護の社会経済分析と評価、ショート・サプライチェーン分析、食品品質基準とグローバリゼーション、食品と農村観光、アグリツーリズム。食品の品質、地理的表示、サプライチェーン分析、および農村開発に関する国内外の学術研究・調査に参加。100以上の論文と書籍を出版。近著は「Short Food Supply Chains for Promoting Local Food on Local Markets」(2020、Belletti との共著、国際連合工業開発機関(UNIDO))。

バルバラ・スタニーシャ (Barbara Staniscia) ローマ・ラ サピエンツァ大学ヨーロッパ・アメリカ・比較文化学部 助教授
ローマのルイス大学政治経済学科卒業、フランスのパリ第13大学修士課程(地域開発)修了、イタリアのバリ大学博士課程修了。Ph.D.(経済地理学)。専門はテリトーリオ、地域開発、ツーリズム、人間の移動など。観光と文化遺産、都市の郊外化、欧州における人間移動、沿岸地域の変遷、若者のEU国間移動などのトピックについてのEUプロジェクトに関わってきた。主著は『L'Europa dello Sviluppo Locale』(2003, Donzelli Editore)、『Geografia del Gusto』(2008, Montanari, Costa との共著、Edizioni Menabò、マイエラ国立公園賞受賞)。

アルマンド・モンタナーリ (Armando Montanari) SARA EnviMob Srl 副社長
ラ・サピエンツァ大学観光学部教授、元学部長。大学のスタートアップ企業SARA EnviMob Srlの現副社長。ベルギーのブリュッセル自由大学で人間生態学の修士プログラムおよびラ・サピエンツァ大学の栄養科学の修士プログラムで教鞭をとった。専門は観光地域と人間の移動。主著は「Food Terroir. Tradition, Innovation and Sustainability」(2017、Motta編著『Food and Culture, History, Society and Communication, Nuova Cultura』)、「Geography of Taste and Taste of Geography: The Bread and Pasta Chain(2017, Manetti & Rufo編著『Bread: An Interdisciplinary Perspective』、SUE)。

長本 和子 イタリア料理研究家、日伊協会 常務理事
ペルージャ外人大学とイタリア国立ホテル学校カテリーナ・デ・メディチに留学。プロの現地料理研修を行うict食文化企画を設立、イタリアプロフェッショナルソムリエ資格のための現地研修を企画。日本で料理教室「マンマのイタリア食堂」主宰、日本イタリア料理協会機関紙『ACCI』元編集長。
著書に『シチリア海と大地の味』(1997、日高良実との共著、文化出版局)、『イタリア野菜のABC』(2004、小学館)。

田上 清一郎 一般社団法人日本ソムリエ協会(JSA)認定ソムリエ、イタリア共和国駐日大使館公認イタリアワイン大使
熊本学園大学外国語学部英米学科卒業。九州各地のホテル・レストランで研鑽を積む。2004年JSAソムリエ呼称資格取得。2018年第12回イタリアワイン・ベストソムリエコンクール(JETCUP)優勝。2018年より熊本県上天草市のホテル「天草天空の船」レストランマネージャー兼ソムリエ。日欧商事株式会社主催イタリアワインソムリエセミナー(IWSS)講師。