



# KAWABA SUMMIT

KAWABA 国際自然文化サミット

開催日時：2013年10月18(金)・19(土)・20(日)

会場：川場村文化会館、道の駅川場田園プラザ 他



日本食文化

自然写真 川場の食材

日本は、山と森の国といっても過言ではないほどの自然におおわれた国土と、そこから湧き出るきれいな水を有した自然大国です。豊富できれいな水は、田園を始めとする一次産業を発展させ、

日本の原風景ともいえる農村を育みました。21世紀の現代は、人間と自然の共生の道を、本格的に模索し始めた時期であると言えます。

この難しいテーマを世界的な視点でとらえ、意見交換や国際交流を行うのに最適な場所として、自然と文化の共生を長年にわたり実現している『川場村』を拠点とすることが、理想的であると考え、2012年11月に「KAWABA 国際自然文化サミット」を発足し開催しました。

今後、「日本食文化」×「川場の食材」×「ネイチャーフォト」を融合させた、他にない国際サミットを継続的にを行います。

2013年度は10月に、川場村の「田園プラザ」を展示会場とした「ネイチャーフォト展」を皮切りに、多くのイベントを開催予定です。

## 開催日程

10月5日-20日(土・日)	ネイチャーフォト展示
10月18日(金)	メディア公開
10月19日(土)	KAWABA 国際自然文化サミット開催(基調講演・シンポジウム) ディナーレセプション開催(招待制)／酒蔵ツーリズム開催
10月20日(日)	ネイチャーフォトアワードコンテスト表彰／ 地元名物「限定おきりこみ」の無料提供／ 川場産品でのオリジナル商品販売／酒蔵ツーリズム開催

## 開催場所

道の駅川場田園プラザ／川場村文化会館

電車 上越新幹線「上毛高原駅」タクシー 40分／  
JR 上越線「沼田駅」バス 30分(川場村小学校前下車)  
車 関越自動車道「沼田インター」から 10分

## 公式 HP

KAWABA SUMMIT 2013 <http://www.kawaba-summit.com>  
KAWABA NEW-NATURE PHOTO AWARD 2013 <http://k-naturephoto.info/>

## アクセス



主催

KAWABA 国際自然文化サミット実行委員会

URL

<http://www.kawaba-summit.com>

※本サミットは、経済産業省の『クールジャパンの芽の発掘プロジェクト・連携促進事業（プロデューサー人材等派遣事業）』の助成金を申請・受理されました。

基調講演 10月19日(土) 時間 13:00 ~ 13:40

## “世界之名物、日本料理” 日本食文化を支える一次産業の持続的発展と世界戦略

基調講演では、世界での日本料理や日本の食材への注目や関心の高さ、そして、世界での日本食ブームの背景について紹介いただいた後に、これまで徳岡氏が行ってきた日本の様々な地域での一次産業活性化のための活動についてお話しいただきます。そして、日本の一次産品や加工食品等を、国内で高い付加価値をつけて流通させるためには何が必要なのか、そして、世界に発信し、共感を得るためにはどのような注意点とポイントがあるのかなど、国内外で活躍されている徳岡氏ならではの考えについてお話しいただきます。

徳岡 邦夫 (株)京都吉兆 代表取締役社長 川場村食文化大使

「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貞一翁から料理の核心を学ぶ。伝統を守りながら時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行う。2012年 ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良にて、嵐山店3ツ星、HANA 吉兆店1ツ星の評価を受ける。ミシュランガイド北海道にて、洞爺湖店2ツ星の評価を受ける。



シンポジウム I 10月19日(土) 時間 14:00 ~ 15:30

## 次世代に残したい“日本独自の自然文化とライフスタイル” 国際的なブランド戦略と課題

川場村を中心とした利根沼田のブランドを高めるためには、一次産業はもとより、さまざまな観光資源の開発が必要です。これらを実現するために、本サミットでは、『日本の自然文化を基調としたライフスタイルの提案』を基本コンセプトに掲げています。本サミットの目的を達成し、世界へ利根沼田のブランドを発信するための具体的なアプローチについて、シンポジウムで深めていきたいと考えております。ブランドを安定化させるためにも、国内のみならず、世界からも注目される地域として戦略的に取り組んでいく必要があります。川場発の「世界に向けた地域起こし」の実現のために、多方面で活躍されている有識者、今後必要な活動や取り組みについてお話しいただきます。

また、シンポジウムでは、この一年間で行った「川場の特産品を活用した地元グルメの開発」の成果について紹介するとともに、地域の生産者達とパネリストとの質問・意見交換の時間を設けたいと考えています。地域の一次生産物に、いかに高付加価値をつけて流通させていくかについて、世界の第一線で活躍されている有識者の方々にお話しいただきます。

### 徳岡 邦夫

(株)京都吉兆  
代表取締役社長  
川場村食文化大使  
伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行う。



### 佐々木 茂

高崎経済大学  
経済学部経営学科  
教授 (商学博士)  
同大学院地域政策研究科  
及び経済経営研究科担当。  
早稲田大学大学院会計  
研究科にて兼任講師。



### 澤浦 彰治

株式会社野菜くらぶ代表  
取締役社長  
グリーンリーフ(株)毎日  
新聞主催、全国農業コン  
クールで農林水産大臣賞  
受賞。2006年(株)モス  
フードサービスと出資し  
代表取締役会長となる



### 石山 徹

日本大学大学院総合  
科学研究科 ポストドク  
ター 博士(学術)・川場村  
ブランド戦略大使・文化  
教育科学者・2013年度  
経済産業省クールジャパ  
ンの芽の発掘・連携促進  
事業、プロデューサー



シンポジウム II 10月19日(土) 時間 16:15 ~ 17:15

## 川場発 “NEW NATURE PHOTO” の可能性

NEW NATURE PHOTO は、これまでのNATURE PHOTO と何が違うのか。そして、その違いを川場村から世界に発信することに、どのような社会的意義があるのかについて、芸術写真に係わる有識者の方々にお話しいただきます。

### 後藤 繁雄

京都造形芸術大学教授、編集者・クリエイティブ  
ディレクター、川場村アート文化大使  
「独特編集」をモットーに、80年代から多くの  
出版物を手がけるほか、アーティスト・  
インタビュー、展覧会企画、広告制作など  
幅広く活動。



### 上田 義彦 写真家

広告写真や商業  
フィルムなどを数多く手が  
けながら写真家としても  
世界的に高い評価を得る。  
代表作にQuinault, AMA  
GATU, Materia, River  
など作品多数。



### 飯田 裕子 写真家

(社)日本写真家協会会員  
国内や海外の地域風土と  
関わる人の暮らしを含む  
旅写真を撮影し、メデ  
ィアで仕事を手がける。  
ライフワークでは、国内  
では都市と山村の交流を  
群馬県の川場村の撮影を  
続けている。

## 川場から世界へ 日本の食文化 × 川場の 食材の饗宴

### 野永 喜三夫

「日本橋ゆかり」三代目 親子三代  
宮内庁御用達料理人 川場村食文化大使

ニューヨークタイムズ紙で日本の若手料理人 5 人に  
選ばれる。「日本のグラン・シェフ 55 人」皿に彩る  
アーティストに最年少で紹介。春と秋の園遊会料理  
参加。「料理の鉄人Japan cup '02」総合優勝

東京と京都の「日本」の歴史、文化を踏まえ、  
世界の流れも取り入れた「温故知新」の理念を基に、  
これからの料理世界に新しい日本料理を発進している。



地元グルメ おきりこみ 10月20日(日) 時間 11:00 ~ 14:00

群馬名物の郷土料理であるオリジナルおきりこみを野永氏が  
プロデュースサミット最終日の10/20(日)に無料で1,000食を  
ご提供いたします。当日9:00~田園プラザ川場にて整理券を当日  
配布しますので、こちらを提供会場にてお渡し下さい。  
整理券と引き換えに1人1食のご提供とさせていただきます。

