

奥田塾

地域プロデューサー 奥田式 食マネジメントコース・プログラム ～地域の食をクリエイトさせるマネジメント力を磨く～

【一軒のレストランから始まる地方再生の物語】

奥田式 地域マネジメント術のメソッドが学べる
食の地域プロデューサー養成講座

【奥田塾】が

いよいよ24年4月に東京銀座にて開講
本日より申し込み開始です。

奥田塾 実行委員会
協賛：料理王国

【 奥田式 地域マネジメントプログラムとは】

奥田塾の使命は、地域活性化に熱心な人々を全国で育成し、その熱意を広めることにあります。塾では、地域再興を志す者たちが、奥田シェフの哲学と理論（奥田式食のマネジメントメソッド）を直接学び、それを実践することで、日本の地方活性化に寄与することを目的としています。

奥田塾では、奥田シェフが実践してきた地域再生の方法をレシピ化し、体系的に教授します。塾生は、このマネジメント体系を用いて地方の魅力を再発見し、地域の食文化をはじめとする多岐の分野で専門家と協働し、文化的にも経済的にも魅力的な地域社会を構築する戦略を策定し、実行することを目指します。

地域活性化プロデューサーの役割は、地域の隠れたポテンシャルを引き出し、「地域ので日本を活性化する」という奥田シェフの壮大なビジョンを具体化することです。彼らは地域資源を利用し、持続可能な発展を促すプロジェクトを主導し、新たな時代のリーダーとしての使命を果たします。

【講座内容】

1. 目的・狙い

①奥田式 マネジメント術の体系化

奥田シェフの人生とキャリアを通して会得した奥田式 地域マネジメントメソッドを体系化して取得できる。

②地域活性化への実践的アプローチ

地域の食習慣を分析し、文化に合致した味作りを通じて、食を核とした町おこしの理論と実践を伝授。

③人間関係とコミュニティ構築の技術

人心掌握術を通じて、「おせっかい」と「必要とされる」の境界を理解し、地域コミュニティやメディアとの関係構築に役立つ技術を修得する。

2. 講座プログラム (講義はすべて奥田シェフが行います。)

回	テーマ	内容	日程
講座	1 地域プロデューサーが身につけるべきマインド 奥田式地域活性化メソッドとは	①食で庄内地域を変えた奥田シェフ人物像 ②食で町おこしをするには ③記憶に残る味を作る ④奥田流人心掌握術(人間関係曼荼羅図の作成)	4月27日 土曜日 10時-12時 ※ランチ 12時-13時
	2 シェフ、料理人とのチームの作り方	①シェフ・料理人と懇意になるには ②地元のための料理と外の人を呼ぶ料理の二本柱を作る ③地域の分析の仕方	5月15日 水曜日 18時30分-20時 30分 ※ディナー 20時30分-22時
	3 生産者・酒蔵、食品関連企業とのチームの作り方	①畑におじゃまするとのこと ②食材の集め方 ③生産者の会 ④加工品の成功術 ⑤ペアリングの技術	6月15日 土曜日 10時~12時 ※ランチ 12時-13時
	4 メディア・観光・インバウンドの盛り上げ方	①メディアの使い分け ②成功するガストロノミーリズム ③インバウンドはこうして育てる	7月6日 土曜日 10時-12時 ※ランチ 12時-13時
	5 行政・知識人・市民との付き合い方	①行政との付き合い方 ②アカデミーとの役割分担 ③スポンサーの獲得方法 ④市民の巻き込み方	7月24日 水曜日 18時30分-20時 30分 ※ディナー 20時30分-22時
	6 スタッフ・組織内外の人の育て方と巻き込み方	①ビジョンを明確にするとは ②主体的に動く組織づくりの秘訣 ③ネットワークを築く方法 ④リーダーとして必要な資質とは	8月10日 土曜日 10時-12時 ※ランチ 12時-13時

	回	テーマ	内容	日程
実践講座	7	庄内実地講義	庄内での実地ワーク 講義2-1 ①庄内の地形と自然 (地元の研究者との対談) ②庄内の生産者訪問 (月山牧場、山澤ハーブ研究所) ※鶴岡市内泊	9月14日 土曜日 終日 ※ディナー @アル・ケッ チャーノ
	8	庄内実地講義	庄内での実地ワーク 講義2-2 ①庄内の歴史と伝統 ②庄内の魚市場 ③自治体担当者とのディスカッション	9月15日 日曜日 終日
	9	奥田式メソッドを応用しての ワークショップ①	塾生によるプレゼンテーション 奥田シェフによる講評	10月5日 土曜日 10時-15時 ※別会場
	10	奥田式メソッドを応用しての ワークショップ②	塾生によるプレゼンテーション 奥田シェフによる講評	10月26日 土曜日 10時-15時 ※別会場

※すべての講義を受講後、奥田式食マネジメント・プログラムの受講修了証を授与いたします。

4. 講座の進め方

講義参加前	<ul style="list-style-type: none"> ・ 講座テーマに関して事前に自分の考えをまとめる
講義当日	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前回講義からの実践の振り返り(リフレクション) ・ 講座テーマに関して、奥田式メソッドの基本と原則を理解する(講義) ・ 講義内容、奥田シェフの「問い」をもとに、自社について熟考する(各人検討) ・ 各自が熟考した内容をもとに、塾生同士で徹底したディスカッション・相互アドバイスをを行う(グループ討議)
講義参加後	<ul style="list-style-type: none"> ・ 講座で学んだことを整理する ・ 学んだことを実地の上で実践する ・ 動画による自己学習

5. 講座開催概要・受講条件

受講対象者	①地方公共団体、NPO法人、民間企業など地域づくりに取り組まれている方 ②観光業、飲食業に携わる方 ③地域の農水産物生産者 ④地域のお土産、特産品生産者 ⑤研究者、学生
開催日程	24年4月27日～10月26日 全10回
開催場所	ヤマガタ サン ダン デロ (東京都中央区銀座1-5-10 ギンザフォーストファイブビル2F)
開催時間	平日開催: 水曜日18時30分～20時30分(ディナー: 22時終了目安) 休日開催: 土曜日10時～12時(ランチ13時終了目安)
受講コース 受講料(税込)	①個別で奥田シェフのコンサルティングを受けたい方向け 【プレミアムコース】 全12回 定員 3名 770,000円 (講義後のランチ・ディナー7回分含む) ※コンサルティングの内容や範囲は、個別に相談しながら決定します ②奥田シェフに直接会って講義を受けたい方向け 【レギュラーコース】 全10回 / 定員 25名 298,000円 (講義後のランチ・ディナー7回分含む) ③地方在住で東京まで通うことが難しい方向け 【オンラインコース】 全10回 / 定員 15名 98,000円 (オンラインでの視聴参加)
申し込み〆切日	2024年4月20日
開催条件	開講30日前までに8名に達しない場合、開講を中止することがございます。



受講お申し込みページ

6. 奥田塾説明会日程

説明会日程	①1月20日(土) 10時～11時 ②2月3日(土) 10時～11時 ③3月9日(土) 10時～11時 ※オンライン開催 ③3月 未定 ※場所 WeWork品川 https://cuisinekingdom.com/okudajuku/#briefing
-------	---



オンライン説明会

お申し込みページ

7. 問い合わせ先

奥田塾実行委員会	TEL: 03-6861-6101 Mail: info@cuisinekingdom.com 担当: 久保 (料理王国事務所内) ホームページ: https://cuisinekingdom.com/okudajuku/
----------	--

