



# 日仏におけるコモンスとしての テロワールチーズと持続的観光・地域振興

2023年4月18日（火）18：30～21：00

【会 場】帝京大学霞ヶ関キャンパス（平河町森タワー9階）

【参加費】無料 定員50名（先着申込順）

【後 援】千代田区

地域に特徴的な伝統食品「テロワール産品」はその土地の風景や  
景観イメージとむすびついています。

ヨーロッパ山岳地帯のチーズは、酪農の景観と食文化が結合した  
重要な観光資源であり、高付加価値化したチーズは知名度が高く、  
地域振興にもつながっています。

山岳地の酪農と持続可能な観光を中心テーマに、日仏の専門家の  
報告・対談から、両国の食文化と地域振興について考えます。



## 【お申込み・詳細】

Peatixにて無料チケットの入手  
が必要です（会員登録無料）  
QRコードからPeatix申込み画  
面にアクセスできます。  
※電話申込み可



## 【お問合せ先】

帝京大学リカレントカレッジ事務局（冲永総合研究所内）  
TEL：03-5213-4505（平日10：00～17：00）  
Email：recurrent@med.teikyo-u.ac.jp

## 【報 告】※逐次通訳あり

「ヨーロッパのテロワール・チーズの戦略」  
フィリップ・ジャンノー氏

（クレルモン＝フェラン獣医畜産大学教授）

「フランスAOCチーズのINAOへの統合：  
ワインとの比較から」

クレール・デルフォス氏

（リヨン第二大学教授、農村研究部LER部長）

## 【対 談】

「日本におけるフランスチーズの浸透と  
日本のナチュラル・チーズの現状」

本間るみ子氏（株式会社フェルミエ会長）

「チーズづくりにおける

高品質化の取り組みと地域との共生」

山口潮久氏（農業経営法人 les Noisetiers  
アボンダンスチーズ生産者・審査員）

「食文化を核とした

ルールツーリズムの日仏比較」

森崎美穂子（帝京大学、モデレーター）

