

コラボレーション@スペース

未来を築くための協働の創発に向けて対話から始めよう！

7/20

木曜日
17:00-19:30

第2回 次世代の活動・協働を考える 横浜の食がつなぐ協働の未来 麦酒と食の地産地消

今年度から横浜市民協働推進センターで開催している「コラボレーション@スペース」は、協働の創発（新しい活動）を目指し、他分野や周辺領域とのこれまでにないコラボレーションを新しい協働へのきっかけとして、提供する場です。

第2回目の7月20日は、「次世代の活動・協働を考える—横浜の食がつなぐ協働の未来 | 麦酒と地産地消—」を開催します。協働の創発へのきっかけとなる他分野や周辺領域として、地域での食の地産地消をテーマに、市民協働による地域の課題解決に向けて、どのように関係できるのか、何が生み出されるのかを対話を通じて紐解く試みです。

都市型の横浜にも農地が多くあり、地産地消の観点からも農と食は、協働の重要なテーマの一つと言えます。また、横浜は日本での麦酒の発祥の地でもあります。そこで、今回は、農と食、特に麦酒を取り上げてみます。地域の地産地消、食や農に関心のある方、これからの横浜の課題解決に協働して取り組みたい方の参加をお待ちしています。

2023年7月20日(木曜日) 17:00-19:30 (16:30開場)

ライトニングトーク「参加者活動紹介」+座談会「横浜の食がつなぐ協働の未来」+交流会

会場：横浜市役所1階スペースA・B（横浜市中区本町6丁目50-10）

参加費：無料（定員50名）

下記のURLか左のバーコードから申込みください



Collaboration@Space

座談会ゲスト



小柴健一氏

横浜あおば小麦プロジェクト
一般社団法人団地暮らしの共創
事務局長

東京・日本橋の和菓子屋の長男として生まれる。法政大学を中退し、映画カメラマンの道に進む。その後数々の仕事をして、10年間新潟県で1ターンし、農業を行う。大けがをして入院した際に高齢者が社会的入院を強いられ放置されていることにショックを受ける。また15年前父親を看取することも見送ることも出来なかった後悔から、在宅介護の道に進む。在宅介護の現場で、介護保険のサービスでは救いきれないケースを数々見て、自分たちが安心して住める住環境を作らないといけないと感じ、「団地」ならそれが可能ではないかと感じ、「団地」に移り住み再生に取り組み始める。2017年すすき野団地の管理組合理事長になり、本格的に団地再価値化（再生）をはじめ。2019年7月にケアマネジャーを辞め、2020年2月に管理組合を法人化すると同時に、一般社団法人団地暮らしの共創を設立し、現在は事務局長を務める。現在、すすき野自治会長・すすき野団地みどりアッププロジェクトチーム会長を兼務。農福連携で作られた青葉区産小麦と「団地」で作られた青葉区産ホップで【青葉エール】という横浜市青葉区産クラフトビールづくりで、まちの活性化に2022年から取り組んでいます。

モデレーター



荒木典子氏

はまふうどコンシェルジュ
「Nori Foods」代表

叔母が経営するクッキングスクールで学ぶ中で、お料理を作る&食べる楽しさを体験し「食」を通じてたくさんの方々がHAPPYになるサポートをしたい！という想いが生まれ、想いをカタチにするために2011年4月1つのレシピが10のレパートリーに！楽々お料理教室『nori★nori★kitchen』開業2013年8月横浜市認定 地産地消ナビゲーター『はまふうどコンシェルジュ』認定2021年4月・『Nori Foods』開業※お料理教室「nori★nori★kitchen」/横浜地産地消商品開発/つながるキッチン認定著者・『横浜おいしいんぼエンジェル』結成※市民の「食」と、農地や農産物といった「農」をつなぐための人材であるはまふうどコンシェルジュ(=横浜地産地消ナビゲーター)有志によるチーム※コンセプトは生産者さまの想いを伝えながら『横浜地産地消のご縁を繋ぎ応援する』2022年1月『夕方マルシェ』結成2022年7月7日活動開始！※地産地消やフードロス対策や共生社会を作る取り組みを応援する「課題解決型のマルシェ」



清原理

横浜市民協働推進センター
人材育成
プロジェクトマネージャー

横浜市
市民協働
推進センター

主催：横浜市民協働推進センター

(市民協働事業：認定NPO法人市民セクターよこはま+横浜市民局市民協働推進課)