

食の熱中小学校

4 生徒募集

2025年
4月・9月 期

「食の熱中小学校」は、生産者と消費者をつなぎ、
食べる楽しさを育むコミュニティづくりを目指す大人の学び舎です。
食に精通した一流講師による座学講義と、地方の第一線で活躍する
生産者による現地実習などを通じて、
消費者と生産者の相互理解を深め、
関係人口の創出を目指しています。



食の熱中小学校

入学・継続
お申込 QR



在校生の継続と
新入生の参加を
お待ちしております!!

■授業料
個人会員 20,000円(税込)
家族会員 30,000円(税込) ※2名まで(月1回/計6回の講義など)
【法人会員も募集中!】社員研修などにぜひ導入をご検討ください。
法人会員 1枠 100,000円(税込) 1枠 各回5名まで参加可能

座学

食に精通した講師の方々による座学講義
食を学ぶ講師&スケジュール

★授業 1,3,5 の会場 ユビキタス協創広場 CANVAS/18時30分~
★授業 2,4,6 の会場 3x3 Lab Future/18時45分~

入学式& 授業1

4/23(水)18時30分

株式会社自遊人代表取締役

岩佐十良先生

演題/ローカル・ガストロノミー
の可能性

●ネットによる
受講も可能です



授業2

5/28(水)18時45分

NOTO 高農園社長

高利充先生

演題/能登から見えるお店の風景



授業3

6/25(水)18時30分

合同会社 Maternal 代表社員

小野愛美先生

演題/地方美食都市戦略
~私たちの10年の場合~



授業4

7/30(水)18時45分

諏訪市長

金子ゆかり先生

清酒「真澄」蔵元・

宮坂醸造株式会社代表取締役社長

宮坂直孝先生

演題/諏訪の風土を通して見る 食の魅力



授業5

8/27(水)18時30分

農畜産物流通コンサルタント

新渡戸文化短期大学フードデザイン学科教授

山本謙治先生

演題/日本の食はエシカルフードを目指す



授業6

9/24(水)18時45分

余市町長

齊藤啓輔先生

演題/地方創生戦略におけるマーケティングと
ブランディング



実習

北へ南へ、濃厚で興味深い実習ツアー!

実習地は今後追加されていきます。

地方が抱える多様な課題に、あなたも貢献できることがたくさんあります。日本の食を持続可能な未来に導くためには、皆さんの新たな視点と創造力が欠かせません。食の熱中小学校では、熱心な講師陣の案内のもと、実際に現地へ足を運び、様々な体験を通じて、消費者と生産者の相互理解を深める機会を提供します。ここでしか得られない、貴重な食紀行の数々に、あなたも参加しませんか?



和歌山県すさみ町 ■
'25.4.26(土)→27(日)
【47,000円~58,000円】
すさみのブランド魚である「ケンケン鯉」と古くからこの町の生業として栄えた「紀州備長炭」の2本柱で、食の裏側にある体験を丸ごと味わうプログラムです。



横浜市高台 ■
'25.5.6(火・祝)12-16時
【2000円】
横浜市鶴見区の高台で70年続いた日本庭園と西洋庭園でのGardenPartyです。庭園の東、南、西は遮るものではなく風が通り、遠くに横浜みなとみらいを望む芝生を中心に定員60人で開催します。



高知県須崎市・中土佐町 ■
'25.5.24(土)→25(日)
【70,000円】
本場ならではのカツオ薫焼きタタキ、自然農法農家、国産の七面鳥の飼育施設見学、四万十源流でフルーツマト農家などを巡ります。



福井県坂井市 ■
'25.6.21(土)→22(日)
【49,500円(予定)】
独特な集落景観が残る坂井市竹田地区に受け継がれている郷土の味や、知識と経験を積み重ねた住民との関わりを通して、歴史や伝統をはじめ風土・風俗について五感で体験することができるツアーです。

新潟県糸魚川 ■
'25.7.12(土)→13(日)

北海道十勝 ■
'25.8.23(土・午後)→24(日・午前)

三重県多気町 ■
(計画中)

※ツアーの内容はやむを得ず変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

Partners

UCHIDA

東京東信用金庫

人も自然もすこやかに
東洋ライス

ECOZZERIA

www.necchu-shogakkou.com / 一般社団法人 熱中学園