

輝く東京農業女子講座

第1回
区部地域
講座

料理人から見た 東京産食材の魅力を知る

各種認証制度と補助事業の紹介

東京の農産物に向き合う料理人の視点を通じて、
実際にその料理を味わい、話を聞きながら、
東京農業の可能性や魅力を学びます。
また、経営をサポートするための認証制度や
補助事業の紹介を行います。

9/17 水

11:00~14:00(開場10:40)

受講無料

※現地参加の方は、

ランチ代 **4800円(税込)**を
別途ご負担いただきます。

定員 **30名**

(先着順・オンライン参加を含む)

男性も参加
できます！

託児サービスあり
(事前申込制)

会場

小田急ホテルセンチュリー
サザンタワー 21階「遙」
(〒151-8583
東京都渋谷区代々木2-2-1)

参加対象

東京都内の女性農業者
農業法人等で雇用されている方
女性農業者のご家族等

※オンラインでも参加可能。
※当日参加できない方は後日アーカイブ配信も可能。(申込制)

こんな方に
オススメです！

- ・東京の農産物がどのように活用されているか興味がある方
- ・飲食店への販路開拓を検討している方
- ・東京都の各種認証制度や補助事業について知りたい方

参加する
ことで…

- ・実際に食事することで、農産物の付加価値を実感できる！
- ・東京の農産物がどんな価値を持っているかを改めて考えるきっかけになる！
- ・補助事業や認証制度の概要が分かる！

講師:石川 篤志

お申し込み・詳細は裏面をご覧ください。



今回の講座はコチラ！

●スケジュール

第1部

補助事業・認証制度を知ろう！

第2部

「東京野菜が主役のベジフルコース」ランチ

第3部

料理人から見た東京の農産物の魅力とは



講師

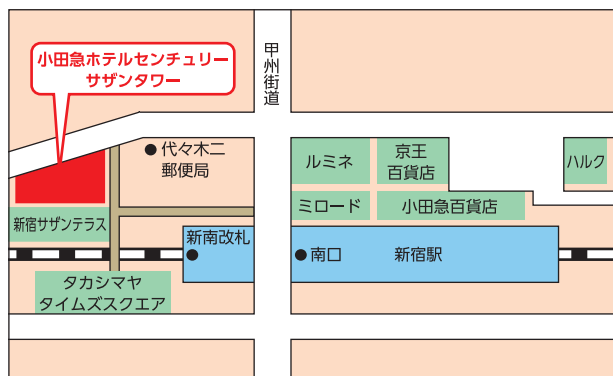
いしかわ あつし 小田急ホテルセンチュリー
石川 篤志 サザンタワー 料理長

千葉県松戸市出身。小田急リゾートでの経験後、26歳で渡仏しパリとボルドーで修業。帰国後は小田急ホテルやハイアットリージェンシー東京などで実績を重ね、2019年より小田急ホテルセンチュリーサザンタワーの料理長に就任し、ホテル直営の料飲施設を統括している。東京野菜の魅力に惚れ込み、生産者との絆を深めたい想いから、野菜ソムリエの資格を取得。

●会場のご案内

小田急ホテルセンチュリー
サザンタワー 21階「遥」

〒151-8583 東京都渋谷区代々木2-2-1



【電車でお越しの方】

JR・小田急線・京王線他新宿駅「南口」より徒歩3分
都営地下鉄新宿駅「A1」出口より徒歩1分

●申込はコチラから

参加ご希望の方は下記のQRコードまたはURLよりお申し込みください。

<https://form.qooker.jp/Q/ja/250917/nougyou/>



応募期間

2025年9月12日(金)
17:00迄

※ランチ代(4,800円)を当日現金にてご準備ください。
(受付時に回収いたします。)

オンライン申込をご利用いただけない場合は、
区部農業改良普及センター(TEL:03-3678-5905)に
お電話にてお申し込みください。

●今後の講座のスケジュール



※開催場所、スケジュールは各募集チラシをご確認ください。スケジュールは変更になる場合がございます。

お問い合わせ: 輝く東京農業女子講座運営事務局 mail: info@agri-tokyog.com
区部農業改良普及センター(TEL:03-3678-5905)