

実施期間 平成29年11月7日（火）－9日（木）

日本の漬物を探究・発信しよう

Exploring and promoting the art of Japanese pickle-making

目的: 京漬物の文化及び京漬物を使用した料理を発信するため、京漬物の生産に関わっている方をインタビューしたり、京漬物の老舗や工場を見学・体験し、その様子をSNSで発信する他、アメリカのスーパーで京漬物を紹介するイベントを開催する。

提案者: パトリック モナリ
Patrick Monari (元京都府外国語指導助手 (ALT))

母国：アメリカ

現職：プリンストン大学生物学研究者

協力 京都府国際課
京都府漬物組合

スケジュール
(案) プロジェクト開始前:

- Patrick氏が京都府内の有機農場体験を行い、京野菜について学ぶ。

11月7日（火）

- 錦市場で写真/動画撮影
- 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課で京野菜のブランディングに関わっている職員と交流。
- 京都府漬物組合事務所（西利）で関係者にプロジェクトを説明。

11月8日～9日（水・木）

- 漬物関係者・関連施設や店舗を訪問（関係者とのインタビュー、広報用写真・動画撮影、製造場や農場の見学等）