

初日には、循環型産業を大切にしたい目にも美しい奥田政行氏の山形イタリアン料理や、その年にできたばかりのナチュラルワインを堪能。翌日、地元の生産者や事業者を訪ね、イタリア野菜の収穫体験や酒蔵見学を通じて、テーマ理解を深めていただきます。また、河北町商工会の芦埜さんに「イタリア野菜」や「冷たい肉そば」など河北町の町おこしの成功体験についてもお話を伺います。山形の贅沢な食体験を存分に堪能しながら、ワーケーションする3日間。

day1

15:50

各自移動 JR山形駅集合
山形駅でワークを実施するもよし、山寺見学などのショートトリップ

16:30

オリエンテーション
今回の企画や河北町や商工会の取組みの説明、全員の自己紹介、顔合わせを行います

19:00

夕食会・宿泊
奥田シェフプロデュース「アルケッチャーノコンチエルト」でかほくイタリア野菜等を堪能し、健康的な食生活の実現を考えます



day2

08:30

朝食を済ませて出発

10:00

かほくイタリア野菜の収穫体験
農業体験から“食”と“農業”の大切さを考えます

13:00

ランチ (冷たい肉そば)

14:00

循環産業視察 (千日和牛、野菜収穫他)

16:00

ワーケーション

18:30

夕食会・宿泊
千日和牛「正福」での懇親会。循環型産業について学びます



day3

07:00

朝食

09:00

和田酒造の酒蔵見学
地元食材を使用した酒造りに取り組む生産者と交流を通じ、生産現場の理解を深めます

10:30

河北町商工会 芦埜さんから
河北町の町おこしの成功体験についてお話を伺います

12:00

ランチ

13:30

ワークショップ
河北町におけるSDGsモデルの提案

15:30

JRさくらんぼ東根駅 解散

