

# アル・ケッチャーノ奥田政行シェフ、 10年ごとの苦難を経て視えてきた景色



おくだ まさゆき  
**奥田 政行**

イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」  
オーナーシェフ

**2024年2月20日** (火) 19:00 ~ 20:30

会場：コンファレンススクエアエムプラス  
(10F グランド)

交通：JR東京駅 丸の内南口から徒歩2分

<https://www.marunouchi-h-c.jp/building/2/conference>

参加費：組織学会会員**1,000円**・一般**2,000円**

定員：会場100名(要事前予約)・オンライン参加

参加申込専用サイト：

<https://forms.gle/z5VGvfDsEQ4GFTKB9>

## (著書紹介)



『地方再生のレシピ  
～食から始まる日本の豊かさ再発見～』  
(2015年、共同通信社)



『日本再生のレシピ』  
(2023年、共同通信社)

山形県鶴岡市生まれ。

2000年に鶴岡市で地元の旬の食材にこだわったイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」をオープン。

その後、銀座に「ヤマガタ サンダンドロ」「織音寿し」、虎ノ門に「イル・フリージオ」、横浜・桜木町に「illiescape」、鶴岡市に「ファリナモーレ」「ファリナモーレ・ドルチェ」、山形市に「YAMAGATA0035 Al-Ché-cciano Concert」、石巻市に「Al-Ché-cciano ISHINOMAKI」を、次々にオープン。

著書『食べもの時鑑』と『ゆで論』では、料理本のアカデミー賞とも言われるグルマン世界料理本大賞でグランプリを受賞(2017年と2022年)。

## (講演要旨)

奥田シェフは、「僕には、10年ごとに試練が訪れる。でも、死に物狂いでその試練を乗り越えたら、神様が“ご褒美”を与えてくれる」と言います。その試練の一つは、山形県を襲った「無登録農薬事件」でした。そして、神様からの“ご褒美”は、山形県鶴岡市が「ユネスコ食文化創造都市」に認定されたことでした。2020年には、COVID-19に端を発する苦難が訪れます。この苦難を克服した“ご褒美”は？奥田シェフの「レジリエンスの経営学」について語っていただきます。

## (司会者紹介)

みずの ゆかり  
**水野 由香里**  
(立命館大学 教授)

### (主な著書)

『レジリエンスと経営戦略：  
レジリエンス研究の系譜と経営学的意義』  
水野由香里 著 (2019年 白桃書房)

## (お問い合わせ)

特定非営利活動法人 組織学会  
(企画・定例会委員会)

URL： <https://www.aaos.or.jp>

TEL： 03-5220-2896 (平日11時～17時)

メール： [aaos.seminar@gmail.com](mailto:aaos.seminar@gmail.com)

協力：三菱地所株式会社