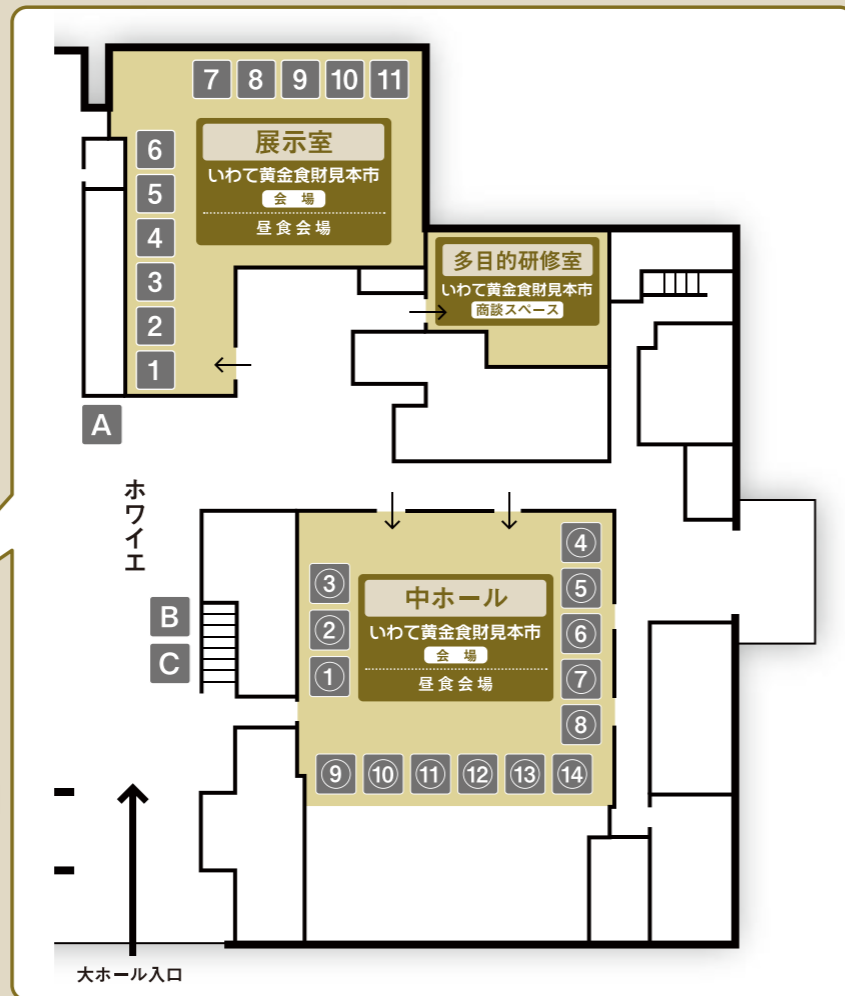
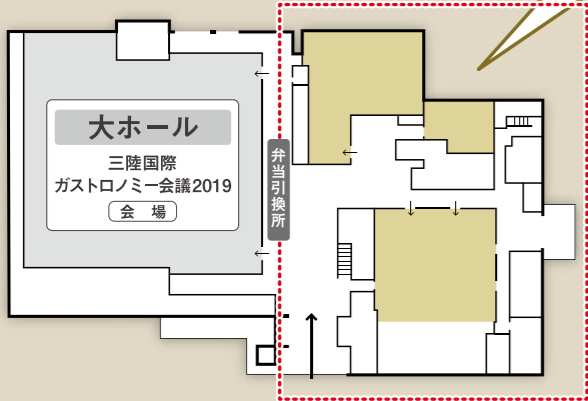


同時開催

# いわて黄金食財見本市

**【開催日】2019年6月10日(月)・11日(火)**  
 いわての豊かな山海の恵みを展示する黄金食財見本市。  
 自慢の逸品をぜひご覧あれ。  
 岩手の農林水産物・食品等の展示・見本市を開催し、国内外のシェフ・料理人や専門家等へ情報発信します。

会場案内図【宮古市民文化会館 1階】



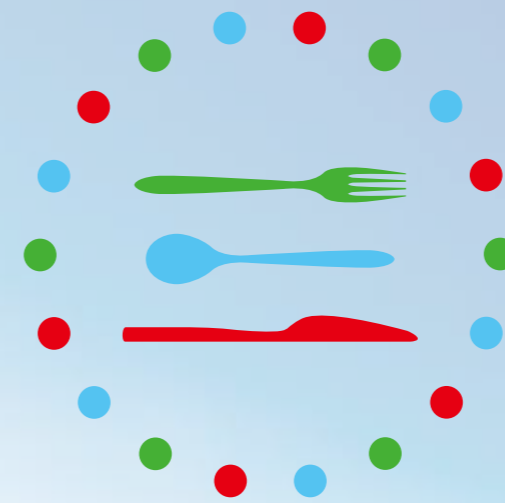
## いわて黄金食財見本市 出展者一覧

| ホワイエ |  |
|------|--|
| A    | 岩手県立大学総合政策学部<br>写真、情報技術等を展示                            |
| B    | 東北食べる通信<br>東北食べる通信 冊子                                  |
| C    | 浄法寺漆・浄法寺塗<br>浄法寺塗の展示・浄法寺塗に関する展示(掻き木、漆掻き道具等)・浄法寺塗・塗装の放映 |

| 展示室 |   | 6  | いわて純情米需要拡大推進協議会<br>県産米試食提供 関連商品提案   |
|-----|---|----|---|
| 1   | しあわせ牧場<br>ヤギの乳製品                          | 7  | (株)長根商店<br>三陸あわびたけ・森のレバ刺し   |
| 2   | 綾里漁協アンテナショップりょうり丸<br>牡蠣のシングルシード、ホタテ、若布、ホヤ | 8  | 田老町漁業協同組合<br>真崎わかめ・塩蔵昆布・とろろ昆布   |
| 3   | (有)木村商店<br>水産物加工品                         | 9  | 陸中海岸の地酒 浜千鳥<br>陸中海岸の地酒  |
| 4   | 潮風堂 TRS食品(有)<br>天然秋鮭潮麹漬・塩いくら              | 10 | いわて牛普及推進協議会<br>10日/肉のふがね 岩手短角和牛シーチキン、ウィンナー、短角牛サラミ<br>11日/岩泉ホールディングスいわいずみ短角牛 |
| 5   | (株)青の国ふだい<br>こんぶバスター・うどん、こぶ塩              | 11 | 大林製菓<br>ナノバブル技術を活用した餅   |

| 中ホール |                                    | 5 | 酔仙酒造(株)<br>日本酒                   | 10 | 丸友しまか(有)<br>旬の海産物の一次加工品               |
|------|------------------------------------|---|----------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1    | 龍泉八重桜<br>日本酒・松茸酒                   | 6 | (有)早野商店<br>フルーツほおずき商品・かきの佃煮      | 11 | (株)国洋<br>三陸産サーモンチーズカツレツ、県産ごぼうの唐揚げ、桜こみ |
| 2    | (株)耕野<br>ベビー・ミニ・マイクロ リーフ           | 7 | (株)のだむら<br>のだ塩・山ぶどうワイン・ビューレ・ジュース | 12 | 重茂漁業協同組合<br>塩蔵わかめ・昆布、冷凍あわび            |
| 3    | 佐藤ぶどう園 / S.A.V<br>太陽の生レーズン・ぶどうジュース | 8 | ジオファーム八幡平<br>八幡平マッシュルーム          | 13 | 田野畑山地酪農牛乳(株)<br>クリームチーズ               |
| 4    | いわてワインヒルズ推進協議会<br>岩手県産ワイン          | 9 | 尾田川農園<br>雑穀・雑穀加工品                | 14 | 北三陸ファクトリー<br>北紫うに・天然わかめ               |

お問い合わせ 三陸国際ガストロノミー会議 2019 実行委員会事務局 (岩手県農林水産部流通課)  
 TEL.019-629-5733 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 Eメール AF0003@pref.iwate.jp



## 三陸国際ガストロノミー会議 2019

SANRIKU Gastronomy Conference 2019

東日本大震災津波後、「食」は、被災者を暖かく包み、復興に取り組む人々を元気づけた。そして今、三陸の「食」(ガストロノミー)が、新しい地域創造の推進力に。

6/10 (MON) 10:30~17:00 6/11 (TUE) 10:30~15:00

【会場】宮古市民文化会館 (岩手県宮古市)

【入場料】・1日券/1,500円(税込) ・2日券/2,500円(税込)

【併催】いわて黄金食財見本市

【主催】三陸国際ガストロノミー会議 2019 実行委員会 【後援】在日フランス大使館、台北駐日経済文化代表処



## 三陸国際ガストロノミー会議 2019 交流会

国際会議の登壇者が参加、いわて三陸食材のディナーを楽しむ交流会  
 三陸国際ガストロノミー会議2019・1日目に、宮古市(浄土ヶ浜パークホテル)において、会議登壇者と参加者の交流会を開催します。

2019/6/10 (MON) 19:00~

【会場】浄土ヶ浜パークホテル 岩手県宮古市日立浜町32-4 TEL.0193-62-2321  
 【チケット】6,500円(税込) お食事・ドリンクを含みます

岩手のシェフが中心となり、三陸の食材をふんだんに活用したビュッフェもお楽しみいただけます。



# 6/10 (MON) 10:30~17:00

10:30~ オープニングアトラクション 宮古市立重茂中学校／鶏舞・剣舞

10:45~ 主催者挨拶 岩手県副知事 保和衛

## オープニングトーク「三陸、そして函館 国際会議開催に込めた想い」

10:50~

① **伊藤 勝康氏** 国内シェフ 岩手  
フランス料理

ロレオール田野畑 オーナーシェフ。羽田空港の中のレストランに勤務の後、1995年に妻の出身地である岩手県前沢町に移住し、「牛の博物館」に併設するレストラン店長兼シェフに就任。2016年からは、田野畑村に「ロレオール田野畑」をOPEN。地元食材を使ったフランス料理の提供と並行し、食のプロフェッショナルアドバイザー、いわて産地消推進会議委員長を歴任し、地域の活性化に寄与。2011年には、地域に根差した活動と優れた技術が評価され、料理人顕彰制度「料理マスターズブロンズ賞」を、2017年11月には、「同シルバー賞」を受賞。

② **深谷 宏治氏** 国内シェフ 函館  
世界料理学会 in Hakodate 実行委員会 代表

「レストラン バスク」(北海道・函館)シェフ・店主。現代スペイン料理界の第一人者のひとり、ルイス・イリサル氏についてバスク料理を中心にスペイン料理を修業。帰国後、レストランバスクをOPENする。2015年4月、ソシエダガストロノミー「港の庵」を立ち上げる。明治35年建立の海産物問屋旧松橋商店の建物を復元。プロの厨房器具を入れた、男の快食倶楽部として仲間と共に料理を作り、評価されている。2009年「世界料理学会inHakodate」を開催、2018年で第7回を迎えた。

## 特別講演「私たちの食料庫である海を守る」

11:30~

**オリヴィエ・ローランジェ氏** フランス料理 海外シェフ フランス

フランス唯一の巨匠シェフ。世界57カ国の高級ホテル・レストラン約500軒が加盟する会員組織「ル・エ・シャトー」副会長。魚料理が目ざされ三つ星を獲得したシェフでありながら早くから海洋の絶滅問題に着目し、2009年より絶滅危惧種をメニューから外すなど、世界のグルメ界に影響を与え続けている。

12:30~ ランチタイム

## 講演「ローカル・ガストロノミーの可能性」

13:20~

**岩佐 十良氏** 「自遊人」編集長 食のジャーナリスト 新潟

東京・池袋生まれ。1989年クリエイティブカラット(現自遊人)を創業、2000年雑誌「自遊人」を創刊。早くからローカル×食×ローカルガストロノミーの活動を開始し、2004年以降、新潟・南魚沼に移転。米づくりをしながらの雑誌作りを展開し、「里山十帖」を始めとした拠点・場所づくりやプロデュースを多数展開し、グッドデザイン賞の審査員等も務める。

## 講演「世界三大漁場三陸、再発見」

14:05~

**後藤 友明氏** 岩手大学三陸海洋研究センター准教授 学識経験者 岩手

岩手大学・農学部・食料生産環境学科、職位准教授・学位博士(水産学)。水産システム学(漁業資源生態学)が専門。岩手県に根ざし、世界三大漁場をアカデミックに研究されている第一人者。<研究テーマ> 沿岸漁業資源の生態、資源評価および管理に関する研究<担当科目>水産動物学、漁業資源生態学、地域マネジメント。

14:50~ 休憩

## 講演「岩手の食用海藻・わかめ」

15:00~

**石川 豊氏** 博士(農学・東北大学) 学識経験者 岩手

地元の生産者・シェフ・住民とともに、三陸の海の豊かさの理由や田野畑村で採れるワカメの特徴を研究し、「三陸の海藻」「なげ田野畑村ワカメが世界一なのには世界一になっていないのか」と題する講演等を精力的に実施。

## クロストークセッション「三陸の海に生きる」

15:35~

三陸の生産者・漁業関係者

下閉伊郡普代村  
有限会社カネシメ水産  
**金子 太一氏**

宮古市重茂  
重茂漁業協同組合  
**山崎 宗谷氏**

大船渡市三陸町  
綾里漁業協同組合  
**佐々木 淳氏**

ナビゲーター  
**岩佐 十良氏**

## 講演「SECOND GIFT」

16:20~

**川手 寛康氏** フランス料理 国内シェフ 東京

「フロリレージュ」(東京・神宮前)シェフ。「オオハラ エシイアイー」や「ル ブルギニオン」で、修業後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテ サンス」のスーパーシェフを経て、2009年オーナーシェフとして「フロリレージュ」を開店。海外のトップシェフとのコラボレーションイベントも多く、2017年に開催された「Asia's 50 best restaurants」では初登場で14位。2018年には3位を獲得。

16:55~ フォトセッション



鶏舞、剣舞は重茂に伝わる伝統芸能。毎年、体育祭や黒崎神社例大祭の港で披露。舞や着付けの指導には地域の神楽衆や踊り手、全家庭の保護者が全面協力。国際会議当日、本州最東端の中学校、重茂中全校生徒44名が、岩手を代表して大舞台上で舞う。

**重茂中 Nippon**

# 6/11 (TUE) 10:30~15:00

## 特別講演「独自のアイデンティティの追求」

10:30~

**リッチー・リン氏** 多国籍料理 海外シェフ 台湾

最先端の台北ビストロノミー「MUME」シェフ。レストランよりカジュアルで、ビストロと美食のガストロノミーを合わせたビストロノミーを開発。地元食材と国内外の視点を織り交ぜた独自の世界観を展開し、国内外で高い評価を得ている。2019年「Asia's 50 best restaurants」で7位を獲得、2019年台湾ミシュラン一つ星を獲得。

## 特別講演「日本人として、パリから見た岩手」

11:05~

**山口 杉朗氏** フランス料理 海外シェフ フランス

「BOTANIQUE」(フランス・パリ)シェフ。リヨンのニコラル・バック氏のもとでフランス伝統料理の基礎を学ぶ。「常に基本を立ち返る」、「心温まる料理」を信条とし、旬の食材を使って料理することを常に心がけている。2015年、パリ11区で自身初のレストラン「ボタニック」をオープン、本能的かつ直感的な料理を提供している。

## 特別講演「Dashi Journey」

11:40~

**生江 史伸氏** フランス料理 国内シェフ 東京

「レフェルヴェソンス」(東京・麻布)シェフ。2003年「ミッシェル・プラス トーヤ ジャパン」で研鑽を積み、途中、ライヨールの本店で研修。2005年、スーパーシェフに。2008年、英国ロンドンの「ザ・ファットダック」でスーパーシェフおよびペストリー担当。2009年帰国。2010年9月のオープン時より現職。2018年「プリゴラージュ・ブレッド&カンパニー」(六本木)オープン。同年の「Asia's 50 best restaurants」でサステナブルレストラン賞を受賞。

## 特別講演「大西洋のガストロノミー、岩手とガリシアの絆」

12:15~

**ルシア・フレイタス氏** スペイン料理 海外シェフ スペイン

スペイン・ガリシア地方出身。早くから料理人を目指し、サンセバスチャンのあるバスク地方を始めとする各地で修業後、故郷サンチャゴにて「a Tafona de Lucia Freitas」を開き、一躍注目の若手シェフとなる。「リアス＝ガリシア地方の三角州の意」にならって「リアス式」と呼ばれる三陸地方を支援するため度々来日。2019年スペインミシュラン一つ星を獲得。

12:50~ ランチタイム

## 講演「人は食べるために旅をする」

13:30~

**中村 孝則氏** コラムニスト 食のジャーナリスト

神奈川県山町出身。コラムニスト。ガストロノミーをはじめとした各種カテゴリにて執筆活動を行う他、テレビ番組やトークイベント・講演なども展開。グルメ界のアカデミー賞と称される国際的な食の祭典「世界のベストレストラン50」チェアマンも務める。

## 発表「未来を育む、宮古水産高校の取り組み」

14:05~

**岩手県立宮古水産高等学校食物料** 岩手・宮古

## クロストークセッション「明日につなぐ、三陸ガストロノミー」

14:25~

**君島 佐和子氏** 「料理通信」編集長 食のジャーナリスト

(株)パルコ勤務、フリーライターなどを経て、1995年「料理王国」編集部へ、2002年より編集長を務める。2006年6月、国内外の食の最前線の情報を独自の視点で提示するフードマガジン「料理通信」を創刊。編集長を経て、編集主幹。デザイン誌「AXIS」、日経新聞日曜朝刊「NIKKEI The STYLE」等でも執筆。著書に「外食2.0」(朝日出版社)。

地元シェフ出演者

**鹿澤 靖幸氏** Ristorante SHIKAZAWA 岩手・盛岡

盛岡市出身。数店を経て、2010年盛岡市に「トラットリアダコッタ」を開業。2012年にカジュアルレストラン「al forno」をオープン。震災を機に地元食材や生産者との繋がりをより大切に、発信力のある店という思いから2015年に同店の業態を変えて現在の「リストランテシカザワ」にリニューアル。地元食材の新しい可能性を地元岩手県から提案している。

**山崎 純氏** 和風味いっぱい 岩手・山田

山田町出身。東京都内の調理師学校を卒業後、料亭、割烹、海鮮料理屋を経て、家業の海鮮居酒屋を継ぐ。震災で店舗、家を失うが、海鮮と食料理屋として、「和風味いっぱい」を再建。2017年、盛岡市菜園に盛岡店をオープンする。

**福士 雅巳氏** ウサギボタニカ 岩手・盛岡

山田町出身。大阪阿倍野辻調理師専門学校フランス校卒業後、東京のレストランへ、再渡欧し、フランス、スイスのレストランを経て帰国。東京のレストランで岩手の素晴らしい食材に出会い、そのポテンシャルの高さに気付く。岩手県盛岡市でフレンチレストランを開業。現在は、野菜・穀物・豆類、海藻類で作るマクロビオティック料理と、地の食材、特に野菜と魚介中心のフレンチを提供する二刀流がコンセプト。

**宮川 徹氏** 和の膳みや川 岩手・金石

山田町出身。仙台ロイヤルパークホテルや仙台老舗割烹店にて修業ののち2004年に独立。今年で開店から15年を迎える。

15:00~ ・美味えがすと三陸宣言 ・フォトセッション ・閉会

※「三陸防災復興プロジェクト2019」の構成事業の「美味(うんめ)えがすと三陸-Gastronomy SANRIKU-構想」推進プロジェクトの一環として開催。