

【令和2年度実施内容】

1 三陸国際ガストロノミー会議 2020

(1) テーマ

「三陸からつなぐ「食」の未来 ～ With コロナ時代の「食」を考える ～」

(2) 期 日 令和2年10月26日（月）～27日（火）

(3) 会 場 大船渡市民文化会館（リアスホール）

(4) 参加者数

県内外のシェフ・料理人及び専門家、県内の関係者、住民、学生、オンライン視聴者

(5) 内 容

国内外の著名なシェフ・専門家等の講演やトークセッション等を2日間実施

① 10月26日（月）

時 間	内 容（予定）	登壇者
10:30～10:45	開会・アトラクション（気仙太鼓）	大船渡東高等学校
10:45～11:00	オープニング映像・主催者挨拶	達増知事・狩野会長
11:00～11:10	フォトセッション	
11:10～11:25	オープニングトーク「国際会議こめた想い～コロナ時代の食を考える」	伊藤勝康氏・深谷宏治氏
11:25～12:15	特別講演「岩手県民の皆さんと岩手県に愛をこめて」	ピエール・ガニエール氏
12:15～13:15	ランチ休憩（換気）	
13:15～14:15	トークセッション「気づいたら40年！三者三様、この地を選んで」	深谷宏治氏・音羽雅紀氏 赤間善久氏
14:15～15:05		道田豊氏
15:05～15:15	講演「海洋プラスチック研究の現状と課題」	
15:15～16:15	休憩（換気）	川手寛康氏・太田哲雄氏
16:15～17:00	トークセッション「アマゾンと三陸」	高良康之氏
	講演「食とレストランの未来」	
	フォトセッション・閉会	

② 10月27日（火）

時 間	内 容（予定）	登壇者
10:00～11:00	開会・特別講演「健康、希望、平和を築くための食糧の力」	ガストン・アクリオ氏
11:00～11:50	講演「東日本大震災の経験をコロナに活かしてイノベーションを起こす」	奥田政行氏
11:50～12:50	ランチ休憩（換気）	
12:50～13:40	講演「食の不易流行」	高橋義弘氏
13:40～14:30	トークセッション「三陸の食の未来」	植野広生氏、生産者
14:30～14:40	休憩（換気）	
14:40～15:10	T×a c t i o n発表「地元食材を活かしたメニュー開発」	県立高田高校
15:10～16:20	クロージングトーク	奥田政行氏・高橋義弘氏 太田哲雄氏・伊藤勝康氏
16:20～16:45	美味えがすと宣言・フォトセッション・閉会	

(6) 会議の実施状況



(大船渡東高等学校太鼓部・演舞)



(知事あいさつ)



(会場風景)



(ピエール・ガニエール シェフ)



(ガストン・アクリオ シェフ)



(伊藤・高橋・太田・奥田 シェフ)



(生産者：佐々木氏・芳賀氏・熊谷氏)



(閉会後の記念撮影)

2 交流会

- (1) 日 時 令和2年10月26日(月) 18:30~20:30
- (2) 会 場 キャッセン大船渡
- (3) 参加者数 県内外のシェフ・料理人及び専門家、関係機関・団体、マスコミ等 150名
- (4) 内容

立食形式により、県産農林水産物・加工品の特別料理を提供。

時 間	内 容	担 当
18:30	開会	司会：千葉星子氏
18:32~18:42	主催者挨拶・開催地挨拶	保副知事、戸田大船渡市長
18:42	乾杯・交流	日本調理師会 加藤 前会長
19:00	料理担当シェフの紹介、料理紹介	いわて食でつながろうプロジェクト
19:20	地元協力店の紹介	キャッセン大船渡
20:30	閉会	狩野会長

(5) メニュー（抜粋）

- ① いわて食でつながろうプロジェクト提供（三陸BOX 9品）
- ・ 帆立て貝とパプリカのサラダ 蕪とエゴママスタード ペルノー風味
 - ・ ホロホロ鳥手羽 アマゾンカカオ風味焼き 季節野菜のグレッグ
 - ・ 秋刀魚と北限の青柚子のマリネ
 - ・ 鮑と酔仙蒸し
 - ・ 短角牛と佐々木学さんの牡蠣のアフィニティ
 - ・ 鱈白子のフリット
 - ・ ありすぽーくと岩手がものテリーヌ
 - ・ 大槌産さわらのけんちん焼
 - ・ アナゴの飛龍頭と岩手県野菜の炊き合わせ
- ② 八戸ブイヤベース提供
- ③ デザート（4品）
- ・ <神田葡萄園>リアスグレープ（赤）プチシュー
 - ・ <米崎りんご>リンゴソルベアップルパイ仕立て
 - ・ <米崎りんご>ムース・ショコラ・ポム
 - ・ いちごのクレーム・ダンジュ
- ④ 地元協力店提供（8品）
- ・ 帆立貝とイカの浜焼き Noi Mare（大船渡市）
 - ・ ムール貝の酒蒸し Noi Mare（大船渡市）
 - ・ 秋刀魚のバッテラ・寿司 鮨・季節料理ささき（大船渡市）
 - ・ 秋刀魚のつみれ汁 生そば・お料理・千秋庵（大船渡市）
 - ・ 南部どりの釜飯 生そば・お料理・千秋庵（大船渡市）
 - ・ 鶏のロースト アマタケ（大船渡市）
 - ・ ありすぽ〜くのロースト Kerasse（住田町）
 - ・ 焼りんご カレーハウス kojijka（大船渡市）
- ⑤ ドリンク（12品）
- [乾杯酒] シードル スリーピークス（大船渡市）
 - [ビール] 週末のうみねこ 三陸ビール（大船渡市）ほか1品
 - [日本酒] 活性原酒 雪っ子 酔仙酒造（大船渡市）ほか2品
 - [ソフト] リアスグレープ100% 神田葡萄園（大船渡市）ほか3品

(6) 交流会の実施状況



(保副知事あいさつ)



(会場の様子)



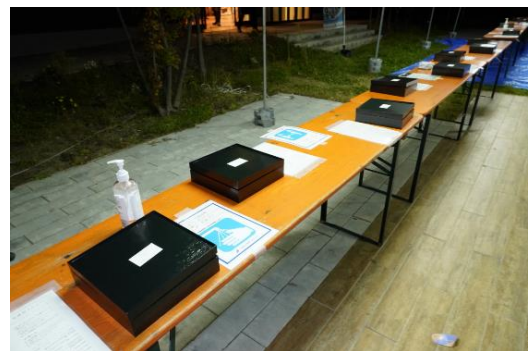
(交流会の様子)



(交流会の様子)



(料理担当シェフの紹介)



(三陸ガストロミーBOX)



(八戸ブイヤベース提供料理)



(地元協力店の提供料理)

3 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン

(1) 期 日 令和2年10月23日(金)～24日(土)〔2日間〕

(2) 場 所 沿岸部の5市町(計13ヵ所)

(3) 参加者 県内外シェフ、メディア関係者等

(4) 訪問内容

10月23日(金)

市町	訪問先	内容
山田町	佐兵衛家のでまひまきのご園	原木しいたけ生産の視察、試食
大槌町	大槌酒米研究会	酒米栽培の視察
	東京大学大気海洋研究所 国際沿岸海洋研究センター	三陸の生態系の変化や地域交流に関する取組の説明
	鮎辰(昼食)	地元の食材で昼食
釜石市	橋野どんぐり広場	橋野かぶなど地場野菜生産の視察、産直施設の視察
	甲子柿の里生産組合	甲子柿生産・加工の視察、試食

10月24日(土)

市町	訪問先	内容
大船渡市	大船渡市魚市場	水揚げ、セリ等の視察
	元正榮北日本水産株式会社	アワビ養殖施設の視察、試食
	酔仙酒造株式会社	酒蔵施設の視察、試飲
	吉浜漁業協同組合	震災からの復興、地域に根差した漁業の説明
住田町	けせんのだいどころ kerase (昼食・交流)	地域の食材で昼食、生産者等との懇談
陸前高田市	佐々木商店	牡蠣養殖棚の見学、試食
	八木澤商店	震災からの復興、新たな施設(カモシー)の説明、試食

(5) キャラバンの実施状況



【佐兵衛家のでまひまきのご園】



【大槌酒米研究会】



【橋野どんぐり広場】



【大船渡市魚市場】



【甲子柿の里生産組合】



【元正榮北日本水産株式会社】



【吉浜漁業協同組合】



【佐々木商店】



【酔仙酒造株式会社】



【八木澤商店】

4 三陸美食サロン

(1) 開催概要

期日	市町村	場所	地元シェフ	ジャンル	パートナーシェフ		ジャンル	参加者数
10/25	岩泉町	レストラン 岩泉	野中恵介	和・洋	ラーメン ル・デッサン	増田稔明	仏	200
10/28	宮古市	浄土ヶ浜パークホテル	駒米慶保	洋	アル・ケッチャーノ	奥田政行	伊	40
11/2	山田町	和海味処いっぷく	山崎純	和	レストラン ラフィナージュ	高良康之	仏	40
10/12	釜石市	和の膳 みや川	宮川徹	和	レストラン・ロー	清水崇充	仏	20

※当初7市町村7カ所での開催を予定していたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け4カ所で開催。

※期日はフュージョンディナーの実施月日

(2) フュージョンディナーの実施状況

① 岩泉会場（レストラン岩泉）



(会場の模様)



(当日の料理)



② 宮古会場（浄土ヶ浜パークホテル）



(会場の模様)



(当日の料理)



③ 山田会場（和海味処いっぷく）



(会場の模様)



(当日の料理)



④ 釜石会場（和の膳 みや川）



(会場の模様)



(当日の料理)

