



三陸国際ガストロノミー会議 2020

SANRIKU Gastronomy Conference 2020

国際会議テーマ **三陸からつなぐ「食」の未来** ~ Withコロナ時代の「食」を考える~

世界のシェフ・国内シェフと生産者、食のスペシャリスト達が集い交流する二日間

東日本大震災津波発災後に国内外から寄せられた多くの支援に感謝の意を表し、ガストロノミー(美食術・食文化)の視点からいわて三陸の魅力、豊かな食材や食文化等を発信する機会として、国内外の著名なシェフや専門家等が一堂に会する国際会議を開催します。

10/26 MON 10:30~17:15 [開場] 9:30~

10:30~ オープニングアトラクション **岩手県立大船渡東高等学校 / 太鼓部**

10:50~ 主催者挨拶 **岩手県知事 達増 拓也** 実行委員会会長 **狩野 美紀雄**

11:00~ オープニングフォトセッション

オープニングトーク「国際会議に込めた想い ~コロナ時代の食を考える~」

11:10~

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奥州市前沢に移住し、「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、いわて地産地消推進会議委員を歴任し、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 スペイン料理

「レストラン バスク」(北海道・函館)シェフ・店主。日本におけるスペイン・バスク料理の第一人者。1970年代に渡欧し、ルイス・イリサール氏(「新バスク料理の父」とされる人物)に師事。帰郷後、バスク料理専門店をオープン。2004年、スペインの立ち飲み文化を参考に「バル街」を考案し、こうしたイベントが全国に普及。2009年からは「世界料理学会 in HAKODATE」を開催し、これまで8回実施。2019年、これらの取り組みをまとめた「料理人にできること」(柴田書店)を上梓。

特別講演「岩手県民の皆さんと岩手県に愛を込めて L'amour pour les gens et le pays d'Iwate」

11:25~

ピエール・ガニエール氏 フランス料理 海外シェフ フランス リモート出演

3軒のレストランオーナー:「ピエール・ガニエール」(1993年より3つ星)、「魚介料理ガヤ」、「ピエロTT」、そして、フランス国内および海外にある15軒のレストラン(アジアの4軒を含む)のコンサルタントデザイナーである。最近のクリエーション:ニームのホテル インベラトル内「デュエンド」 2016年より、パリエールグループと共同でフーケブランドの立ち上げ;カヌヌのホテル マジェスティック内に、レストラン「バラディン」もオープンした。2020年、彼が監修するロンドンの「スケッチ」内レストラン「レクチャーラーム」にて3つ星を獲得した。

12:15~ ランチタイム

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」

13:15~

音羽 和紀氏 国内シェフ 栃木
フランス料理

1947年、宇都宮出身。アラン・シャベルに日本人として初めて師事。1981年「オーベルジュ」、2007年「オートレストラン」開店。食育、農・観光連携に携わり、創業40年。「フランス農事功労章シュヴァリエ」、「栃木県文化功労者」、「料理マスターズ シルバー賞」、ル・レ・エ・シャトー「シェフトロフィ」2019」等受賞。出版したレシピ本は20冊余り。

赤間 善久氏 国内シェフ 宮城
フランス料理

レストラン「シェ・ヌー」(宮城県・塩竈)オーナーシェフ。三陸塩竈ならではの旬の魚介類を活かした魚料理をはじめ、仙台牛や地場のポーク、冬にはエゾ鹿などのジビエまで、本格メニューをシェヌー風の一皿で提供。地元塩竈出身ならではの料理は、素材の味を最大限引き出して、魚・肉・野菜などの旨味そのものを味わえと定評。東日本大震災津波では、自らも避難しながら炊き出しで人々の気持ちを支えた。

深谷 宏治氏

講演「海洋プラスチック研究の現状と課題」

14:15~

道田 豊氏 東京大学大気海洋研究所国際連携センター長・教授 学識者 東京

専門は海洋物理学、海洋情報管理。東京大学理学部地球物理学科卒業、同大学院理学系研究科修士課程修了、博士(理学)。海上保安庁水路部補佐官等を経て、2000年東京大学海洋研究所助教授、2007年より現職。2008~10年、同研究所国際沿岸海洋研究センター長。

15:05~ 休憩

トークセッション「アマゾンと三陸」

15:15~

川手 寛康氏 国内シェフ 東京
フランス料理

「フロリレージュ」(東京・神宮前)シェフ。「オオハラ エ シイアイイー」や「ル プルギニオン」で、修行後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテサンス」のオーナーシェフを経て、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年タイ・バンコクで開催された Asia's 50 best restaurants で初登場で14位を獲得。

太田 哲雄氏 国内シェフ 長野
イタリア・アマゾン料理

「LA CASA DI Tetsuo Ota」(長野県・軽井沢)オーナーシェフ。19歳でイタリアに渡り、その後スペイン「エル・ブジ」、バルー「アストリッド・イ・ガストン」など3カ国で通算10年以上勤務。その後、土着の食文化を求めて単身バレーアマゾンへ。帰国後は料理教室を主宰、飲食店にカカオを紹介する活動を行う。

講演「食とレストランの未来」

16:15~

高良 康之氏 フランス料理 国内シェフ 東京

「レストラン・ラフィナーージュ」(東京・銀座)オーナーシェフ。1985年、池袋「ホテル・メトロポリタン」からキャリアをスタートし、1989年渡仏。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トキヨー」副料理長などを務め、レカングループへ。「フランス・レカン」の初代料理長を経て、2007年、「銀座レカン」6代目総料理長に就任。2018年10月、「レストラン・ラフィナーージュ」を独立開業。オープン1年目にして、ミシュラン東京2020年版にて1つ星を獲得。レストランシェフの会「クラブ・アトラス」の会長を務める。

17:05~ フォトセッション



本校太鼓部は、昭和53年旧大船渡農業高校時代に発足し、現在は部員14名で活動しています。大船渡市の長安寺太鼓保存会から、基本の技や太鼓に向かう心をご指導いただき、多くの方々に気仙の太鼓をお届けできるよう、日々の練習に励んでいます。

岩手県立大船渡東高等学校 太鼓部

10/27 TUE 10:00~16:45 [開場] 9:00~

特別講演「健康、希望、平和を築くための食糧の力 THE POWER OF FOOD TO BUILD WELLNEES, HOPE AND PEACE」

10:05~

ガストン・アクリオ氏 ペルー料理 海外シェフ ペルー リモート出演

文筆家、経営者、ペルー料理界の指導者。1994年、リマで「アストリッド&ガストン」オープン後、10カ国、40以上のレストランをオープンし、ペルー料理普及のため献身的に活動。ペルー食材や伝統料理を再評価させ、生産者・漁師、シェフの仕事を活かした。プリンス・クラウス・アワードにより「共同記憶とジャーナリズム」のカテゴリ受賞、「世界のベストレストラン50」入賞、エッカード・アカデミーのイノベーション大賞を受賞、ペルー功労勲章の最大十字勲章受勲。ユニセフ・ペルー親善大使任命、パチャテック地区に貧困層の若者にも教育の機会を与えるシェフとウェイトナー育成料理専門学校を設立。

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」

11:00~

奥田 政行氏 イタリア料理 国内シェフ 山形

東京でイタリアン、フレンチ等の修業を経て、2000年に山形県鶴岡市に「アル・ケッチャーノ」をオープン。地場イタリアンのシェフとして、地元の山の幸、海の幸を探し求め、近年生産が減っている在来作物を発掘するなど、庄内地方の生産者の方々と協働し、「食の都・庄内」を国内だけでなく世界に向け発信。

11:50~ ランチタイム

講演「食の不易流行」

12:50~

高橋 義弘氏 日本料理 国内シェフ 京都

創業400年以上の歴史を誇る「瓢亭」15代当主として、世界へ向けて日本料理の魅力を発信。大学を卒業後、石川県・金沢の料亭「つる幸」で3年間修業を積み、1999年に帰洛。日本料理アカデミーを立ち上げ、懐石料理をもとに日本料理の普及に努める。海外でのイベントや国内での食育活動など、様々な活動を行う。

トークセッション「三陸の食の未来」

13:40~

植野 広生氏 食のジャーナリスト 東京
食雑誌「dancyu」編集長

法政大学法学部を卒業後、新聞記者を経て、出版社で経済誌の編集を担当。その傍ら、大石勝太(おおいし・かつた)。「おいしかった」のチャレ)のペンネームで「dancyu」「週刊文春」などで食の記事を手掛ける。2001年、プレジデント社に入社、以来「dancyu」の編集を担当し、17年4月に編集長に就任。

佐々木 学氏 地元生産者 陸前高田市
牡蠣生産

生産者が仕事のやりがいを感じる時は、製法にこだわり、妥協せず作った牡蠣を食べた人から「おいしい」などの評価を聞く瞬間。その瞬間を増やすことができれば、今まで以上に輝き、誇りを持って仕事に打ち込むことができる。このような生産者が増え、活気ある漁業の現場を見た未来を担う子供たちが「大きくなったら地元で漁師をやりたい」と思える浜の姿こそが「魅力的な浜」との考えで牡蠣づくりに取り組んでいる。

芳賀 隆氏 地元生産者 山田町
原木しいたけ生産

父が経営する原木しいたけ生産に幼少の頃から携わってきた。県立遠野緑峰高等学校を卒業後、鳥取県の日本菌類専門学校へ入学。キノコ類全般のノウハウを2年間学び、2014年に経営を引き継いだ。現在は妻と両親の4人で有効ホダ木10万本を栽培する。「全農乾椎茸品評会」平成28年より5年連続農林水産大臣賞受賞。「第58回農林水産祭 林産部門」内閣総理大臣賞受賞。

熊谷 晃弘氏 地元生産者 陸前高田市
ワイン醸造

明治時代に創業、葡萄栽培と果汁飲料製造といった六次化を古くから進めてきた葡萄園の6代目園主。平成20年に家業を継いで以降、海産物の豊富な三陸の土地とすていある畑を生かし、創業時から昭和初期まで行っていたワイン造りを再開。現在は、10種類程度の葡萄を栽培し、三陸のワインの可能性や土地に合うワインスタイルを確立すべく探求中。

14:30~ 休憩

発表 T×ACTION 発表「地元食材を活かしたメニュー開発」

14:40~

岩手県立高田高等学校 陸前高田市

T×ACTIONとは…岩手県立高田高等学校にて、平成29年度入学生から始まった、総合的な学習の時間・総合的な探求の時間を中心とした取り組みで「TAKATA」[ACTION]から作成された言葉です。

クロージングトーク

15:10~ ・奥田 政行氏 ・高橋 義弘氏 ・太田 哲雄氏 ・伊藤 勝康氏

16:20~ ・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」の構成事業の「美味(うめ)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。