

三陸国際ガストロノミー会議 2019 の概要について

1 目 的

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）の視点から三陸の魅力を再認識する機会とし、国内外のシェフ、専門家等とのネットワーク構築につなげるとともに、県産農林水産物・食品とその背景にある風土・食文化等を発信する。

2 期 日

令和元年 6 月 10 日（月）～11 日（火）

3 会 場

宮古市民文化会館大ホール（宮古市磯鶏沖 2 - 22）

4 参加者

県内外のシェフ・料理人、料理専門家、県内の農林漁業及び食品加工業等の関係者、住民、大学生・高校生など約 1,300 人

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) 1 日目：6 月 10 日（月）

内 容	登壇者
1 開会・アトラクション（郷土芸能「鶏舞・剣舞」）	宮古市立重茂中学校
2 主催者挨拶	岩手県 保副知事
3 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思い」	伊藤勝康氏・深谷宏治氏
4 特別講演「私たちの食料庫である海を守る」	オリヴィエ・ローランジェ氏
5 講 演「ローカル・ガストロノミーの可能性」	岩佐十良氏
6 講 演「世界三大漁場三陸、再発見」	後藤友明氏
7 講 演「岩手の食用海藻・わかめ」	石川豊氏
8 トークセッション「三陸の海で生きる」	岩佐十良氏、生産者
9 講 演「セカンド・ギフト」	川手寛康氏

(2) 2 日目：6 月 11 日（火）

内 容	登壇者
1 特別講演「独自のアイデンティティの追求」	リッチー・リン氏
2 特別講演「日本人として、パリから見た岩手」	山口彬朗氏
3 講 演「Dashi Journey」	生江史伸氏
4 特別講演「大西洋のガストロノミー、岩手とガリシアの絆」	ルシア・フレイタス氏
5 講 演「人は食べるために旅をする」	中村孝則氏
6 発 表「未来を育む、宮古水産高校の取組」	宮古水産高等学校食物科
7 トークセッション「明日につなぐ、三陸ガストロノミー」	君島佐和子氏・県内シェフ
8 美味えがすと宣言・閉会	

6 主な登壇者プロフィール

(1) 1日目：6月10日(月)



海外シェフ

フランス

フランス料理

オリヴィエ・ローランジェ氏

フランス随一の巨匠シェフ。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「ルレ・エ・シャトー」副会長。魚料理が注目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。



国内シェフ

函館

世界料理学会 in Hakodate 実行委員会 代表

深谷 宏治氏

「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 in Hakodate」を開催、2018年で第7回を迎えた。



国内シェフ

岩手

フランス料理

伊藤 勝康氏

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区に移住し、「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。



食のジャーナリスト

新潟

「自遊人」編集長

岩佐 十良氏

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、新潟県南魚沼郡湯沢町に移転。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。



学識経験者

岩手

岩手大学三陸海洋研究センター准教授

後藤 友明氏

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



学識経験者

岩手

博士(農学・東北大学)

石川 豊氏

地元の生産者・シェフ・住民とともに三陸の海の豊かさの訳や田野畑村で採れるワカメの特徴や、「三陸の海藻」「なぜ田野畑村ワカメが世界一なのに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。



国内シェフ

東京

フランス料理

川手 寛康氏

「フロリレージュ」(東京・神宮前)シェフ。「オオハラ エ シアアイー」や「ル ブルギニオン」で、修行後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテサン」のスーシェフを経て、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。2019年には5位を獲得。

(2) 2日目：6月11日（火）



海外シェフ 台湾
多国籍料理

リッチー・リン氏

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。



海外シェフ フランス
フランス料理

山口 杉朗氏

「BOTANIQUE」(フランス・パリ)シェフ。リヨンのニコラ・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。



国内シェフ 東京
フランス料理

生江 史伸氏

「レフェルヴェゾンズ」(東京・麻布)シェフ。03年「ミッシェル・プラス トーヤ ジャパン」で研鑽を積む。途中、ライオールの本店で研修。05年、スーシェフに。08年、英国ロンドンの「ザ・ファットダック」でスーシェフおよびベストリー担当。09年帰国。10年9月のオープン時より現職。18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。



海外シェフ スペイン
スペイン料理

ルシア・フレイタス氏

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行後、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。



食のジャーナリスト
コラムニスト

中村 孝則氏

神奈川県葉山町出身。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稼働を行う他、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」チャーマンも務める。



食のジャーナリスト
「料理通信」編集長

君島 佐和子氏

(株)バルコ勤務、フリーライターなどを経て、「料理王国」編集部。その後、クリエイティブ・フード・マガジン「料理通信」を06年6月に創刊。編集歴25年のうちの約15年、料理雑誌編集に携わる。「料理通信ONLINE」で「新・スイーツの心得」を連載するほか、デザイン誌「AXIS」のコラムや「週刊文春」の「ニュースなレストラン」でも執筆。

地元シェフ出演者



岩手・盛岡
鹿澤 靖幸氏 Ristorante SHIKAZAWA

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 fomo」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、発信力のある店をという思いから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。



岩手・盛岡
福士 雅巳氏 ウサギボタニカ

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コンセプトに。



岩手・山田
山崎 純氏 和美味処いっぶく

山田町出身。東京都内の調理師学校に入卒卒業後、料亭、割烹、海鮮料理屋を経て、稼業の海鮮居酒屋を経て、震災で、店、家を失い、海鮮和食料理屋として、和美味処いっぶくを再建、2017年に盛岡市菜園に盛岡店をオープンする。



岩手・釜石
宮川 徹氏 和の膳みや川

山田町出身。仙台ロイヤルパークホテル 仙台老舗割烹店にて修業ののち平成16年に独立。今年で開店から15年を迎える。

三陸国際ガストロノミー会議 2019 の発言要旨 (著名シェフ講演部分抜粋)

1 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思い」

〔伊藤勝康氏（岩手・ロレオール田野畑）〕

- ・ 被災者の炊き出し支援を行ったことやこれまでの歩みを振り返り、この会議を開催できたことはとても意義深い。
- ・ 今後、三陸の食材や文化等、県内外のシェフと情報共有をしながら、食や水産資源、環境、後継者の育成など、深く考える機会を持ち、三陸をより発展させていきたい。

〔深谷宏治氏（北海道・レストランバスク）〕

- ・ 20代のときに修行したサンセバスチャンには、料理人みんなが美味しい料理を作って、食べることを目的に人々が来る世界一の街にしようと、料理人同士の知識を共有する文化があった。
- ・ 函館に戻ってからは、「料理人は社会のために何ができるか」を考え、サンセバスチャンの取組を参考に、料理人による勉強会を始めた。
- ・ また、スペインの食の楽しみ方を知ってもらいたいと始めた「BAR-GAI」の取組は、函館で16年続く。
- ・ 2009年には、「料理人の料理人による料理人のための料理学会」を函館で開催し、現在では全国各地から800人参加いただいている。

2 特別講演「私たちの食料庫である海を守る」 オリヴィエ・ローランジェ氏（フランス）

- ・ 故郷ブルターニュで、生産者のストーリーを伝えたい気持ちからレストランを開業した。
- ・ 海洋資源の枯渇が懸念される今日、料理人の責任として、あまり知られていない魚をもっと使わなくてはならない。
- ・ 岩手・三陸の皆さんには、生きる喜びを見出そうとする熱意、エネルギーを感じ、自然への尊敬の念に感銘を受けた。
- ・ 今、「食」を通じ、量を増やすのではなく、「質」を重視することが大切である。
- ・ 三陸の自然は「ソバージュ」（野生）だ。
- ・ 注目すべきは、豊富なプランクトンが養殖に生かされており、海藻や貝の養殖は、海から資源を取り上げない方法で、世界中の手本になる技術である。
- ・ 若い皆さんには、この地に留まってほしい。ここには全てが揃い、自然と調和して生きていける。今後、岩手・三陸は、新たな「ガストロノミー」の聖地になる。

3 講演「SECOND GIFT」 川手 寛康氏（東京・フロリレージュ）

- ・ 6年前から経産牛を食材として使っている。経産牛は価値の見出せない食材とされていたが、価値の見出せない食材にレストランとして価値を見出していくことが必要。
- ・ 三陸と言えば、海の中にある塩。これは海からの贈り物。
- ・ 岩手には、短角牛と塩というロマンを感じるストーリーがある。
- ・ 海水からできる「にがり」は、まさに「セカンドギフト」。
- ・ 「にがり」は、ほとんど捨てられてしまうが、肉の浸透圧を促して、肉自体を柔らかくしたり、あぐの凝固を促したり、ふっくらとしたお米が炊けたり、様々な効果がある。
- ・ 「にがり」の話を通して伝えたいことは、価値を発見しにくいもの、理解が難しいものに、料理人

はあえて挑んでクリエーションしてほしい。

- ・ 料理人は、価値のないものから価値のあるものに変えることができる素晴らしい職業である。食から未来を変えることができる。
- ・ 私の大好きな言葉に、「one man' s trash, another man' s treasure,」がある。これは、「ある人にとってはごみかもしれないけど、ある人にとっては宝の山すらできるんじゃないか」という言葉である。皆さんもこの言葉により何か1つでも踏み出すきっかけになればと思う。

4 特別講演「独自のアイデンティティの追求」 リッチー・リン氏（台湾）

- ・ レストランを開業した時、自分の店を売り込むのではなく、台湾という国をアピールすることを目指した。
- ・ 台湾での旅を重ねるごとに、新たな台湾を発見するようになり、優れた食材がある場所で、なぜガストロノミックなレストランを誰もやろうとしないのかと考えるようになった。
- ・ 台湾という国を好きになったこと、自然や人々、食材全てが素晴らしいものと感じられたことが、台湾という場所を選んだ1番のポイントである。
- ・ 生産者や漁師の方、住民との結びつきが強くなるにつれて、自分たちの料理のスタイルも固まっていき、徐々にレストランの認知度も上がっていった。
- ・ 三陸は、本当に潜在能力の高い地域。三陸の人々が強い絆で結ばれていることに感銘を受けた。岩手の旅で感じたことは、台湾に行って感じたこととよく似ている。
- ・ 美しい自然と優れた食材が岩手にはある。素晴らしいシェフ、若いシェフがこの岩手でレストランを開いてくれることを願う。間違いなく成功する。
- ・ 今、グルメ観光が注目されている。多くの方々が岩手の地を求めて旅をされると思う。国際会議も定期的に続くことを願う。
- ・ 7月に、川手シェフとコラボイベントを行う。全て岩手の食材でやると決めた。

5 特別講演「日本人として、パリから見た岩手」 山口 杉朗氏（フランス）

- ・ 岩手に来て1番感動したのは、海と山の融合である。
- ・ 田野畑村の山地酪農には感銘を受けた。自分の胸を張って子供たちに飲ませられるものを作っていることは素晴らしい。もっと安全なものをたくさん作れるようになって、岩手のものを岩手の人が食べられる機会が増えるといい。
- ・ 日本に着いたときに感じたのは、ビニール袋、プラスチックが多いこと。便利であり、当たり前になっているが、フランスにはない。
- ・ ローカルガストロノミーで大事なことは、いかに資源を生かすか。
- ・ 「食」のキャラバンで訪問し、漁協の方々は、海藻が減っており、餌となる資源が減っているという危機感を持っている。
- ・ 重茂漁協のように、合成洗剤の使用を廃止し、海を守るという取組がもっと広がっていくべき。
- ・ 岩手には、たくさんの素晴らしい食材がある。海を守っていく環境をつくっていくために、岩手から日本をリードしてほしい。

6 講演「Dashi Journey」 生江 史伸氏（東京・レフェルヴェソンス）

- ・ 日本の料理文化は素晴らしいと言われるが、それは、人間が紡いでいくものではないかを感じる。
- ・ 三陸は、寒流と2つの暖流が交わる場所であり、海産資源の豊富さを生んでいることを感じる事ができた。色々な海流が流れ着くように、都会や海外から人が集まってきて潮目になり、色々な価値観ができるのではないかと思う。その価値観を我々は勉強し直す必要がある。
- ・ 今の生活習慣を崩すことは難しいが、色々な局面で変わっていきこうという芽は出ていると思う。
- ・ 今回の会議でまかれたのは、小さな「種」である。それは人間の目には見えないほど小さいもの。これらの種を、人間の力で、これから大きく育てていくことが必要。
- ・ 時を経て珍重する価値がこの国際会議で生まれていると思う。その小さな芽を共に育てていきたい。

7 特別講演「大西洋のガストロノミー、岩手とガリシアの絆」 ルシア・フレイタス氏（スペイン）

- ・ 私は、毎日の努力を怠らず、毎日ハードに働いていくことで物事をポジティブに変えていけると思っている。
- ・ 「食」のキャラバンで岩手の生産者と出会い、彼らの目を見るだけで、私が働いてきたときと同じような目をもって情熱的に仕事に挑んできたことがわかった。
- ・ 東日本大震災津波に見舞われた岩手は、大きな災害にもかかわらず、ポジティブであることに感銘を受けた。
- ・ 今回のキャラバンで学んだことは自然に対するリスペクト、資源を大切にしなければならないということ、皆さんが土地に対して持っている愛情を残していくこと。
- ・ 現在、ガストロノミーがその地域を活発にするモチベーションとなっている。
- ・ 自然の素材に私たちシェフが少しずつ付加価値をつけていって、この土地に来てもらうようにしなければならない。
- ・ 私たち料理人には、生産者の方達を支えていくという大きなミッションがある。彼らのストーリーを私たちが語っていく必要がある。
- ・ 生産者は価値ある人、私たちに幸せを与えてくれる人たちである。
- ・ あまり魅力的ではない素材も私たち料理人がどのように調理するかでイメージは全て変わる。
- ・ ガストロノミーは、私たちの文化、知識を伝えるものであり、お客様にさらに深い経験をさせるもの。
- ・ キャラバンを通じて、岩手にはポテンシャルの高い食材があることを確認した。
- ・ 素晴らしい人、素晴らしい資源、食材を持っていることに、世界の人々が気づく日はすぐきていると思う。