

うんめ  
「美味えがすと三陸—Gastronomy SANRIKU—構想」推進プロジェクト

「三陸国際ガストロノミー会議 2021」及び関連事業の実施について

- 1 今回で3回目の開催となる「三陸国際ガストロノミー会議 2021」及び関連事業を実施することしました。
- 2 つきましては、その概要と主な出演者について発表します。

1 三陸国際ガストロノミー会議 2021

- (1) 開催目的 「食」を軸に据えた三陸地域の振興を図るため、県内外の著名な料理人や食の専門家、生産者等の講演やトークセッション、交流会等の「食の関連イベント」を実施
- (2) テーマ 三陸を「食の聖地」へ ～「食」による地域振興～
- (3) 開催日 令和3年9月13日（月）～14日（火）
- (4) 開催場所 久慈市文化会館
- (5) 参加募集 会議の一般参加者向けチケットは、8月2日（月）から販売開始。  
※1日券1,500円（税込み）、2日券2,500円（税込み）  
※チケット販売店：(株)みちのりトラベル東北【ネット販売】  
三陸鉄道(株)【窓口販売】  
※緊急事態宣言区域及びまん延防止等重点措置区域からの参加は自粛をお願いします。また、感染が拡大している地域からの参加は慎重に判断するようお願いいたします。

2 関連事業

- (1) 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン（9/10～11）  
国際会議に参加するシェフ等が三陸の漁場や産地を訪問し、生産者等と交流
- (2) 三陸美食サロン（9～11月）  
沿岸地域のレストラン等において、国内の料理人と地元の料理人が協働して創作した料理を提供

3 その他

事業概要と出演者については、別添資料を参照願います。

## 別紙

### 1 三陸国際ガストロノミー会議 2021

#### (1) 目的

三陸地域の「食」を大きなテーマに、ガストロノミー（美食術・食文化）の視点から、著名な料理人や専門家、生産者等の講演やトークセッション等を実施することにより、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、三陸の魅力を発信する。

#### (2) 日時

令和3年9月13日（月）～14日（火）

#### (3) 場所

- ① 会議 久慈市文化会館 アンバーホール（久慈市川崎町17-1）
- ② 交流会 久慈グランドホテル（久慈市川崎町10-15）

#### (4) 参加者

- ① 会議  
国内外のシェフ・料理人や専門家、県内の農林漁業及び食品加工業等の関係者、住民、学生など（約800名（400名×2日））
- ② 交流会  
国内シェフ・料理人や専門家、マスコミなど

#### (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

期 日	内 容	備 考
9月13日（月）	<b>【会議1日目】</b> ① アトラクション、開会式 ② オープニングトーク ③ 特別講演（海外シェフ） ④ トークセッション ⑤ 講演 <b>【交流会】</b>	久慈市文化会館 // // // // 久慈グランドホテル
14日（火）	<b>【会議2日目】</b> ① 特別講演（海外シェフ） ② トークセッション ③ 講演 ④ 事例発表（生産者・地元高校生） ⑤ クロージングトーク ⑥ 閉会式	久慈市文化会館 // // // //



昨年度の開催の様子  
（三陸国際ガストロノミー会議 2020）

## 2 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン

### (1) 目的

国内外の著名なシェフを招き、本県の漁場や産地等を紹介することにより、三陸の「食」の豊かさを再発見し、内外への情報発信を行うとともに、住民との交流を実施し、食を楽しむ活動の理解醸成を図る。

### (2) 日時

令和3年9月10日（金）～11日（土）

### (3) 場所

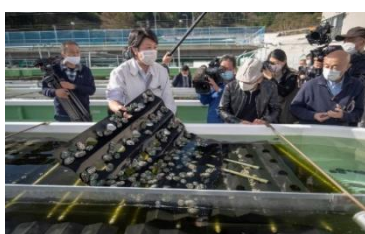
宮古市、久慈市、岩泉町、田野畑村、普代村、野田村、洋野町

### (4) 参加者

国際会議出演者、メディア関係者、県内の農林漁業関係者、地域住民、学生など

### (5) 訪問先（調整中）

市 町	訪問先	内 容	
宮古市	丸友しまか(有)	加工場見学	水
岩泉町	岩泉ホールディングス(株)	岩泉ヨーグルト工場見学	加工
田野畑村	田野畑山地酪農牛乳(株)	乳牛放牧場見学	農
	田野畑村漁業協同組合	田野畑わかめ	水
普代村	(有)カネシメ水産	神経締め熟成魚見学	水
野田村	やまぶどう生産者	やまぶどう圃場見学	林
	(株)涼みの丘ワイナリー	ワイナリー見学	醸造
洋野町	(株)北三陸ファクトリー	地域の食材で昼食懇談（北三陸ファクトリー、はまなす亭）	交流
	磯崎潜水	南部もぐり見学	水
久慈市	久慈市短角牛基幹牧場	短角牛放牧見学	農
	(有)谷地林業	木炭製造視察	林



昨年度の「食」のキャラバンの様子

### 3 三陸美食サロン

(1) 目的

沿岸部のレストラン・飲食店において、国内外の料理人と地元の料理人が協働して創作した料理の提供を行い、地域食材等の情報発信や食のネットワーク構築を図るとともに、地域連携によるフードツーリズムの拡大等につなげる。

(2) 日時

令和3年9月15日（水）～11月14日（日）のうち各店舗1週間程度

(3) 場所

沿岸部のレストラン・飲食店

(4) 参加者

国内外のシェフ・料理人や料理関係者、県内の農林漁業及び食品加工業等の関係者、来訪客

(5) 実施店舗（調整中）

	市町村	場 所	料理人	ジャンル
1	洋野町	はまなす亭	庭 静子	和
2	田野畑村	ロレオール田野畑	伊藤勝康	仏
3	宮古市	浄土ヶ浜パークホテル	久坂正夫	和
4	山田町	和海味処 いっぷく	山崎 純	和
5	大槌町	割烹 岩戸	佐藤 剛	和
6	釜石市	和の膳 みや川	宮川 徹	和
7	住田町	けせんのだいどころ kerase	菊地陽介	多国籍
8	大船渡市	トラットリア ポルコ・ロツン	山崎 純	伊
9	陸前高田市	キャピタルホテル 1000 アゼリア	加藤健治	和・洋



昨年度の三陸美食サロンの様子

## 4 「三陸国際ガストロノミー会議 2021」の出演者

### (1) 海外シェフ

#### ① アラン・デュカス氏（フランス） [VTRにより出演予定]



#### ※2011年9月、釜石市で炊き出し活動の実績

仏南西ランド地方出身。ビストロから3ツ星まで世界11カ国で約30のレストランを統括する他、一貫生産のショコラ工房とカフェ工房も展開。また、欧州500以上のレストランとホテルが加盟するネットワークや、料理・製菓学校、料理本の出版社を設立し、知識の伝承に務める。食べる人の健康と地球環境への敬意、料理人が果たすべき社会的責任、個人農家の保護を提唱し、シェフと質の高い生産者が集う団体「コレージュ・キュリネール」を創設。この思想を具現化したガストロノミー料理“ナチュラリテ”に続き、よりカジュアルな“Sapid”も展開。

#### ② ギヨーム・ブラカヴァル氏 (est/フォーシーズンズホテル東京大手町)



フランス、レスカン出身15歳になると地元の料理学校に通います。厳しい修練を経て、更に技を磨くためにパリの三ツ星レストランで見習いとして働き始め、アラン・パッサールなど錚々たるシェフのもとで腕を磨く。そして2012年、ミッシェル・トロワグロに東京でミシュランの星を獲得しているレストランのエグゼクティブシェフのポストにスカウトされ、柑橘類、ビネガー、オリーブオイル、ハーブやスパイスを巧妙に用いた素材本来の味を引き出す料理で名を馳せることとなる

2020年よりフォーシーズンズホテル東京大手町の「est」で、日本のテロワール（産地）の食材に対する深い尊敬のもとにインスパイアされた革新的なフレンチを提供。

### (2) 国内シェフ

#### ① 深谷宏治氏（北海道）※ 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。スペインバスクで、ルイス・イリサーール氏に師事し、料理修業ののち帰国。1981年、故郷の函館に「レストラン バスク」をオープン。2004年、飲み食べ歩きイベント「バル街」を発案し、この取り組みが全国へ。2009年からは「世界料理学会 in HAKODATE」を開催し、これまでに9回開催した。

#### ② 小島景氏（東京）



1964年東京生まれ、鎌倉育ち。18歳で料理人としてのキャリアをスタート。1988年に渡仏後は数々の店で修行を重ねる。アラン・デュカスの右腕であるフランク・セルッティとは10年以上ともに働き、モナコ「ル・ルイ・キャーンズ アラン・デュカス」では3年間副料理長を務めた。「世界で最も私の料理哲学を理解し、実践する日本人シェフ」とアラン・デュカスの信頼は厚い。2008年に帰国、「ビストロ ブノワ」の料理長を経て、2010年より「ページュ アラン・デュカス 東京」の総料理長。

③ 大東和彦氏（大阪）



1976年、福岡県生まれ。22歳でフランス料理の道に入り、東京六本木のレストランを経て、24歳で渡仏。フランシュ・コンテ地方の1つ星、パリ、ヴィオロンダングル（当時2つ星）、レガラード（ピストロ）、タイユヴァン（当時3つ星）、プラザアテネなどで修行し、28歳で帰国、ブノワ東京でスーシェフ。大阪、ルコントワールドブノワで料理長に。35歳で、大阪北浜にエッサンシエルを開業。2022年春で10周年を迎える。

④ 野口貴宏氏（東京）



フランス、トゥール近郊の『ドメヌ・ドゥ・ボーヴォア』、アンボワーズの『ル・ショワズール』で修行。帰国後『シェ・松尾』にてキャリアを積み、料理長を務める。野菜を重視し、ジュを基本とするアラン・デュカスの料理とエスプリに刺激され、2005年9月「ブノワ」オープニング以来副料理長として厨房を支え、2011年4月シェフに就任。

⑤ 太田哲雄氏（長野）



「LA CASA DI Tetsuo Ota」(長野・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」、ペルー「アストリッド・イ・ガストン」など3か国で通算10年以上勤務。その後、土着の食文化を求めて単身ペルー・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。

⑥ 黒森洋司氏（宮城）



1976年、神奈川県出身。東京・西麻布の「香港ガーデン」でキャリアをスタート。香港出身の料理人の元で広東料理の腕を磨き、28歳の時、広東料理の名店「福臨門魚翅海鮮酒家 二子玉川店」で同グループ初の日本人料理長となる。2011年の東日本大震災後、「料理人としての復興支援」を模索し、仙台に移住。2014年に自店を荒町で創業し、2016年に今の向山に移転。地物食材を使ったハイレベルの中国料理を繰り出す。

⑦ 立花秀明氏（島根）



第9回料理マスターズ ブロンズ賞受賞。元は居酒屋だった店をリニューアルし、地元唯一の高級和食割烹の店として県内、県外から多くのお客を集める。川のもの、山のもの合わせて500種類以上ある奥出雲の食材を使い、奥出雲サーモンや地元のジビエ、仁多米などこの土地でしか食べられない料理を提供。奥出雲の食材の発掘にも力を入れている。

(3) 学識者

畠山重篤氏 (NPO 法人森は海の恋人 理事長、京都大学フィールド科学教育研究センター社会連携教授)



牡蠣養殖業を営む傍ら、豊かな海を取り戻すため、漁民による広葉樹の植林活動「森は海の恋人運動」を続ける。また、環境教育の一助として全国から子どもたちを養殖場に受け入れている。2003年緑化推進功労者内閣総理大臣表彰、2012年国連森林フォーラム「フォレスト・ヒーローズ」を受賞。

(4) 食のジャーナリスト

淀野晃一氏 (食雑誌「専門料理」編集長)



1978年神奈川県生まれ。日本大学芸術学部映画学科卒。編集プロダクションを経て2005年に食の総合出版社である(株)柴田書店に入社。2012年より「月刊専門料理」編集長を務める。なお、「月刊専門料理」は、今年で創刊55年を迎えた。