

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。

三陸国際 ガストロノミー 会議 2019

SANRIKU Gastronomy Conference 2019

2019/6/10 (MON)・11 (TUE) [併催] いわて黄金食財見本市  三陸防災復興プロジェクト 2019

国際会議

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。

国際会議登壇者の紹介は裏面をご覧ください

2019/6/10 (MON)・11 (TUE)



【会場】
宮古市民文化会館
岩手県宮古市磯鶏沖2-22
TEL.0193-63-2511

【入場料】
・1日券/1,500円(税込)
・2日券/2,500円(税込)

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。

立食・ビュッフェにより、岩手の農林水産物や
加工品等を使った料理を提供します。

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

【入場料】
6,500円(税込)
お食事・ドリンクを含みます

・公式サイトからチケットをお求めいただき、お申し込みください。

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 公式サイト
<https://gastronomy-sanriku.com>



三陸国際ガストロノミー会議 2019

SANRIKU Gastronomy Conference 2019

開催日：2019年6月10日(月)・11日(火)

会場：宮古市民文化会館(岩手県宮古市)

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



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inHakodate」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、いわて地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、「同シルバール」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、地域マネージメント



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」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「カンテサンス」のシェフを経て、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。

・地元生産者の皆様 / ・オープニングアトラクション…宮古市立重茂中学校

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



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。



国内シェフ 東京 フランス料理

生江 史伸氏

「レフェルヴェソンス」(東京・麻布)シェフ。03年「ミッシェル・プラストーヤ ジャポン」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・ブレード & キャンパニー」(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。



食のジャーナリスト 「料理通信」編集主幹

君島 佐和子氏

(株)バルコ勤務、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



岩手・盛岡 鹿澤 靖幸氏 Ristorante SHIKAZAWA



岩手・盛岡 福士 雅巳氏 ウサギボタニカ



岩手・山田 山崎 純氏 和美味いっぶく



岩手・釜石 宮川 徹氏 和の膳みや川

・岩手県立宮古水産高等学校食物料(発表)

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)

【会場】宮古市民文化会館 展示室

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。(国際会議と同日程)

詳細は、三陸国際ガストロノミー会議2019 公式サイトをご覧ください

公式サイト

<https://gastronomy-sanriku.com>

スマホ用HP

