

## 【令和元年度実施内容】

### 1 三陸国際ガストロノミー会議 2019

(1) テーマ 「三陸の食、海と環境」

(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) 参加者数

県内外のシェフ・料理人、料理専門家、県内農林漁業者・食品加工業者、住民、学生

(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 6月10日(月)

時 間	内 容 (予定)	登壇者
10:30～10:45	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
10:45～10:50	主催者挨拶	保副知事
10:50～11:10	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
11:10～12:10	特別講演「世界の海をつなぐ、三陸からのメッセージ」	オリヴィエ・ローランジェ氏
12:10～13:20	ランチ休憩	
13:20～14:00	講 演「ローカル・ガストロノミーの可能性」	岩佐十良氏
14:00～14:40	講 演「世界三大漁場三陸、再発見」	後藤友明氏
14:40～14:50	休 憩	
14:50～15:35	トークセッション「三陸の海で生きる」	岩佐十良氏、生産者
15:35～16:10	講 演「ワカメから考察する三陸の海」	石川豊氏
16:10～16:45	講 演「セカンド・ギフト」	川手寛康氏
16:45～17:00	フォトセッション	

#### ② 6月11日(火)

時 間	内 容	登壇者
10:30～11:05	特別講演「台北から、地元の魅力にフォーカスすること」	リッチー・リン氏
11:05～11:40	特別講演「パリから、岩手滞在記」	山口彬樹氏
11:40～12:15	講 演「食の未来の考察・続けていくということ」	生江史伸氏
12:15～12:50	特別講演「三陸とガリシア、リアスつなぐストーリー」	ルシア・フレイタス氏
12:50～13:30	ランチ休憩	
13:30～14:05	講 演「ローカル・ガストロノミー、世界の潮流」	中村孝則氏
14:05～14:25	講 演「未来を育む、宮古水産高校の取組」	県立宮古水産高校食物科
14:25～14:50	クロージングトーク「明日につなぐ、ガストロノミーの可能性」	君島佐和子氏・岩手シェフ
14:50～15:00	美味えがすと宣言・閉会	

(6) 会議の実施状況



(重茂中学校の鶏舞・剣舞)



(伊藤勝康・深谷宏治 シェフ)



(会場風景)



(オリヴィエ・ローランジェ シェフ)



(リッチー・リン シェフ)



(ルシア・フレイタス シェフ)



(川手寛康 シェフ)



(閉会後の記念撮影)

## 2 交流会

(1) 日 時 令和元年6月10日(月) 19:00~21:00

(2) 会 場 浄土ヶ浜パークホテル(宮古市日立浜町32-4)

### (3) 参加者数

国内外のシェフ・料理人及び専門家、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

### (4) 内容

立食・ビュッフェ形式により、県産農林水産物・加工品の特別料理を提供。

時 間	内 容	担 当
17:45~	受付開始・開場	
19:00~19:05	開会	司会：千葉星子氏
19:05~19:15	主催者挨拶	保副知事、山本宮古市長
19:15~19:25	来賓祝辞	台北駐日経済文化代表処 蔡副代表
19:25~19:30	乾杯	日本調理師会 加藤会長
19:35~19:50	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
19:50~20:55	懇談	
20:55~21:00	中締め	狩野副会長

### (5) メニュー(抜粋)

- ① 田老産殻雲丹大船盛りと活雲丹
- ② 三陸魚介の刺身大船盛り
- ③ 松藻と若布の普代村香醇梅ぼん
- ④ 翻車魚と蛸の雫石白味噌和え
- ⑤ 海鼠と椎茸のすり流し
- ⑥ 宮古産天然若布ソースと南部鶏卵のオムレツ
- ⑦ 種市産天然ホヤとピクルスのジュレ
- ⑧ 日出島ホタテのセビチェ、ロシアシェフの一皿
- ⑨ 苺煮
- ⑩ どんこ汁~豊間根の麴味噌仕立て~
- ⑪ 三陸ブイヤベース
- ⑫ 寿司(焼き椎茸・昆布締め・高田産いしかげ貝)
- ⑬ 雲丹と川井の雑穀ご飯
- ⑭ 普代の昆布うどん
- ⑮ 三陸魚介のリゾット
- ⑯ 三陸魚のエルカノ
- ⑰ いわて鴨のソテー
- ⑱ 久慈市山形町の短角牛
- ⑲ 岩手県産食材のデザート



(6) 交流会の実施状況



(交流会の会場)



(当日の食材)



(交流会の様子)



(海外シェフの料理を提供)



(県産米のプロモーション)



(狩野副会長の挨拶)



(中締め：伊藤シェフ)



(調理シェフの記念撮影)

### 3 いわて黄金食財見本市

- (1) 期 日 令和元年6月10日(月) 10:30~17:00 同6月11日(火) 10:30~15:00  
 (2) 場 所 宮古市民文化会館 展示室及びホワイエ等  
 (3) 参加者 国内外シェフ・料理人・専門家、県内農林漁業者・食品加工業者等  
 (4) 内 容 県産農林水産物・食品等の展示・試食・商談会を実施  
 (5) 出展者

三陸地域を中心とした県内の企業・団体 (29社・団体)

番号	会社名	出展品目(主なもの)
1	岩手県立大学	写真、情報技術等を展示
2	NPO 法人東北開墾	東北食べる通信 冊子
3	二戸市浄法寺総合支所 漆産業課	浄法寺塗・映像・パネル展示
4	しあわせ乳業 株式会社	ヤギの乳製品
5	綾里漁協アンテナショップりょうり丸	牡蠣のシングルシード、ホタテ、若布、ホヤ
6	有限会社木村商店	水産物加工品
7	TRS 食品有限会社	天然秋鮭潮麴漬・塩いくら
8	株式会社 青の国ふだい	こんぶパスタ・うどん、こぶ塩
9	いわて純情米需要拡大推進協議会	県産米試食提供 関連商品提案
10	株式会社 長根商店	三陸あわびたけ・森のレバ刺し
11	田老町漁業協同組合	真崎わかめ・塩蔵昆布・とろろ昆布
12	株式会社 浜千鳥	日本酒・米焼酎
13	株式会社 肉のふがね	ウィンナー、短角牛サラミ
14	岩泉ホールディングス株式会社	いわいずみ短角牛 肩バラ試食
15	大林製菓	ナノバブル技術を応用した餅
16	泉金酒造株式会社	日本酒・松茸酒
17	株式会社耕野	ベビー・ミニ・マイクロ リーフ
18	佐藤ぶどう園	太陽の生レーズン・ぶどうジュース
19	いわてワインヒルズ推進協議会	岩手県産ワイン
20	酔仙酒造(株)	日本酒
21	有限会社早野商店	フルーツほおずき商品・かきの佃煮
22	株式会社 のだむら	のだ塩・山ぶどうワイン・ピュール・ジュース
23	企業組合 八幡平地熱活用プロジェクト	八幡平マッシュルーム
24	尾田川農園	雑穀・雑穀加工品
25	丸友しまか有限会社	旬の海産物の一次加工品
26	(株) 國洋	県産ごぼうの唐揚げ、桜こあみ
27	重茂漁業協同組合	塩蔵わかめ・昆布、冷凍あわび
28	田野畑山地酪農牛乳株式会社	クリームチーズ
29	株式会社北三陸ファクトリー	北紫うに・天然わかめ



(6) いわて黄金食財見本市の実施状況



(オリヴィエ・ローランジェ シェフ)



(ルシア・フレイタス シェフ)



(山口杉朗 シェフ)



(中村孝則氏へのプロモーション)



#### 4 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン

- (1) 期 日 令和元年6月5日(水)～8日(土)〔4日間〕  
 (2) 場 所 沿岸部の13市町村(計28カ所を訪問・視察)  
 (3) 参加者 海外シェフ、県内外シェフ、メディア関係者等  
 (4) 訪問内容

##### 1日目・6月5日(水) 〔行程〕洋野町～久慈市

市町村	視察先	内容等
洋野町	種市南漁業協同組合宿戸漁業実行部 会・雲丹増殖溝着(視察)	キタムラサキウニ
洋野町	原木乾しいたけ(高屋敷幸雄氏)(視察)	原木乾しいたけ
洋野町	昼食交流会(種市南漁業協同組合)	漁協女性部等との昼食交流
洋野町	種市漁港着(視察)	天然ホヤ、海藻
洋野町	岩手県栽培漁業協会種市事務所着(視察)	稚アワビ・稚ウニ・稚ナマコ
洋野町	種市高校着(視察)	海洋開発科の実習施設、潜水実習見学
久慈市	久慈市短角牛基幹牧場着(視察)	いわて短角牛、放牧地

##### 2日目・6月6日(木) 〔行程〕田野畑村～野田村～普代村～岩泉町

市町村	視察先	内容等
田野畑村	サップ船 机浜漁港着(体験)	サップ船アドベンチャーズ
田野畑村	塩 体験村・机浜漁港(視察)	塩づくり体験
田野畑村	田野畑山地酪農牛乳着(視察)	放牧地、牛乳、ヨーグルト、チーズ
野田村	のだ塩工房着(視察)	薪窯直煮製法ののだ塩
野田村	野田村漁業協同組合着(視察)	荒海ホタテ、海藻
野田村	涼海の丘ワイナリー着(視察)	山ぶどうワイン、ワイナリー
野田村	昼食交流会	漁協関係者等との昼食交流
普代村	カネシメ水産着(視察)	活魚活け締め
岩泉町	小本川水門着(視察)	東日本大震災と復興の歩み

##### 3日目・6月7日(金) 〔行程〕宮古市～山田町～大槌町～釜石市

市町村	視察先	内容等
宮古市	宮古市魚市場着(視察)	定置網、はえ縄漁、流通システム
宮古市	宮古市役所着(表敬)	市長表敬(東日本大震災と復興の歩み)
宮古市	重茂漁業協同組合(視察)	ウニ、ワカメ、昆布、海藻、アワビ、環境
宮古市	昼食交流会(重茂漁業協同組合)	漁協女性部等との昼食交流
山田町	大和水産着(視察)	真鯛、片口鯛、煮干し、水産加工
大槌町	ひょうたん島苫屋着(視察)	燻製加工
釜石市	県水産技術センター着(視察)	海洋・水産・水産加工・環境・資源研究

##### 4日目・6月8日(土) 〔行程〕大船渡市～陸前高田市～住田町～釜石市

市町村	視察先	内容等
大船渡市	大船渡魚市場着(視察・朝食)	1本釣り、棒受網、定置網、流通システム
陸前高田市	神田葡萄園着(視察)	ワイン、飲料、ワイナリー
陸前高田市	広田湾漁業協同組合(視察)	イシカゲ貝、ホヤ、ホタテ
陸前高田市	昼食交流会(広田湾漁業協同組合)	漁協関係者等との昼食交流
陸前高田市	高田松原 一本松着(視察)	東日本大震災と復興の歩み
住田町	まち家世田米駅着(視察)	レストラン併設型の住民交流施設
大船渡市	綾里漁協・恋し浜着(視察)	ホタテ
釜石市	浜千鳥着(視察)	日本酒醸造



(5) キャラバンの実施状況



(原木しいたけ／洋野町)



(ホヤの収穫／種市町)



(サップ船体験／田野畑村)



(神経締め視察／普代村)



(荒海ホタテの試食／野田村)



(放牧地の視察／田野畑村)



(ワインの試飲／陸前高田市)



(燻製加工の視察／大槌町)



## 5 三陸美食サロン

### (1) 開催概要

市町村	地元店舗（上段）／パートナーシェフ（下段）	実施期日
洋野町	グリーンヒルおおの 猪鼻敏男 アンティカ・オステリア・デル・ポンテ（東京） 當間一貴	ディナー 7月9日(火) サロン 7月10日(水)～
久慈市	平庭山荘 新谷伸行 レストラン ラフィナージュ（東京） 高良康之	ディナー 7月15日(祝) サロン 7月16日(火)～
野田村	Osteria Vai-Getsu 小野寺智子 アル・ケッチャーノ（山形） 奥田政行	ディナー 7月13日(土) サロン 7月14日(日)～
普代村	国民宿舎くろさき荘 羽場哲也 里山十帖（新潟） 北崎 裕	ディナー 7月14日(日) サロン 7月15日(月)～
田野畑村	ロレオール田野畑 伊藤勝康 ラ・カーサ・ディ・テツオオオタ（長野） 太田哲雄	ディナー 7月28日(日) サロン 7月29日(月)～
岩泉町	レストラン岩泉 野中恵介 レストランアニス（東京） 清水 将	ディナー 7月20日(土) サロン 7月27日(土)～
宮古市	浄土ヶ浜パークホテル 久坂正夫 アル・ケッチャーノ（山形） 奥田政行	ディナー 7月15日(祝) サロン 7月16日(火)～
山田町	和海味処 いっぷく 山崎 純 ボタニック・レストラン（パリ） 山口杉朗	ディナー 6月13日(木) サロン 6月15日(土)～
大槌町	割烹 岩戸 佐藤 剛 TOEDA(軽井沢) 戸枝忠孝	ディナー 6月25日(火) サロン 8月1日(木)～
釜石市	和の膳 みや川 宮川 徹 レストラン・ロー（東京） 清水崇充	ディナー 7月29日(月) サロン 7月30日(火)～
住田町	すみたのだいどころ kerase 菅野悠太 職人館（長野） 北沢正和	ディナー 7月10日(水) サロン 7月11日(木)～
大船渡市	トラットリア ポルコ・ロッソ 山崎 純 北島亭（東京） 大石義一	ディナー 7月19日(金) サロン 7月20日(土)～
陸前高田市	和食 味彩 阿部昌浩 エッセンス（東京） 薮崎友宏	ディナー 7月26日(金) サロン 7月27日(土)～

※ ディナー：フュージョンディナー、サロン：三陸美食サロン

### (2) フュージョンディナーの実施状況

#### ① 洋野会場（グリーンヒルおおの）



(会場の模様)



(当日の料理)

② 久慈会場 (平庭山荘)



(会場の模様)



(当日の料理)



③ 野田会場 (Osteria Vai-getsu)



(会場の模様)



(当日の料理)



④ 普代会場 (国民宿舎くろさき荘)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑤ 田野畑会場 (ロレオール田野畑)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑥ 岩泉会場 (レストラン岩泉)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑦ 宮古会場 (浄土ヶ浜パークホテル)



(会場の模様)



(当日の料理)





⑧ 山田会場 (和海 味処 いっぷく)



(会場の模様)



(当日の料理)



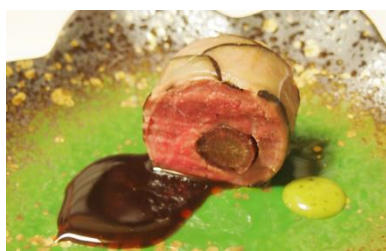
⑨ 大槌会場 (割烹 岩戸)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑩ 釜石会場 (和の膳 みや川)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑪ 住田会場 (すみのだのだいどころ kerase)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑫ 大船渡会場 (トラットリア ポルコ・ロツ)



(会場の模様)



(当日の料理)



⑬ 陸前高田会場 (和食 味彩)



(会場の模様)



(当日の料理)

