

**「^{うんめ}美味えがすと三陸ーGastronomy SANRIKUー構想」推進プロジェクト
の事業内容の決定について**

- 1 「三陸防災復興プロジェクト 2019」の構成事業の1つである「^{うんめ}美味えがすと三陸ーGastronomy SANRIKUー構想」推進プロジェクトの事業内容が決定しました。
- 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 目的

三陸防災復興プロジェクト2019の一環として、三陸の豊かな食材や自然、歴史、文化等を活用した食の関連イベントを実施し、食を軸に据えた地域振興につなげる。

2 事業内容

(1) 三陸国際ガストロノミー会議 2019

国内外の著名なシェフ等が一堂に会する国際会議を開催

(2) 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン

国内外の著名なシェフが三陸各地を訪問し、県産食材や産地の紹介、地元住民との交流会を実施

(3) 三陸美食サロン

沿岸13市町村の主要なレストランにおいて、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を提供

3 その他

事業概要と出演者については、別紙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 2019

(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て、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

2019年6月10日（月）～11日（火）

(3) 場所

- ① 会議 宮古市民文化会館大ホール（宮古市磯鶏沖2-22）
- ② 交流会 浄土ヶ浜パークホテル（宮古市日立浜町32-4）

(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

② 交流会

国内外のシェフ・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
6月10日（月） 【会議1日目】	① 開会式 ② オープニングトーク ③ 特別講演（招へいシェフ等） ④ 講演（数名） ⑤ トークセッション	
6月11日（火） 【会議2日目】	① 特別講演（招へいシェフ等） ② 講演（数名） ③ クロージングトーク ④ 閉会式	



国際会議イメージ

（サンセバスチャン・ガストロノミカ世界料理学会 2018）

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) 期日

2019年6月5日（水）～8日（土）

(3) 場所

沿岸部の13市町村

(4) 参加者

国内外のシェフ・料理人、県内の農林漁業関係者、地域住民、学生など

(5) 視察行程

日時	市町村	訪問先	内容等	分類
5日 (水)	洋野町	種市南漁業協同組合宿 戸生産部・雲丹増殖溝	キタムラサキウニ・エゾバフ ンウニ	水産業
	洋野町	岩手県立種市高校	潜水工業科の実習風景	教育・育成
	洋野町	種市漁港	天然ホヤ・海藻	水産業
			漁協女性部の皆さんとの交流	交流（昼食）
	洋野町	岩手県栽培漁業協会	稚アワビ・稚ウニ・稚ヒラメ	水産業
久慈市	久慈市山形村基幹牧場	いわて短角牛	畜産	
6日 (木)	田野畑村	机浜番屋群	さっぱ船アドベンチャーズ	エコツーリズム
	田野畑村	田野畑山地酪農牛乳	放牧地・牛乳・ヨーグルト	酪農
	野田村	涼海の丘ワイナリー	山ぶどうワイン	飲料・震災復興
	野田村	野田村漁業協同組合	荒海ホタテ・海藻の視察	水産業
			漁協女性部の皆さんとの交流	交流（昼食）
	野田村	のだ塩工房	薪窯直煮製法のだ塩	水産加工
	普代村	カネシメ水産	活魚活け締め	水産卸し
岩泉町	小本川水門	東日本大震災と復興の歩み	震災復興・ツー リズム	
7日 (金)	宮古市	宮古市魚市場	定置網・はえ縄漁・流通シス テム	水産業・流通
	宮古市	宮古市役所	市長表敬（東日本大震災と復 興の歩み）	震災復興・行政
	宮古市	岩手県立宮古水産高校	食品家政科ほか生徒との交流	教育・育成
	宮古市	重茂漁業協同組合	ウニ・ワカメ・昆布・海藻・ アワビ	水産業
			漁協女性部の皆さんとの交流	交流（昼食）
	山田町	大和水産(株)	真鰯・片口鰯・煮干し	水産加工
	大槌町	ひょうたん島苦屋	燻製加工	水産加工
釜石市	岩手県 水産技術センター	海洋・水産・水産加工・環境・ 資源研究	研究・育成・環 境	
8日 (土)	大船渡市	大船渡市魚市場	1本釣り・棒受網・定置網・ 流通システム	水産業・流通
	陸前高田市	神田葡萄園	ワイン・飲料	飲料・農業
	陸前高田市	広田湾漁業協同組合	イシカゲ貝・ワカメ・昆布・ マツモ・ウニ	水産業
			漁協女性部の皆さんとの交流	交流（昼食）
	陸前高田市	高田松原 一本松	東日本大震災と復興の歩み	震災復興
	住田町	住民交流拠点施設「まち 家世田米駅」	レストラン併設型の住民交流 施設	飲食店・行政
	大船渡市	綾里漁協・恋し浜	ホタテ・ホヤ・ウニ・海藻	水産業
釜石市	浜千鳥	日本酒醸造	飲料	

3 三陸美食サロン

(1) 目的

沿岸部の 13 市町村のレストラン・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) 期日

2019年6月1日（土）～8月7日（水）のうち各店舗1週間程度

(3) 場所

沿岸部の 13 市町村のレストラン・飲食店 ※1市町村1店舗

(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

区分	市町村	店舗 施設	カテゴリー
1	洋野町	グリーンヒルおおの	和・洋食
2	久慈市	ビストロくんのこ	フレンチ
3	野田村	Osteria Vai-Getsu (おすてりあばいげつ)	イタリアン
4	普代村	国民宿舎くろさき荘	和・洋食
5	田野畑村	ロレオール田野畑	フレンチ
6	岩泉町	レストラン岩泉	和・洋食
7	宮古市	浄土ヶ浜パークホテル	和・洋食
8	山田町	和海 味処 いっぷく	和食
9	大槌町	割烹 岩戸	和食
10	釜石市	和の膳 みや川	和食
11	住田町	すみたのだいどころ kerase (ケラッセ)	イタリアン
12	大船渡市	トラットリア ポルコ・ロッソ	イタリアン
13	陸前高田市	和食 味彩	和食



「食」のキャラバンのイメージ
(三陸ガストロノミー2018at 田野畑)



三陸美食サロンのイメージ
(三陸ガストロノミー2018at 田野畑)

4 「三陸国際ガストロノミー会議 2019」の出演者

(1) 海外シェフ

① オリビエ・ローランジェ氏 (フランス)

【フランス料理】



フランス随一の巨匠シェフ。世界 57 カ国の約 500 の高級ホテル・レストラン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、早くから海洋の環境問題を提起し、2009 年より絶滅危惧種をメニューから外すなど、世界の料理界に影響を与えている。

② ルシア・フレイタス氏 (スペイン)

【スペイン料理】



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、故郷サンティアゴ・ゴ・デ・コンポステーラにて「a Tafona de Lucia Freitas」を開き、一躍注目の若手シェフとなる。ガリシア語の「リアス」(「入江」の意味)のつながりから、来日のたびに、三陸地域の支援を続けている。

③ リッチー・リン氏 (台湾)

【多国籍料理】



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。

④ 山口杉朗氏 (フランス在住)

【フランス料理】



「BOTANIQUE」(フランス・パリ)シェフ。フランス・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。

(2) 国内シェフ

① 深谷宏治氏 (北海道)

【スペイン料理】

※ 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、ルイス・イリサール氏のもと、バスク料理を中心に修業。帰国後、レストラン バスクをオープン。2015 年 4 月、ソシエダガストロノミー「港の庵」を立ち上げ、プロの厨房器具を使用し、男の快食倶楽部として仲間と共に料理を楽しむ活動を行い、評価されている。2009 年から「世界料理学会 in HAKODATE」を、昨年までに 7 回実施。

② 生江史伸氏（東京）

【イタリア料理】



「レフェルヴェソンス」（東京・麻布）シェフ。
慶応大学卒業後、「アクアパッツァ」（東京・南青山）で働き、フュージョン系のレストランを経て、03年「ミッシェル・ブラス トーヤ ジャポン」（北海道・洞爺湖）で研鑽を積む。途中、「ライヨール」本店（フランス）で研修。05年、スーシェフに。08年、英国ロンドン近郊の「ザ・ファットダック」（イギリス）でスーシェフ及びペストリー担当。09年帰国。10年9月のオープン時より現職。

③ 川手寛康氏（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」（東京・西麻布）や「ル ブルギニオン」（東京・西麻布）で、修行後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテサンス」（東京・品川）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年タイ・バンコクで開催された「Asia's 50 best restaurants」では初登場で14位。

(3) 食のジャーナリスト

① 岩佐十良氏（「自遊人」編集長）



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。早くからローカルガストロノミー（食による地域振興）の活動を開始し、2004年以降、新潟県南魚沼郡湯沢町に移転。米づくりのかたわら雑誌の発刊や、「里山十帖」を始めとした拠点づくり・プロデュースを多数手がける。グッドデザイン賞の審査員を歴任。

② 中村孝則氏（コラムニスト）



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ほか、テレビ番組やトークイベント・講演会などに出演。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」チェアマンを務める。

③ 君島佐和子氏（「料理通信」編集長）



（株）パルコ勤務、フリーライターなどを経て、『料理王国』編集部に。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。編集者歴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、デザイン詩『AXIS』のコラムや『週刊文春』の「ニュースなレストラン」を執筆。