

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 2020」及び関連事業の実施について

- 1 昨年度に引き続き、2回目の開催となる「三陸国際ガストロノミー会議 2020」及び関連事業を実施することとしました。
- 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 2020

- (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) 開催日 令和2年10月26日（月）～27日（火）
- (3) 開催場所 大船渡市民文化会館

2 関連事業

- (1) 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン（10/23～24）
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（10～11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。

[担当：技術参事兼流通課総括課長 高橋 内線 5730]

別紙

1 三陸国際ガストロノミー会議 2020

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。

(1) 日時

令和2年10月26日（月）～27日（火）

(2) 場所

- ① 会議 大船渡市民文化会館大ホール（大船渡市盛町字下館下 18-1）
- ② 交流会 キャッセン大船渡（大船渡市大船渡町野々田 10-3）

(3) 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600名（300名×2日）） ※海外シェフはリモートにより出演予定
- ② 交流会
国内シェフ・料理人や専門家、マスコミなど

(4) 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
10月26日（月）	【会議1日目】 ① アトラクション、開会式 ② オープニングトーク ③ 講演 ④ トークセッション ⑤ 特別講演（海外シェフ） 【交流会】	大船渡市民文化会館 // // // // キャッセン大船渡
27日（火）	【会議2日目】 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 ⑤ クロージングトーク ⑥ 閉会式	大船渡市民文化会館 // // // //



昨年度の開催の様子
（三陸国際ガストロノミー会議 2019）

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。

- (1) 日時
令和2年10月23日（金）～24日（土）
- (2) 場所
大船渡市、陸前高田市、釜石市、住田町、大槌町、山田町の12ヶ所
- (3) 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
- (4) 訪問先（調整中）

市 町	訪問先	内 容	
山田町	芳賀隆氏	原木しいたけ	林
大槌町	大槌酒米研究会	酒米の栽培	農
	東京大学大気海洋研究所	三陸の海の特徴等	研究
釜石市	甲子柿の里生産組合	甲子柿作りの視察	農
	どんぐり広場	橋野かぶ漬け	農
大船渡市	吉浜漁業協同組合・元気組	養殖棚見学	水
	大船渡市魚市場	市場見学	水
	酔仙酒造	酒蔵見学	醸造
	元正榮 北日本水産株式会社	アワビの養殖	加工
住田町	ケラッセ（昼食・交流）	地域の食材で昼食懇談（ありす畜産、住田フーズ等）	
陸前高田市	佐々木商店	雪解け牡蠣	水
	八木澤商店	発酵食品（みそ 等）	醸造



昨年度の「食」のキャラバンの様子

3 三陸美食サロン

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。

(1) 日時

令和2年10月1日（木）～11月30日（月）のうち各店舗1週間程度

(2) 場所

沿岸部のレストラン・飲食店

(3) 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

(4) 実施店舗（調整中）

	市町村	実施店舗
1	田野畑村	ロレオール田野畑
2	岩泉町	（調整中）
3	宮古市	浄土ヶ浜パークホテル
4	山田町	和海味処 いっぷく
5	大槌町	割烹 岩戸
6	釜石市	和の膳 みや川
7	住田町	けせんのだいどころ kerase
8	大船渡市	（調整中）



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 2020」の出演者

(1) 海外シェフ（リモートにより出演予定）

① ピエール・ガニェール氏（フランス）



©Jacques Gavard

3軒のレストランオーナー:「ピエール・ガニェール」(1993 年より3つ星)、「魚介料理 ガヤ」、「ピエロ TT」、そして、フランス国内および海外にある 15 軒のレストラン(アジアの4軒を含む)のコンサルタントデザイナーである。

最近のクリエイション:ニームのホテル インペラトール内「デュエンド」2016 年より、バリエールグループと共同でフーケブランドの立ち上げ; カンヌのホテル マジェスティック内に、レストラン「パラディソ」もオープンした。

2020 年、彼が監修するロンドンの「スケッチ」内 レストラン「レクチャールーム」にて3つ星を獲得した。

② ガストン・アクリオ氏（ペルー）



文筆家、経営者、ペルー料理界の主導者。

1994 年、リマで「アストリッド&ガストン」オープン後、10 カ国、40以上のレストランをオープンし、ペルー料理普及のため献身的に活動。ペルー食材や伝統料理を再評価させ、生産者、漁師、シェフの仕事を活性化した。

プリンス・クラウス・アワードにより「共同記憶とジャーナリズム」のカテゴリー受賞、「世界のベストレストラン50」入賞、エックカート・アカデミーのイノベーション大賞を受賞、ペルー功労勲章の大十字勲章受勲。ユニセフ・ペルー親善大使任命、パチャクテック地区に貧困層の若者にも教育の機会を与えるシェフとウェイター育成料理専門学校を設立。

(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。

日本におけるスペイン・バスク料理の第一人者。

1970 年代に渡欧し、ルイス・イリサル氏(「新バスク料理の父」とされる人物)に師事。帰郷後、バスク料理専門店をオープン。

2004 年、スペインの立ち飲み文化を参考に「バル街」を考案し、こうしたイベントが全国に普及。2009 年からは「世界料理学会 in HAKODATE」を開催し、これまで8回実施。2019 年、これらの取り組みをまとめた「料理人にできること」(柴田書店)を上梓。

② 川手寛康氏（東京）



「フロリレージュ」(東京・神宮前)オーナーシェフ。

「オオハラ エ シイアイイー」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「カンテサンス」のスーパーシェフを経て、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 位を獲得。

③ 音羽和紀氏（栃木）



撮影者 (Haruko Amagata)

「オトワレストラン」(栃木・宇都宮)オーナーシェフ。

1947年、宇都宮出身。アラン・シャペルに日本人として初めて師事。1981年「オーベルジュ」、2007年「オトワレストラン」を開店。食育、農・観光連携に携わり、創業40年。

「フランス農事功労章シュヴァリエ」、「栃木県文化功労者」、「料理マスターズ シルバー賞」、ルレ・エ・シャトー「シェフ トロフィー2019」等受賞。出版したレシピ本は20冊余り。

④ 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カ国で通算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。

⑤ 奥田政行氏（山形）



「アル・ケッチャーノ」(山形・鶴岡)オーナーシェフ。

東京でイタリアン、フレンチ等の修業を経て、2000年に山形県鶴岡市に「アル・ケッチャーノ」をオープン。

地場イタリアンのシェフとして、地元の山の幸、海の幸を探し求め、近年生産が減っている在来作物を発掘するなど、庄内地方の生産者の方々と協働し、「食の都・庄内」を国内だけでなく世界に向け発信。

⑥ 赤間善久氏（宮城）



レストラン「シェ・ヌー」(宮城・塩竈)オーナーシェフ。

三陸塩竈ならではの旬の魚介類を活かした魚料理をはじめ、仙台牛や地場のポーク、冬にはエゾ鹿などのジビエまで、本格メニューをシェ・ヌー風の一皿で提供。地元塩竈出身ならではの料理は、素材の味を最大限引き出して、魚・肉・野菜などの旨味そのものを味わえると定評。東日本大震災津波では、自らも避難しながら炊き出しで人々の気持ちを支えた。

⑦ 高良康之氏（東京）



「レストラン・ラフィナーージュ」(東京・銀座)オーナーシェフ。

1985年、池袋「ホテル・メトロポリタン」からキャリアをスタートし、1989年渡仏。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長などを務め、レカングループへ。「ブラッスリーレカン」の初代料理長を経て、2007年、「銀座レカン」6代目総料理長に就任。

2018年10月、「レストラン・ラフィナーージュ」を独立開業。

オープン1年目にして、ミシュラン東京2020年版にて1つ星を獲得。レストランシェフの会「クラブ・アトラス」の会長を務める。

⑧ 高橋義弘氏（京都）



創業400年以上の歴史を誇る「瓢亭」15代当主として、世界へ向け日本料理の魅力を発信。

大学を卒業後、石川県・金沢の料亭「つる幸」で3年間修業を積み、1999年に帰洛。

日本料理アカデミーを立ち上げ、懐石料理をもとに日本料理の普及に努める。海外でのイベントや国内での食育活動など、様々な活動を行う。

(3) 学識者

① 道田 豊氏（東京大学大気海洋研究所国際連携センター長・教授）



専門は海洋物理学、海洋情報管理。

東京大学理学部地球物理学科卒業、同大学院理学系研究科修士課程修了、博士(理学)。海上保安庁水路部補佐官等を経て、2000年東京大学海洋研究所助教授。2007年より現職。

2008～10年、同研究所国際沿岸海洋研究センター長。

(4) 食のジャーナリスト

① 植野広生氏（食雑誌「dancyu」編集長）



法政大学法学部を卒業後、新聞記者を経て、出版社で経済誌の編集を担当。その傍ら、大石勝太(おいしい・かつた 「おいしかった」のシャレ)のペンネームで「dancyu」「週刊文春」などで食の記事を手掛ける。

2001年、プレジデント社に入社、以来「dancyu」の編集を担当し、17年4月に編集長に就任。