



三陸国際ガストロノミー会議 2020

SANRIKU Gastronomy Conference 2020

開催日: 2020年10月26日(月)・27日(火) 会場: 大船渡市民文化会館 リアホール(岩手県大船渡市)

10/26 MON 10:30~17:00 [開場] 9:30~



海外シェフ フランス リモート出演 フランス料理

ピエール・ガニエール氏

3軒のレストランオーナー:「ピエール・ガニエール」(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 インペラートル内「デュエント」

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「レクチャールム」にて3つ星を獲得した。



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。「オハラエシアイイー」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「カンテランス」のオーナーシェフを経て、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。



国内シェフ 長野 イタリア・アマゾン料理

太田 哲雄氏

「LA CASA DI Tetsuo Ota」(長野県・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・プジ」、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。



国内シェフ 東京 フランス料理

高良 康之氏

「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・トキョー」副料理長などを務め、レガングループへ、「ブッソーレカン」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。

・オープニングアトラクション…岩手県立大船渡高等学校 太鼓部



国内シェフ 北海道 世界料理学会 in Hakodate実行委員会代表 スペイン料理

深谷 宏治氏

「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。帰国後、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「ハル街」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。



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奥州市前沢に移住し、「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を歴任し、地域の活性化に寄与。2011年には、地域に根ざ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、「同シルバ賞」を受賞。



国内シェフ 栃木 フランス料理

音羽 和紀氏

1947年、宇都宮出身。アラン・シャベルに日本人として初めて師事。1981年「オーベルジュ」、2007年「オトレストラン」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。



国内シェフ 宮城 フランス料理

赤間 善久氏

レストラン「シェ・ヌー」(宮城県・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、冬にはエビ・龍などのジビエまで、本格メニューをシェフ一風の皿で提供。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を支えた。

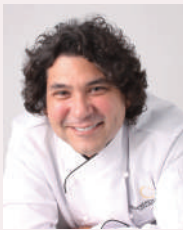


学識者 東京 東京大学大気海洋研究所 国際連携センター長・教授

道田 豊氏

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。

10/27 TUE 10:00~16:00 [開場] 9:00~



海外シェフ ベルギー リモート出演 ベルギー料理

ガストン・アクリオ氏

文筆家、経営者、ベルギー料理界の主導者。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、ベルギー料理普及のため献身的に活動。ベルギー食材や伝統料理を再評価させ、生産者、漁師、シェフの仕事を活かした。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」のカテゴリ受賞、「世界のベストレストラン50」入賞、エッカード・アカデミーのイノベーション大賞を受賞。ベルギー功労勲章の最大十字勲章受勲。ユニセフ・ベルギー親善大使任命。パチャ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。



食のジャーナリスト 東京 食雑誌「dancyu」編集長

植野 広生氏

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(おおいし・かつた)。「おおいしかつた」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。



地元生産者 山田町 原木しいたけ生産

芳賀 隆氏

父が経営する原木しいたけ生産に幼少の頃から携わってきた。県立遠野緑峰高等学校を卒業後、鳥取県の日本園芸専門学校へ入学。キノコ類全般のノウハウを2年間学び、2014年に経営を引き継いだ。現在は妻と両親の4人で有効ホタテ木10万本を栽培する。「全農乾椎茸品評会」平成28年より5年連続農林水産大臣賞受賞。「第58回農林水産祭産産部門」内閣総理大臣賞受賞。

・T×ACTION 発表「地元食材を活かしたメニュー開発」…岩手県立高田高等学校

T×ACTIONとは…岩手県立高田高等学校にて、平成29年度入学生から始まった、総合的な学習の時間、総合的な探究の時間を中心とした取り組みで「TAKATA」[ACTION]から作成された言葉です。



国内シェフ 山形 イタリア料理

奥田 政行氏

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・ケッチャーン」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。



国内シェフ 京都 日本料理

高橋 義弘氏

創業400年以上の歴史を誇る「瓢亭」15代当主として、世界へ向けて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年に帰国。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。

・伊藤 勝康氏 ・太田 哲雄氏



地元生産者 陸前高田市 牡蠣生産

佐々木 学氏

生産者が仕事のやりがいを感じる時は、製法にこだわり、妥協せず作った牡蠣を食べた人から「おいしい」などの評価を聞く瞬間。その瞬間を増やすことができれば、今まで以上に輝き、誇りを持って仕事に打ち込むことができる。このような生産者が増え、活気ある漁業の現場を見た未来を担う子供たちが「大きくなったら地元で漁師をやりたい」と思える浜の姿こそが「魅力的な浜」との考えで牡蠣づくりに取り組んでいる。



地元生産者 陸前高田市 ワイン醸造

熊谷 晃弘氏

明治時代に創業、葡萄栽培と果汁飲料製造といった六次化を古くから進めてきた葡萄園の6代目当主。平成20年に家業を継いで以降、海産物の豊富な三陸の土地とすにる畑を生かし、創業時から昭和初期まで行っていたワイン造りを再開。現在は、10種程度の葡萄を栽培し、三陸のワインの可能性や土地に合うワインスタイルを確立すべく探求中。

ランチBOX **販売** 各1,500円(税込)

三陸の味が楽しめるお弁当2種類を予約販売いたします。

オーシャンビューホテル森森 三陸つばき弁当

三陸の味 高帆 秋の三陸海鮮ちらし弁当

三陸国際ガストロノミー会議 2020 **開催記念**

三陸ガストロノミーBOX **販売** 7,000円(税込)

「いわて黄金食財」選りすぐりの食材を、5人のシェフが手がける至極の料理

三陸の味を楽しみながら三陸国際ガストロノミー会議2020にご参加ください。

商品の発送は10月22日~24日を予定しております。限定100セット

詳細は、三陸国際ガストロノミー会議2020 公式サイトをご覧ください

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

