



# 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〉



「三陸の食、海と環境」をテーマに、豊かな地域資源を世界に発信します

スマホ用

6月10日

10:30 ~ 17:00

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を予定しております。

オリヴィエ・ローランジェ氏

海外シェフ

フランス料理



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。

深谷 宏治氏

国内シェフ



世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会代表 「レストランバスク」シェフ

伊藤 勝康氏

国内シェフ



「ロレオール田野畑」シェフ

岩佐 十良氏

食のジャーナリスト

「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×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。

後藤 友明氏

岩手大学三陸海洋研究センター准教授



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

石川 豊氏

博士(農学・東北大学)



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。

川手 寛康氏

国内シェフ

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」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。

6月11日

10:30 ~ 15:00

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を予定しております。

リッチー・リン氏

海外シェフ

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。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。

山口 杉朗氏

海外シェフ

フランス料理



「BOTANIQUE」(フランス・パリ)シェフ。リヨンのニコラール・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。

生江 史伸氏

国内シェフ

フランス料理



「レフェルヴェンソン」(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、ライヨールの本店で研修。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パストリー担当。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・ブレッド&カンパニー」(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。

ルシア・フレイタス氏

海外シェフ

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。

中村 孝則氏

食のジャーナリスト

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。

君島 佐和子氏

食のジャーナリスト

「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』編集部に入社。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、デザイン誌『AXIS』のコラムや『週刊文春』の「ニュースなレストラン」でも執筆。

※主な出演者となります。詳細は公式ホームページで紹介します。

©三陸国際ガストロノミー会議 2019