



全日本・食学会  
ALL JAPAN  
FOOD  
ASSOCIATION

# 2018年度 事業活動報告書

2019年6月

一般社団法人 全日本・食学会



## 1. 社会貢献活動

主催事業	シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業～放牧牛の牧場視察会	P.5
	シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業～調理法検討試食会	P.7
協力事業	南米ペルーにてチャリティディナー「TOSHIRO THE LEGACY」開催	P.9
	第4回「食と健康の科学」村田理事長講演（京都府立大学）	P.10
	三國清三理事長代行による食育プログラム「ミクニレッスン」（東京都市大学付属小学校）	P.11
	第5回 みんなのつわのごはんコンテスト	P.12
	第15回 気仙沼ブチシェフコンテスト	P.13
	山根常任理事による手打ちパスタの特別講義	P.14
	第40回兵庫県民農林漁業祭	P.15
	上柿元勝常任理事による「食育」の授業	P.16
	龍旗信×大阪農芸高校のコラボによる「高校生ラーメンレストラン」	P.18
	松原龍司理事が泉佐野商工会議所で講演	P.19

## 2. 日本の食文化発信活動

主催事業	第5回 全日本・食サミット～テーマは「温度」	P.21
共催事業	二之湯武史参議院議員との勉強会「食の可能性～私たちがすべきこと～」	P.27
	文化庁長官への嘆願書提出及び文化経済戦略特別チームとの意見交換会	P.28
	平成30年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業	P.29
	肉肉カンファレンス2018 ～タンパク質としての牛肉、嗜好品としての牛肉の未来～	P.33
	香港「Food Expo 2018」でガラディナー及び日本料理講習会を開催！	P.35
	世界屈指の「美食の街」サン・セバスチャンで日本料理講習会を開催！	P.37
	第1回乳乳学会   テーマ：那須高原チーズのテロワール	P.39
協賛・後援事業	「RED-U35」審査会への協力	P.40
	外食ビジネスウィーク2018（大阪・東京）	P.41
	FABEX関西2018	P.42
	第2回 食とコンピューティングの未来に関するワークショップ	P.43
協力事業	東京あじわいフェスタ2018	P.44
	極上の饗宴・三重県レセプション in 帝国ホテル	P.45
	「10年目の『だし』サミット」（関西食文化研究会）	P.46
	「だしの最前線を探る」（関西食文化研究会）	P.47
	日本最大級イタリアンフェスティバル「Italia, amore mio!」	P.48
	北海道十勝フード＆ワインフェスティバル	P.49
	第9回 食の都・大阪グランプリ／食の都・大阪レストランウィーク2019	P.50
	ハワイ・フード＆ワインフェスティバル	P.51
	山口浩理事監修によるルレ・エ・シャトー提供WEB動画	P.52
	「京都府農林水産フェスティバル2018」にキッチンカー登場！	P.53
	第20回 関西飲食店オーナー交流会	P.54
	第45回 堺市まつり協賛事業「オータムフェスタ2018」	P.55
	KYOTO NIPPON FESTIVAL	P.56
	シェフェスタ in 奈良／馬見	P.57

協力事業	食文化推進事業「わたしたち日本の食文化を知る」	P.58
	ニッポン全国鍋グランプリ2019	P.59
	「豊洲市場Oishii土曜マルシェ」で達人シェフの「豊洲鍋」を提供	P.60
	展覧会「ROCK:POWER, SPIRIT & LOVE」	P.61
	シンガポール・日・仏合作映画『家族のレシピ』に協力	P.62
	「Fodor's Travel」にて、焼鳥店「バードランド」が紹介	P.63
	京都×ハワイの饗宴「TASTE OF KYOTO 2019」 at 53 By The Sea	P.64

### 3. 人材育成活動

主催事業	大阪情報交換会@き田たけうどん（テーマ：うどんの麺の太さを楽しもう！）	P.67
	京都情報交換会@祇園さゝ木（テーマ：水の基礎知識）	
	東京情報交換会@宗胡	
	第18回肉肉学会（兼肉料理部会）@格之進 Neuf	P.68
	大阪情報交換会@楽彩（テーマ：マグロ）	
	京都情報交換会@ワイン食堂アメディオ（テーマ：塩）	P.69
	大阪情報交換会@法善寺浅草（テーマ：和と洋の包丁の違い その使い方と特徴）	
	京都情報交換会@魏飯夷堂（テーマ：油）	
	東京情報交換会@Turandot臥龍居	P.71
	大阪情報交換会@道頓堀今井（テーマ：麺と出汁の関係）	
	京都情報交換会@洋食おがた（テーマ：牛）	P.72
	東京情報交換会@ラ・ベトラ・ダ・オチアイ	
	名古屋情報交換会に総勢300名が参加！！ @ラ・グランターブル ドゥ キタムラ	
	東京情報交換会@つきぢ田村（テーマ：プリ）	P.74
	京都情報交換会@祇園さゝ木（テーマ：発酵）	
協力事業	島食の寺子屋   栗栖正博氏と行く、離島で和食の旬を学ぶ講義	P.75

### 4. その他

学会員の受章／ 委員就任など	村田吉弘理事長 平成30年度文化功労者に！！	P.77
	村田吉弘理事長、上柿元勝常任理事、山口浩理事が黄綬褒章受章	P.78
	平成31年「日本食普及の親善大使」に食学会所属の3名のシェフが就任	P.79
	第9回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」	P.80
	奥田政行理事「平成30年度 地産地消等優良活動表彰」受賞	P.81



# 1. 社会貢献活動

事業活動報告

## シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業～放牧牛の牧場視察会①

- ◆ 開催日 : 2018年9月13日(木)～14日(金)
- ◆ 開催場所 : 岩手県葛巻町「くずまき高原牧場」他
- ◆ 事業主体 : (一社) 全日本・食学会

### 実施概要

9月13日(木)、岩手県くずまき高原牧場へ、「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」で食学会が保有する放牧預託牛を視察に行ってきました。今回の視察会には、村田理事長、三國理事長代行、山根常任理事、田村理事を始め、シェフ牛検討委員、一般会員、牧場関係者等、総勢21名が参加しました。

葛巻町は町の人口より牛の数が多いという東北一の酪農の町で、牧場では2,500頭のうち2,200頭を農家から預託され肥育しています。食学会所有の4頭のジャージー牛は、広大な牧草地にホルスタインと一緒に放牧され、自然の中でのびのびと育っています。

今回の視察では、ワイン工場、チーズ工場、バイオガスシステムなど、町のキャッチフレーズ「ミルクとワインとクリーンエネルギーのまち」をご紹介します。葛巻町は、気候的に米作りには適していない地域ということですが、広大な土地があり、牧草生育や山の食材には適した地域です。この土地に適した生産物は何か、資源は何か、などを常に考え、試行錯誤の末、「くずまき高原牧場」をはじめとする現在の葛巻ブランドを作り上げたそうです。また、町営施設はキャッチコピーを体現する、白(ミルク)とピンク(ワイン)の特徴的な施設が点在しています。このように様々な人々の努力・自然の恵みが現在の葛巻町を作り上げた足跡を見ることができました。

夜は交流会を開催いただき、牧場で育てた高原牛の料理や乳製品(チーズ、ヨーグルト等)、山の幸、町特産の山ぶどうを原料とした各種ワインなど、くずまき町の特産品をご紹介します。





## シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業～放牧牛の牧場視察会②

- ◆ 開催日 : 2018年10月12日 (金)
- ◆ 開催場所 : 蔵王酪農センター (宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4)
- ◆ 事業主体 : (一社) 全日本・食学会

### 実施概要

全日本・食学会が推進する「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」では、9月の岩手県くずまき牧場に引き続き、肥育牛の成育状況を確認すべく、シェフ牛委員会メンバーおよび食学会会員の総勢18名で蔵王酪農センターを訪ねました。

白石蔵王駅から車で30分程走った蔵王町にある酪農センター。ここでは今年5月より、食学会の「ジャージー種」3頭および「ブラウンスイス種」5頭の計8頭が肥育されています。10月までは放牧肥育として、5ヘクタールという広い敷地でのんびりと草を食べていました。牛は人に興味があるのか、寄ってきて、牧柵の中に入っても人懐こく頭をなでられたまま。すくすくと自由に育っているのがわかります。体型がもともと小型なジャージー種でも400kg、ブラウンスイス種に至っては500kgと、ホルスタインに引けを取らない大きさになっていました。まだまだもう少し大きくなるだろうとの見解です。

また、このセンターの牛舎施設にて「搾乳作業眼前自動化システム」や「餌寄せロボット」「コンポストバーン」を見学しました。特に「搾乳ロボット」では、搾乳するエリアにお乳がパンパンに張った牛が自ら列をなして順番に機械に入るといふ、不思議な光景がありました。全て自動化であり、もちろん搾乳情報もシステム化され、一日に絞る量も管理されていますが、何回も搾乳されたがる牛もいるようです。





## シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業～調理法検討試食会

- ◆ 開催日：（第1回）2018年10月26日（金）、（第2回）2018年11月30日（金）
- ◆ 会場：厨BO！ SHIODOME（東京ガスショールーム）
- ◆ 主催：（一社）全日本・食学会
- ◆ 参加費：無料

### 実施概要

2017年からの3年間事業「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業（通称：シェフ牛事業）」の調理法検討試食会を行いました。この事業は肉としての利用が少ない「ジャージー種」などを国産の牧草などで育て、余すところなく食す事業であり、2年目となる本年度は、より適した調理方法を検討するための試食会を開催。

食学会所有の牛はまだ肥育途中であるため、同じ環境で放牧肥育している北海道「たんぼぼ牧場」の「ジャージー種」を使って、食学会理事長代行で本事業の検討委員会委員を務める三國清三シェフ監修の調理メニューを試食しました。まずは原田委員（シェフ牛事業）から事業説明を行うとともに、今回使用した牛の生産者「たんぼぼ牧場」の加藤さんのご紹介がありました。



1品目は「ランプとシキンボのステーキ」を食べ比べ。三國シェフ自ら参加者の目の前で焼き、カットし、盛り付けたものを食します。

2品目は「内モモ肉のローストビーフ」。こちらも三國シェフが一枚ずつカットしたものを食しました。

3品目は「外モモ肉/ハバキのポトフ」。

一品毎、試食した後に、千葉委員（シェフ牛事業）から使用した部位の説明があり、各自でアンケート評価を記入。食学会から杉山常任理事、山根常任理事が参加し、会員やシェフ牛委員も参加したほか、今回は食肉の味覚・官能評価を勉強中の日本女子大家政学部の学生さんたちにも多数参加いただきました。

①ランプ・シキンボのカットステーキ



②内モモ肉のローストビーフ



③外モモのハバキのポトフ



参加者の皆様は、それぞれの観点で味わいを比較していた様子でした。試食会は2回開催し、同じ牛の30日熟成と60日熟成の肉を使った同じメニューで、味の食べ比べを行いました。



今回使用した牛の生産者「たんぼぼ牧場」の加藤祐介さんは、2回ともわざわざ北海道からお越し頂きました。あらためて参加者の皆さんに加藤さんを紹介し、感想を述べてもらいました。20年前にジャージー種の母牛の飼育を始め、時間を掛けて母牛の頭数を増やす中で、オス仔牛が生まれると150円の価値しかなかった時代もあったそうです。今までは、オス仔牛を育てて自家用で食すことはあったそうですが、本事業を通じて「美味しい肉、美味しい料理」の可能性を感じ、感動したとのお話。ジャージー種の肉利用の可能性に大きな期待感を持ちました。

全国でジャージー種やブラウンスイス種を飼育されている酪農家の皆さん、ホルスタイン種の預託受け入れをされている肥育牧場さんに向け、これら牛種のオス牛活用の可能性を理解し、多くの牧場で取り組んで頂ける様に、「シェフ牛事業」の情報を引き続き公開して参ります。試食会にご参加頂いた皆様、本当に有難うございました。



### 〈アンケート結果より抜粋〉

- 三國シェフのテクニックにとっても驚いた。肉に合わせた油脂の使い方、また、塩の使い方など、とても参考になった。(20代、男性、料理人(フレンチ))
- ランプのステーキが好きでした。バターの甘い香りとまったり感に赤身のお肉・塩・コショウが合っていて、肉らしい弾力がありながらやわらかく肉らしい食感でした。スネ肉のポトフもやわらかく、野菜の甘さと肉の香りが合わさって好きでした。(20代、女性、学生)
- バターと脂による香ばしさと弾力があって噛むたびに旨味を感じた点が好ましかった。(20代、女性、学生)
- やわらかく煮込まれていて、ほろほろとした食感がおいしかったです。コンソメを使用していないと伺い、とても驚きました。(20代、女性、学生)
- とても柔らかくくずれるような食感でおいしかった。脂が少ないので煮込んだら固くなってしまわないかと思いましたが、全くそんなことありませんでした。澄んだスープには牛肉の良い部分のみが溶け出していてうま味が感じられました。(20代、女性、学生)
- 脂身が少ないため、体へのきつさがなかった。とくにイチボはやわらかく、臭みも少ないためおいしかった。噛んだときの弾力と高密度な肉質が好きだった。シキンボの汁の中のうま味もよかった。普段は黒毛和牛のリップロースを研究で食べていたため、赤身の肉はとても新鮮だった。黒毛に比べると固いようにも感じますが、他所で食べる牛肉に比べると肉本来のおいしさを感じられた。(20代、女性、学生)
- ジャージー牛と接する機会がほとんどなかったので肉質についてはあまり期待していなかったが、大変美味しく食べることが出来た。美味しい食べ方を紹介する事でヘルシーな赤身肉として十分商売になると思いました。我々加工メーカーも微力ながら市場開発に協力していきたいと思えます。(50代、男性、その他(畜肉加工))
- はじめてジャージー牛を食べさせていただきました。肉の色の鮮やかさととても驚きました。絶妙な焼き加減が肉を最高のおいしさにし、大満足でした。調理法も大変勉強になりました。(30代、女性、一般社会人)



## 南米ペルーにてチャリティディナー「TOSHIRO THE LEGACY」開催

- ◆ 催事名称 : Toshiro El legado / 紀郎 そのレガシー
- ◆ 開催日 : 2018年8月2日 (木)
- ◆ 会場 : Astrid & Gastón / Paz Soldán 290, San Isidro - Lima

### 実施概要

南米ペルーで活躍した和食料理人 故・小西紀郎 (こにし・としろう) 氏 (1953-2016) を偲んで、日本人シェフとペルー人シェフが協働し、美食の都リマにてチャリティディナー「Toshiro El legado / 紀郎 そのレガシー」を開催！

ペルーで本格的な日本料理を提供し続けると同時に、ペルー料理の発展と拡大に多大なる功績を残し、「トシ」の愛称で多くの人に愛された和食料理人・小西紀郎さん。70年代にペルーに渡り、リマなどで日本料理店を経営する一方、世界各地で和食の普及活動を行い「空飛ぶ料理人」とも呼ばれました。ガストン・アクリオやビルヒリオ・マルティネス、ミツハル・ツムラといった今をときめくトップシェフを始め、多くのペルー人シェフたちが今も小西さんを慕い、彼の言葉を思い出しているそうです。

日本にも小西さんと親しかった料理人たちが大勢おり、あの“世界のノブ”こと松久信幸氏 (全日本・食学会特別顧問) もまた小西さんのよき先輩であり、小西さんをペルーに呼んだのも松久氏でした。

「トシのために、あいつが愛したペルーで何かイベントができないか」そんな声が日本人シェフの間から上がったのは数年前。「トシのために日本からシェフがやってくる？ もちろん俺たちも一肌脱ぐぜ」ペルー側がそう思うのも自然なことだったといいます。小西さんが長年かけて育ててきた両国の絆。それが今、食文化の融合という形で実を結び、「Toshiro El legado / 紀郎 そのレガシー」の実現に至りました。

最終的に日本側からは、村田理事長、脇屋常任理事、堀井常任理事に加え、新井均氏 (神楽坂 天孝)、荒木稔男氏 (魚三樓)、下口英樹氏 (平等院表参道 竹林)、高橋拓児氏 (木乃婦)、竹中徹男氏 (清和荘)、柳原尚之氏 (江戸懐石近茶流嗣家)ら食学会所属シェフを含む計12人、ペルー側からは、ペルー料理界の重鎮、ガストン・アクリオ氏、ペルー人シェフとして初めてミシュラン星を獲得したビルヒリオ・マルティネス氏をはじめ16人の錚々たるシェフが集結。これほど多くの、世界に名立たる料理人が一堂に会す機会は、恐らく空前絶後。日本にいても、これだけのシェフの料理を一度に味わうことはまずできないでしょう。

長年にわたり異国ペルーの地で料理人を育て、和食の普及とガストロノミーの確立に尽力した故人の活動に敬意を表し、本イベントの収益金は、パチャテク財団の料理学校に寄付されました。



(参考) 原田慶子氏 (ライター / ペルー・リマ在住) のブログ記事  
<https://www.keikoharada.com/blog/2018/07/toshi-el-legado.html>

## 第4回「食と健康の科学」村田理事長講演（京都市立大学）

- ◆ 日時 : 2018年5月7日（火）
- ◆ 場所 : 京都市立大学（京都市京都市左京区下鴨半木町1-5）
- ◆ 主催 : 京都和食文化研究センター

### 実施概要

平成30年5月7日、村田吉弘理事長が京都市立大学(京都和食文化研究センター)にて、客員教授として講義を行いました。今回のテーマは、「世界への和食の発信」。冒頭でお出汁の試飲を行い、講義では日本料理の本質について、水、調理方法、うま味などの特徴をフランスやイタリアと比較しながらお話ししました。

【京都市立大学京都和食文化研究センターフェイスブック記事より】

<https://www.facebook.com/kpuwashoku/>



京都和食文化研究センター

2018年5月7日

「食と健康の科学」第4回は、村田吉弘客員教授が担当しました。

今回のテーマは、世界への和食の発信です。

授業の冒頭で、先生が持参してくださったお出汁を試飲し、うま味を味わいました。

本物のお出汁を初めて飲んだという学生も多く、複雑な味わいや香りを感じて、美味しいという声があちらこちらで聞かれました。

講義では、日本料理の本質について、水、調理方法、うま味などの特徴をフランスやイタリアと比較しながらお話しいただきました。

先生の幅広く興味深いお話に引き込まれて、あっという間の90分でした。

が、学生は日本の食文化について理解を深めることができました。



〈講義スライド抜粋〉

#### 【清き水と日本人の精神】



素材としてもっとも清いものとして存在する「水」  
日本料理ではすべてを清き水で洗い清める

食材はすべからく自然や神様からの頂きもの



あるがままの姿で完成形

#### 【豊かな水の文化】



山紫水明の国、我が国日本。  
北から南まで国土のどこでも水が湧き出で、  
その水の中で一生を終える稲という植物をつくり  
稲から米をなした。

フレンチ  
イタリアン  
チャイニーズ



脂質  
(油脂分)

日本料理



うま味



## 食育プログラム「ミクニレッスン」 (東京都市大学附属小学校)

### 実施概要

東京都市大学附属小学校では、平成23年度より第4学年において、三國清三理事長代行と提携して、食育プログラム「ミクニレッスン」を実践し、子どもたちの味覚を育て、豊かな心の育成、生きる力を育てています。

「ホテル・ドウ・ミクニ」ほかのレストラン経営をするかたわら、平成11年より各地の小学校で食育を試みてきた三國シェフ。東京都市大学附属小学校における実践は、それらの集大成として一年間を通して行う本格的な食育の教育プログラムです。カリキュラムは、屋上農園で野菜を育て、子どもたちが農業体験を通じ味覚を知り、日本の食文化、食事マナー、地域食材等について年間12回学びます。最後の授業では、収穫した野菜を使い本格的な調理実習も行われます。





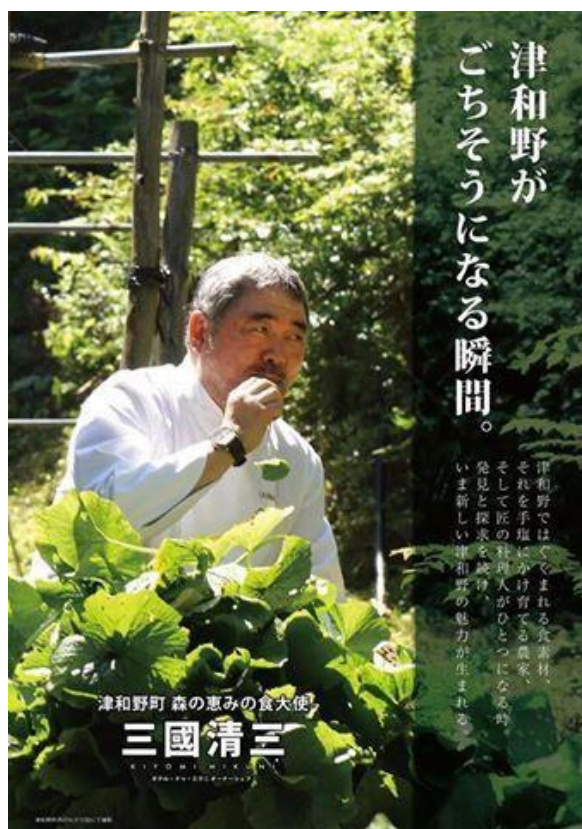
## 第5回 みんなのつわのごはんコンテスト

- ◆ 日時 : 2018年9月9日 (日)
- ◆ 場所 : 津和野町コミュニティーセンター (島根県鹿足郡津和野町後田口66)
- ◆ 主催 : 津和野町役場、三國シェフ地産地消イベント実行委員会

### 実施概要

「みんなのつわのごはんコンテスト」は、「津和野町森の恵みの食大使」を務める三國清三理事長代行が特別審査委員を務める料理コンテスト。島根県津和野町のこどもたちが参加して料理の腕を競います。

審査のポイントは、ストーリー性（レシピの背景を感じられる物語があるか）、新しさ（アイデアにオリジナリティがあるか）、おいしさ（誰にでも受け入れられる味であるか）、津和野らしさ（津和野町の特産物の特性を活かしたものであるか）の4つ。最終審査では、実際に1時間以内に4人分の調理を行い、優秀作品はレシピカードとして公表されます。本コンテストを通じ、津和野で作られる農産物や農家に関心を持つ人々が多くなることで、地産地消を推進し、地域の活性化につながることを目指し、毎年開催されています。



## 第15回 気仙沼プチシェフコンテスト

- ◆ 日 時：2018年9月29日（土）
- ◆ 会 場：気仙沼市立気仙沼小学校（宮城県気仙沼市笹が陣3-1）
- ◆ 主 催：プチシェフコンテスト実行委員会事務局

### 実施概要

三國清三理事長代行が審査委員長を務める、地域の食材を使って子供たちが料理の腕を競う「プチシェフコンテスト in 気仙沼」。本コンテストは、料理技術を競うことのみならず、子供たちが地元食材を利用した料理に取り組むことを通して、地域の食文化や食育への関心を高めることを目的に毎年開催されています。

三國シェフを始め、副審査委員長のソムリエの木村克己氏のほか、栄養士、地元料理人、旅館・飲食店関係者などプロの目が光るなか、気仙沼の豊かな食材を使ったレシピを考えた子どもたちの発想、子どもたちの確かな料理の腕前とおいしさに一同脱帽でした。

### 第15回 プチシェフコンテスト in 気仙沼

#### 参加者募集!!

**【募集締切】平成30年8月31日(金)まで**  
**【応募対象】小学1年生～高校3年生**  
**(18歳以下の社会人を含む。)**

**本選：平成30年9月29日（土）**  
**会場：気仙沼小学校**



審査委員長は  
フレンチのトップシェフ  
三國清三さん

海の子  
ホヤ隊ーヤ



気仙沼の食材でみんなが作ってくれたおいしい料理、ほくも食べたいな。

また、審査委員長の三國さんは、世界でもすごく有名なフランス料理のシェフだよ。お料理のこといろいろ教えてもらいましょう!!

みなさんが気仙沼の食材を使って「お家でこんな料理を食べているよ」「こんな料理ができるよ」といった料理のレシピを大募集！  
 グランプリを受賞すると、賞状のほかに、とっても美味しいトーストが焼けると評判の高級トースターをプレゼント！さらに、15回目となる今回のコンテストでは、これを記念して豪華記念品もプレゼントします!!  
 いつも料理をしていない方も、この機会にチャレンジしてみませんか？  
 みなさんの自由な発想をお待ちしています。







## 山根常任理事による手打ちパスタの特別講義

- ◆ 実施期間 : 2018年10月11日 (木)
- ◆ 実施場所 : 松江栄養調理製菓専門学校 (島根県松江市伊勢宮町520-8)
- ◆ 主 催 : 学校法人 松江栄養調理製菓専門学校

### 実施概要

島根県にある松江栄養調理製菓専門学校は、約50年の歴史を有する山陰地方唯一の調理師専門学校。同校にて、山根大助常任理事が昨年に引き続きイタリア料理の特別講義を担当しました。

今回の講義では3種類の手打ちパスタ生地を使った6種類のパスタ料理とドルチェ(デザート)を披露。まずは手打ちパスタを仕込む作業から。今回の手打ちパスタは、①卵黄を使った生地、②卵白を使った生地、③ジャガイモを使った生地の3種類。学生たちも、手打ちパスタを仕込む様子を見るのは初めて。全員興味深そうに見入っていました。

できたての生地を使って6種類パスタ料理が完成。パスタの形状も様々ですが、一緒に取り合わせる食材の組み合わせも、山根シェフの新たな発想から生み出されたものばかり。沢山の種類のパスタを実際に試食することができた学生の皆さんは、手打ちパスタの食感やソースや具材との組み合わせに感動! 心も体も満たされる美味しい特別講義となりました。



(出所) 松江栄養調理製菓専門学校HP「すくーるブログ」

<https://www.ecole-cpb.com/archives/9616>



## 第40回兵庫県民農林漁業祭

- ◆ 催事名称 : 第40回兵庫県民農林漁業祭  
(NHK「ふるさとの食 につぼんの食」兵庫フェスティバル)
- ◆ 開催日 : 2018年10月20日(土)・21日(日)
- ◆ 会場 : 兵庫県立明石公園千畳芝
- ◆ 主催 : NHK神戸放送局/兵庫県民農林漁業祭実行委員会

### 実施概要

県内の生産・加工・流通関係者等が五国のめぐみを持ち寄り、展示・販売・体験等を通じて、県産県消、都市農村交流の推進、農林水産業の活性化を目的とする「兵庫県民農林漁業祭」。

今回は40回目の節目を迎えたことから、ステージではNHK「きょうの料理」のトークショーが行われ、山口浩理事(神戸北野ホテル総料理長)より、五国各地域の食材や番組で考案した4品よりアンケートで1位となった「BOKKAKE(ぼっかけ)トマト丼」の作りなどが紹介されました。「ぼっかけ」とは、牛すじ肉とこんにゃくを甘辛く煮た、神戸市長田区生まれの料理。山口シェフはすじ肉のかわりに切り落とし肉を使い、さらに神戸産トマトのうまみが加わって、爽やかな一皿になりました。

その他にも「兵庫県認証食品フェスティバル」や「まるごと兵庫農業法人フェア」も同会場で開催され、多くの来場者に、ひょうご五国で育まれてきた『食』と『農』の魅力を再発見して頂く機会となりました。

**ひょうご五国博**  
第40回 兵庫県民 農林漁業祭

入場無料

2018年 10月 20日(土) 9:30~16:00 / 21日(日) 9:30~15:00

会場: 兵庫県立明石公園内 千畳芝  
JR・山陽電鉄明石駅から徒歩15分

主催: 兵庫県民農林漁業祭実行委員会 <https://web.pref.hyogo.lg.jp/nk06/hyogo-agri.html>



山口シェフ考案の「BOKKAKE(ぼっかけ)トマト丼」



## 上柿元勝常任理事による「食育」の授業（鹿児島市立松元小学校）

- ◆ 日時 : 2019年1月21日（月）22日（火）
- ◆ 場所 : 鹿児島市立松元小学校（鹿児島県鹿児島市上谷口町956-1）
- ◆ 企画 : オフィス・カミーユ
- ◆ 主催 : 鹿児島市立松元小学校

### 実施概要

昨年10月鹿児島市のふるさと大使に起用されたことがきっかけで、母校の鹿児島市松元小学校にて、両日6年生を対象に食育授業を行った上柿元勝常任理事。「食べることは生きること。野菜を育てた人、いつも料理を作ってくれる親、多くの人に感謝をしてほしい」と生徒たちに語りかけ、「天然鯛と野菜のクリームスープ」を一緒に作り、味わってもらいました。

【鹿児島市立松元小学校 2019年1月24日 ブログ記事より】

<https://www2.keinet.com/matsumos/816/>

「1月21日（月）・22日（火）の2日間、松元小出身の大先輩で、フランス料理の第一人者として世界的に有名な上柿元勝シェフが来校され、6年生に「食育」の授業をしてくださいました。授業では、上柿元シェフと一緒に、フランス料理の「真鯛と野菜のクリームスープ」を一緒に調理するという素敵な時間がありました。

以前から6年生の子どもたちは、この時間がやってくることを心待ちにしていたので、本番では、上柿元シェフの「食べることは生きること、食材を提供して下さる生産者の方々に感謝の気持ちをもつことの大切さ、自分の夢に向かって頑張してほしい」というお話やクリームスープの作り方についての説明に熱心に耳を傾けていました。上柿元シェフの御指導の下、グループで作ったスープを食べて、「すごくおいしい。」と大変喜んでいて子どもがたくさんいました。

このような機会を与えてくださった上柿元シェフには、感謝の気持ちで一杯です。本当にありがとうございました。」



平成31年1月23日（水）南日本新聞19面（地域総合）記事より

**上柿元シェフ 母校（松元小）で食育**

鹿児島市のふるさと大使でフランス料理シエフ、上柿元勝さんが、11長崎県在住の松元小学校で食育授業をした。6年生に「食べることは生きること、野菜を育てた人、いつも料理を作ってくれる親、多くの人に感謝をしてほしい」と語りかけた。

昨年10月の大使起用がきっかけ。22日は、子どもたち44人の目の前でニンジンやタマネギを手際よく切つて「タイと野菜のクリームスープ」を調理。その後、児童が実際に作って味わった。上柿元さんは24歳のころ、単身フランスに渡り、言葉も分からない状態から修業を積んだ。数々の苦勞を経て実績を積み、いまや日本を代表する料理人となった。

小学生の頃、今も校庭に立つクスノキの下で遊びながら野球選手などの夢を抱いていたことを紹介。「みんなも好きな道を進み、壁にぶつかっても乗り越えて、自分もまだ50年しか料理をしていないので、まだまだ勉強したい」と語った。

「すごい人で、衝撃的な言葉が多かった。ライメン屋になる夢をかなえない」。繁昌泰子さんは「スープはとてもおいしかった。感謝の気持ちを忘れず、毎日食事をしたい」と話した。

食に関わる人への感謝と、夢を持つ大切さを語る上柿元勝シェフ  
（右）11月22日、鹿児島市の松元小学校

（永井貴士）

## 上柿元勝常任理事による「食育」の授業（佐世保市立早岐小学校）

- ◆ 日時 : 2019年1月25日（金）
- ◆ 場所 : 佐世保市立早岐小学校（長崎県佐世保市早岐2丁目）
- ◆ 企画 : オフィス・カミーユ
- ◆ 主催 : 佐世保市立早岐小学校

### 実施概要

長崎県佐世保市の早岐小は総合学習のキャリア教育の一環で、校区内に住む上柿元常任理事を毎年冬に招いて食育授業を開催しています。今回は、6年生約100人が上柿元シェフの手ほどきを受け調理に挑戦！

最近では県内小中学校の講演を含め、親子クッキング教室など食育をテーマにした活動にも積極的に取り組んでいる上柿元シェフ。この活動の目的は、ただ単に料理するのではなく、モノを知り作る喜び、素材の旨味・香り・甘味・酸味…と味覚の楽しさまで教えること。その背景には、本物（旬の食材）を知り、「大切な食材を失礼のないように使う」、「出会いと自然の恵みに感謝する」という上柿元シェフの料理哲学が息づいています。

上柿元シェフは、2006年に長崎県観光マイスターに就任する以前から、長崎産の数々の食材の魅力を全国に発信してきました。上柿元シェフの宣伝によって有名になった地元食材は、今ではすっかり佐世保の名物となっている九十九島の牡蠣をはじめ、平戸のアスパラガス、平戸牛、島原愛野産のじゃがいも、長崎牛、ごんあじ、諫早産のイチゴなど数を挙げればきりがありません。

そこに住んでいる人々が、その土地で出来たものを食べることで元気になる。地産地消が活発化すれば、その地域だって元気になる。人はもっと食について知ることが大切と語る上柿元シェフ。それは師匠であるフランス料理界の巨匠・故アラン・シャベル氏の教えにも繋がっているといいます。



長崎の食材に豊かさを  
日本中のシェフやお客様へ紹介  
長崎ブランドを高める料理人

上柿元勝 かみかきもどまる  
(株)オフィス・カミーユ オーナーシェフ

≫ マイスターをより詳しく知る

### 上柿元語録

- 大切な食材を失礼のないように使う(ありがとうと言う)
- 旬の食材でもてなすこと
- 出会いと自然の恵みに感謝
- 土も水も空気も大切
- 行政だけに頼らないこと
- 本物を知ること

- 1950年 鹿児島県生まれ
- 1974年 渡仏し、「ル・デュック」や「アラン・シャベル」「ピック」の一流店で修業
- 1981年 神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」オープンのため帰国
- 1991年 ハウステンボスホテルズ専務取締役、「ホテルヨーロッパ」総支配人兼名誉総料理長に就任(平成21年1月に退職)
- 1999年 メートル・キュージニエ・ド・フランス協会名誉会員就任
- 2002年 平成(長崎依物)認定委員会委員就任
- 2003年 フランス農事功労賞シュヴァリエを受章
- 2006年 「長崎県観光マイスター」就任
- 2008年 (株)オフィス・カミーユ設立。代表取締役任。長崎に「パティスリー カミーユ」開店。オーナーシェフを務める
- 2011年 佐賀「ONCRI」プロデューサー就任。ホテルオークラJRハウステンボス特別料理顧問
- 2012年 (一社)日本エスコフィエ協会(フランス料理シェフの会)副会長就任。ホテル・アゴーラグループ料理監修
- 2013年 「薩摩大使」就任
- 2015年 鹿児島にて山形屋1号館7階「ビストロ ドーム」プロデュース
- 2016年 フランス共和国より農事功労章オフィシエを受章
- 2016年 厚生労働省より「現代の名工(卓越した技能者)」表彰を受ける
- 2017年 農林水産省より第8回料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞
- 2018年 「鹿児島市ふるさと大使」就任。黄綬褒章受章



# 龍旗信×大阪農芸高校のコラボによる「高校生ラーメンレストラン」

- ◆ 開催日 : 2018年1月29日 (火)
- ◆ 会場 : 龍旗信 大阪津久野店 (大阪府堺市西区津久野町1丁9-15)
- ◆ 主催 : 大阪府立農芸高等学校

## 実施概要

復刻！大阪鴨なんプロジェクト第2弾。「農芸高と龍旗信が“NEW鴨なんばラーメン”を創る」ことを通じて、地域の伝統食文化を「知って・食べて・広めよう」という試みです。

今期、大阪農芸高校の生徒さんが飼育した大阪農芸鴨を、龍旗信の松原龍司理事が特製ラーメンとして、1日限り100食限定、ワンコイン500円で提供(参加費は基金として、農芸高校で管理)。当日のスタッフは、調理含め、松原理事と農芸高校生のみ。接客や厨房にも生徒さんが大活躍し、店内は、まさに「高校生ラーメンレストラン」状態に！

葱は、大阪府が「なにわの伝統野菜」としてPRする難波葱。加えて供される「農芸鴨」は水田で運動させて自然飼育、その後平飼いでしっかり肥育、ジューシーで濃い味わいに育てあげた他にないブランド鴨。年間でもわずかししか生産できない貴重な食材です。「龍旗信」ならではのスッキリ清湯塩ラーメンスープにも、しっかり農芸鴨の風味が利いて、具のチャーシューも農芸鴨と難波葱の優しく滋味深い味わい。美味しすぎる渾身の一杯に大満足！大阪と鴨と葱の知られざる関係に、参加者一同、深く納得する息のあった名コラボでした。

復刻！大阪鴨なんプロジェクト第2弾！

~農芸高と龍旗信が  
“NEW鴨なんばラーメン”  
を創る~

この企画は、「大阪伝統の鴨の食文化の復活と発展」を目的に大阪府・農芸高・龍旗信によって推進されています！

参加者募集！

農芸鴨は、心を込めて私たちが育てました！

先着(予約のみ) 100食限定

味が濃くてジューシーな農芸鴨を使用した農芸鴨の塩ラーメンを作りました！心を込めて、私たちがご提供致します！！

味が高くてジューシーな農芸鴨を使用した農芸鴨の塩ラーメンを作りました！心を込めて、私たちがご提供致します！！

●農芸鴨は、農芸高校でつくられた日本初の本格的な自然飼育によるブランド鴨です。  
●不和和脂肪が豊富な健康食材で、自然飼育へのこだわりで健康に生きていますので、旨味成分が豊富・甘くて味が濃く、ジューシー(圧搾肉汁率が高い)が特徴です。  
●年間でほんのわずかな飼育された羽数しか生産できない貴重な食材です！

伝統食文化について「知って・食べて・広めよう！」

○鴨の食文化のアシイン  
○新開発 NEW鴨なんばラーメンを食べる

伝統食文化を広めることを目的としているため提供する通常1,200円 相当の新開発の限定農芸鴨ラーメンです。

→ なんと参加費 500円! (税込)

2019. 1. 22(火)

1回目:16:00~ 2回目:16:50~  
3回目:17:40~ 4回目:18:30~  
各40分、25名×4回限定

龍旗信 津久野店

JR阪和線 津久野駅から南へ約400m (徒歩4分)  
〒593-8322 堺市西区津久野町1丁9-15  
問い合わせ先: 080-1472-4293 龍旗信 キタハタケまで

お申込み

メールにてお名前と人数・何回目かの参加を記入してお送りください。  
yuitokeita@gmail.com

大阪府立農芸高等学校

龍旗信 RYUKISHIN





## 松原龍司理事が泉佐野商工会議所で講演

- ◆ 催事名称 : 泉佐野商工会議所 講師例会及び自己・事業PR発表会
- ◆ 開催日 : 2018年10月15日(月)
- ◆ 会場 : 泉佐野商工会議所 さくらホール(大阪府泉佐野市市場西3丁目2-34)
- ◆ 主催 : 泉佐野商工会議所青年部

### 実施概要

関西国際空港とタオルの街、大阪・泉佐野。平成30年9月4日(火)に接近した台風21号による被害が、市内各所で発生しました。日本を代表する国際拠点空港のひとつ関西国際空港も高潮で浸水した上、連絡橋がタンカーの衝突で破損する等、甚大な被害が発生。松原理事の店、龍旗信の関西空港店も大きな被害を受けました。

泉州特産の水ナスを作るハウスが強風で軒並み潰される等、第一産業も被害を受けた泉佐野を元気づけようと、泉佐野商工会議所の依頼で講演を行った松原理事。自身も被害に遭った直後にもかかわらず、常に前向きに、地域に根差した事業を通じての地域経済の健全な発展について情熱的に語る松原理事の姿に、参加者の方々も勇気づけられたようでした。





## 2. 日本の食文化発信活動

事業活動報告

# 第5回 全日本・食サミット～テーマは「温度」

- ◆ 日 時：2019年2月24日（日）10:00～17:00
- ◆ 会 場：大阪ガスショールーム ハグミュージアム（大阪市西区千代崎3丁目南2番59）
- ◆ 主 催：一般社団法人 全日本・食学会
- ◆ 参加費：1プログラムにつき会員1,500円／一般2,000円
- ◆ 協 力：(株)ぐるなび、ロート製薬(株)、味の素(株)、ハウス食品グループ本社(株)、キューピー(株)、日清フーズ(株)、カゴメ(株)、タニコー(株)、ネスレ日本(株)ネスレプロフェッショナル、ホシザキ(株)、大阪ガス(株)、不二製油グループ本社(株)、(株)サンリオ、(株)イノベントアサヒビール(株)、大塚製薬(株)、(株)サトー商会、(株)にんべん、(株)ニチレイフーズ、マルハニチロ(株)、キリンビール(株)、サッポロビール(株)、サントリー酒類(株)、マルコメ(株)、(株)東急ホテルズ、(株)トーホーフードサービス、(株)日本食糧新聞社、理研ビタミン(株)、キッコーマン(株)（順不同）

## 実施概要

2月24日（日）、盛況のうちに幕を閉じた「全日本・食サミット」。全日本・食学会の活動の3つの柱である「研究活動」「交流活動」「発信活動」を網羅する、年に一回にして最大の本イベントも今年で5回目を迎えました。

今回のテーマは、料理に欠かせない「温度」。料理における温度の考え方に始まり、食の適温、温度と香りの関係、低温の調理など「温度」をテーマに、各プログラムを展開しました。

会場となった大阪の「大阪ガスショールーム ハグミュージアム」には、全国から約320人の食関係の方々が集結。それぞれ興味のあるプログラムを選び、講演やトークセッション、デモンストレーション、試食等を通じて、さまざまな角度から「食」について学び、各出演者より発信された最新の情報を共有しました。

**第5回 全日本・食サミット**  
**テーマは「温度」**  
 料理における温度の考え方に始まり  
 食の適温、温度と香りの関係、低温の調理。  
 人間の食への熱き想いを感じてほしい。

開催日時：2019年2月24日（日）10:00～17:00  
 開催場所：大阪ガスショールーム ハグミュージアム  
 大阪市西区千代崎3丁目南2番59  
 参加費：1プログラムにつき 1,500円（会員）、2,000円（一般）

申し込み：チケットのみ TEL:0570-02-9999 (コード:564-010)  
 【HP】 <http://www.jp/shokushu-summit5/> (PC・スマホ共通)  
 FAX:06-6227-8167, MAIL: [summit5@ajfa.com](mailto:summit5@ajfa.com) (申し込み専用)

主 催：一般社団法人 全日本・食学会 協力：大阪ガス株式会社、関西食文化研究会  
 問い合わせ：全日本・食学会事務局 大阪連絡事務所(株式会社ジョード内) / TEL:06-6227-8120

協賛：株式会社ぐるなび、ロート製薬株式会社、味の素株式会社、キューピー株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、カゴメ株式会社、タニコー株式会社、日清フーズ株式会社、ネスレ日本株式会社、ネスレプロフェッショナル、カシヤ株式会社、大阪ガス株式会社、不二製油グループ本社株式会社、株式会社イノベント、アサヒビール株式会社、大塚製薬株式会社、株式会社サトー商会、株式会社サンリオ、株式会社ニチレイフーズ、マルハニチロ株式会社、キリンビール株式会社、サッポロビール株式会社、サントリー酒類株式会社、マルコメ株式会社、理研ビタミン株式会社、株式会社東急ホテルズ、株式会社トーホーフードサービス、株式会社にんべん、株式会社日本食糧新聞社、キッコーマン株式会社（順不同）

**AJFA 全日本・食学会 ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION**

**出演者**

**プログラム**

	5F ハグホール	4F スタジオA	4F スタジオC	4F スタジオD
10:00	10:30-10:45 (開会式)			
11:00	10:45-12:00 M-1 料理における温度の考え方 講師：川崎寛也 / 大阪ガス 村田白哉 講師：大阪ガス 出口浩			
12:00			12:15-13:30 C-1 清潔な温度 講師：丸山真由美 / ネスレ 佐藤新史	12:15-13:15 D-3 温度と香り 講師：高橋真実 / 大阪ガス 東原和成
13:00	12:45-14:00 M-2 酒造と塩 講師：山田高哉 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司	13:15-14:15 A-1 国・地域による温度の捉え方 講師：山田高哉 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司		13:45-14:45 D-2 人間の働き Supported by <b>CBP</b> 講師：山田高哉 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司
14:00			15:15-16:45 C-2 油と温度 講師：丸山真由美 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司	15:15-16:45 D-3 人間の働き Supported by <b>CBP</b> 講師：山田高哉 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司
15:00	15:15-16:45 M-3 暑い温度・低い湿度 講師：川崎寛也 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司	15:15-16:45 A-2 食塩と温度 講師：丸山真由美 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司	15:15-16:45 C-2 油と温度 講師：丸山真由美 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司	15:15-16:45 D-3 人間の働き Supported by <b>CBP</b> 講師：山田高哉 / 朝野 龍方 持 講師：大阪ガス 門上武司
16:00				
17:00				

※開演前、プログラムが変更になる場合があります。ご了承ください。

**ACCESS**  
 〒555-0023 大阪府 大阪市西区千代崎3丁目南2番59

**SUMMIT MARCHE**

**「サミット・マルシェ」を実施!**  
 「食サミット」当日は、「ハグミュージアム」2Fのイベントスペースにて、「サミット・マルシェ」を開催します。  
 食材・加工品・調味料などの販売をはじめ、人気シェフによる料理舞台も登場!  
 皆さまのご来場、心よりお待ちしております。

場所：[大阪ガスショールーム ハグミュージアム] 2F イベントスペース  
 時間：10:00～17:00 ※参加がなくなり終了となります。ご了承ください。

## 《 開会式と特別講演 》

開会式で挨拶に立った村田吉弘理事長と門上武司副理事長。三國清三理事長代行による「ジビエ」についての特別講演。



## 《 H-1 料理における温度の考え方 》

講師：村田吉弘（菊乃井）／山口浩（神戸北野ホテル）／川崎寛也（味の素㈱イノベーション研究所）

日本料理からは村田理事長、フランス料理からは山口理事、そして科学の観点からは農学博士でもある川崎氏が登壇。出演者3人の豊富な知見を交えながら、そして、日仏それぞれの温度に対する違いや共通点などを探りながら、料理と温度について考察しました。

調理の温度、成分と構造を作る温度、温度の感覚、温度の体験という視点から温度を考え、温度によってお客さまにどのような価値を与えることができるのかを提案。開会式直後に行われ、今回のサミットのあり方と方向性を示すプログラムになりました。



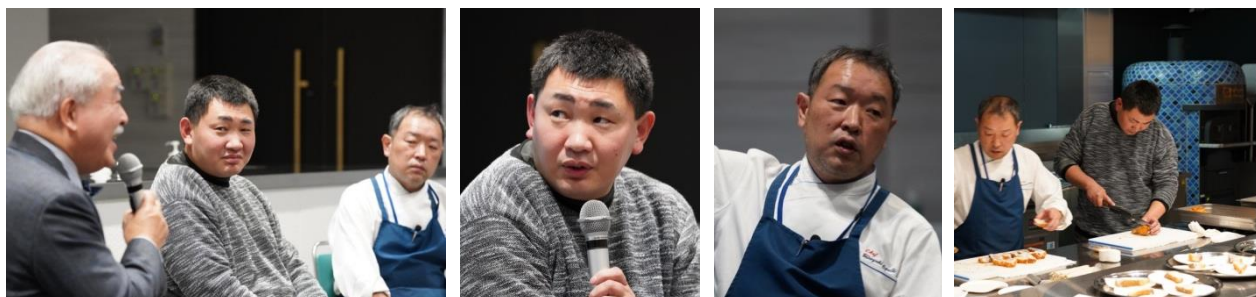
川崎寛也氏（味の素㈱イノベーション研究所主任研究員）

日本料理・フランス料理、それぞれの観点から温度を語る村田吉弘理事長と山口浩理事（神戸北野ホテル 総支配人・総料理長）

## 《 H-2 適温とは 》

講師：前田尚毅（サス工前田魚店）／緒方博行（洋食おがた）／門上武司（（株）ジオード）

魚が生息する海水の温度帯から、下ごしらえをする料理人に渡るまでの温度をいかに管理するか。そのことが、料理人の手元に届く魚の状態を大きく左右します。つまり輸送中の温度管理もかなり重要になるのです。本プログラムでは、独自の手法により、魚の旨みを引き出す技術についての、国内外から注目を集める静岡焼津の魚店店主前田尚毅氏が、温度の管理方法とその効果を詳しく解説。さらに、京都の食通たちを魅了する洋食の達人・緒方博行氏が、自らの知識を披露しながら、前田氏が温度管理をした鱈を調理。参加者全員で試食し、そのおいしさに感嘆の声が上がりました。



司会を務める門上武司副理事長（左）

前田尚毅氏（サス工前田魚店）

緒方博行氏（洋食おがた）

前田氏が提供した極上のサワラを緒方氏がメディアムフライに調理



### 《 H-3 高い温度・低い温度 》

講師：川島宙（akordu）／高橋義弘（瓢亭）／川崎寛也（味の素（株）イノベーション研究所）

温度は料理をする上で、素材と同じくらい重要な要素のひとつ。料理人は、調理の段階で高温から低温まで幅広い温度を適切に使い分けながら、お客さまを満足させるおいしい料理に仕上げていきます。

しかし、ひと口に温度と言っても洋食と和食ではその概念に大きな違いがあります。このプログラムでは、長年フレンチの料理人として活躍する川島宙（ひろし）氏、450年続く老舗懐石料理店の15代目当主・高橋義弘氏が、調理の課程における温度の考え方とその効果を披露。両氏を作る洋と和の料理を試食しながら、農学博士の肩書きも持つ川崎氏がその違いを科学的に解説しました。



現代スペイン料理の三ツ星名店「ムカリッツ」で腕を磨いた川島氏（アコルドゥ）と京料理の老舗「瓢亭」の若き15代目当主の高橋氏



甘鯛を調理中の高橋氏と、その温度変化を解説する川崎寛也氏



川島氏による一品「大和肉鶏のレバコンフィと鳥臈古代ひしおとトリユフ風味」

### 《 A-1 国・地域による温度の捉え方 》

講師：中村孝則（コラムニスト）／松久秀樹（Koy Shunka, Barcelona）／高田裕介（La Cime）／松尾英明（柏屋 大阪千里山）

「熱々のお椀は日本人ならではのおいしさ？」 そんな疑問から始まった今回のプログラム。

料理・飲料・空間をはじめ、国によって温度の感じ方は異なります。スペイン・バルセロナで日本食レストランを展開する松久秀樹理事。「アジアベストレストラン50」に選ばれるなど海外での評価も高いフレンチの高田裕介氏。香港に支店を持つ日本料理の松尾英明理事。3人のグローバルに活躍するシェフたちの話を、「世界ベストレストラン50」「アジアベストレストラン50」の日本評議委員長を務めるコラムニストの中村孝則氏をファシリテーターとして迎え、国や地域と温度との関係を様々な角度から明らかにしました。国際化するお客さまに満足していただけようなアイデアが満載でした。



ファシリテーターの中村孝則氏（左上）と、世界で活躍する3人の料理人、松久秀樹理事（右上）、高田裕介氏（左下）、松尾英明理事（右下）

### 《 A-2 生地と温度 》

講師：西川功晃（サ・マーシュ）／堀井良教（総本家更科堀井）／門上武司（（株）ジオード）

パンと蕎麦をつくる上での共通点は生地づくり。季節・天候・室温などによって大きく左右されるのはパンも蕎麦も同じで、その温度をいかにコントロールしていくかが出来を左右します。一方、パンと蕎麦をつくる上での違いは、焼く・茹でるという作業になります。

このプログラムでは、『パンの教科書』『米粉のパン』など、パンに関する著書も多い「サ・マーシュ」のオーナーシェフ西川理事と、230年続く「総本家更科堀井」の九代目堀井常任理事、日本を代表するパン職人と蕎麦職人が出演。門上副理事長の司会で、それぞれの視点から粉と温度の関係を語り、パンと蕎麦の試食でその共通点と違いを明らかにしました。



生地と温度の関係を解説する西村功晃氏（サ・マーシュ）



堀井良教氏による蕎麦（上）と違う条件下で焼き上げたパン（下）



### 《 C-1 冷凍の温度 》

講師：塩澤隆由（cainoya）／佐伯裕史（さえ菟）

AIやIoTなど、世の中を変える技術が次々と生まれる現代。食の分野にも技術革新が進んでいます。このプログラムでは、急速冷凍することで、旬の食材のポテンシャルを落とさずに保存できる新しい技術を紹介。人の手で行うところを新技術に任せることで、人手不足、ハードワークなど、飲食店を取り巻く厳しい状況の改善につなげる……そんな提案もありました。

講師は、最新技術を積極的に取り入れ、料理の世界に革命を起こし続ける「cainoya」のオーナーシェフ塩澤氏と、予約の取れない鮭の名店として知られる「さえ菟」の店主・佐伯氏。最新の急速冷凍技術で保存したマグロや牛肉の試食を実施。質の高さに会場の皆さんも驚いていました。



急速冷凍技術を説明する塩澤隆由氏（cainoya）

マグロを切り分ける佐伯裕史氏（さえ菟）

### 《 C-2 油と温度 》

講師：志村剛生（てんぷら成生）／前田元（MOTOI）／高橋喜幸（料理マスターズ倶楽部事務局長）

天ぷらとフランス料理は、最高のおいしさを提供するために使う油の温度をどのようにコントロールしているのか？ それぞれ同じ素材を調理・試食することで解き明かそうというのが今回のテーマです。

同じ甘鯛を「てんぷら成生」の店主・志村剛生氏は170℃前後の油で、フレンチレストラン「MOTOI」のシェフ・前田元氏は200℃前後の油で2種類のソースで食べる揚げ物を調理。会場の皆さんと食べ比べました。

揚げるといふ唯一の調理法の中で、油の温度を微妙にコントロールする天ぷら。揚げる・炒める・焼くといった様々な調理法や合わせるソースによって温度を管理するフランス料理。油と温度の関係が料理に与える効果について、頭と舌で実感できたプログラムになりました。



ファシリテーターを務めた高橋喜幸氏

京都のモダンフレンチの旗手 前田元氏（MOTOI）

静岡が誇る天ぷらの達人 志村剛生氏（てんぷら成生）



## 《 D-1 温度と香り 》

講師：東原和成（東京大学大学院教授）／高橋拓児（木乃婦）

「おいしさを感じる要因として、“香り”はとても重要です。食べ物から直接鼻に入る“たち香”と、呑み込むときに喉から鼻へ抜ける“あと香”が脳にサインを送り、おいしさをつくり出します」と、香りに関する著書も多い東原先生が、人間が香りを感じるメカニズムを解説。さらに、京料理の名店「木乃婦」3代目主人・高橋氏が用意した温度の異なる昆布だしで、温度による香りの変化を会場の皆さんと体験しました。

人が香りを感じる仕組みから、香りを作る物質の存在、その物質がどのように温度と反応するかなど、科学と経験の両面から香り温度の関係に迫ったプログラムとなりました。



明酒師、ソムリエの資格も持つ  
京料理界の俊英 高橋拓児氏（木乃婦）



温度の異なる昆布だしで香りの違いを  
体験



東原和成先生（東京大学大学院  
農学生命科学研究科教授）

## 《 D-2 人間の熱さ ～若き料理人たちの熱き想い。料理と情熱で地域の発展を考える～ 》

〈パネリスト〉糸井章太（Maison de Taka Ashiya）／本岡将（レストラン Bio-s）／川嶋亨（日本の宿のと楽 宵待）  
〈ファシリテーター〉脇屋友詞（Wakiya 一笑美茶樓）

新時代の若き才能を発掘する料理人コンペティション「RED U-35」で優秀な成績を修めた料理人の中には、地元  
の自然に向き合い、料理を通じてその魅力を伝えるために、日夜努力を重ねる若き精鋭がいます。

その地ならではの「おいしい」をどうやって表現するか、発信するか、そして、食の力・料理人の力で地域の何が  
変えられるのか、どうやって変えるのか……。脇屋常任理事をファシリテーターとして迎え、都会を離れ、料理で地  
域を活性化するために努力する3人に思う存分語ってもらいました。その地に根付き、生産者との関わりの中で奮闘  
する若者たちの熱い想いを感じることができたプログラムになりました。



ファシリテーターの脇屋友詞常任理事と、パネリストの川嶋亨氏（日本の宿のと楽 宵待）、本岡将氏（レストラン Bio-s）、糸井章太氏（Maison de Taka Ashiya）

## 《 D-3 提供温度と口中温度 》

講師：森田恭通（GLAMOROUS co.,ltd.）／檜山和司（ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド）／樋口宏江（志摩  
観光ホテル）／高岡哲郎（人形町 今半）

料理に関する温度は、皿の上の温度だけではありません。料理自体の温度だけでは計ることのできない感覚的な温  
度も存在します。海外でも活躍するインテリアデザイナーの森田恭通氏、2016年G7伊勢志摩サミットのディナーを  
担当したフレンチレストラン「ラ・メール」の総料理長・樋口宏江氏、そして、「メートル・ド・テル」として「現  
代の名工」に選ばれた檜山和司氏といった3名のスペシャリストが出演。

高岡副理事長の司会で、空間づくりのプロ、調理のプロ、サービスのプロの立場から、飲食店で料理を取り巻く温  
度の重要性や関係性、またその効果などについてトークを繰り広げました。



高岡哲郎副理事長の司会で、食にまつわる温度について語り合う、森田恭通氏（GLAMOROUS co.,ltd.代表）、樋口宏江氏（志摩観光ホテル・総料理長）、植山和司氏（ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド・総支配人）

｜特別企画：「シェフ牛」1年先取り食堂｜

「ポンテベッキオ」オーナーシェフ・山根大助（常任理事）／「祇園さゝ木」佐々木浩（常任理事）／「創作中華一之船入」魏禧之（理事）

前回の「食サミット」に登場した『「シェフ牛」2年先取り食堂』が、“1年先取り”に名前を変えて復活。「シェフ牛」とは、2017年4月から2020年3月の3年間、JRAの補助金事業として、当学会が推進している「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」の略称。肉として利用が少ない乳用種のオス仔牛を、放牧を中心とした肥育方法で大きく育て、その肉質を引き出す熟成と、おいしく食べることができるメニューを加え、付加価値を高めることで、余すところなくいただく（食べる）仕組みをつくるという取り組みです。

今回は、「シェフ牛」を広く知っていただくために、北海道宗谷地方猿払村の丹治牧場で放牧肥育されたブラウンスイス牛を使い、豪快なステーキから、体温まる煮込みまで、9人の料理人たちが腕を振りました。



シェフ牛ロースのステーキ  
ジャガイモのポレンタ添え  
ホルチーニソース  
(山根シェフ)



シェフ牛スネ肉とプリズケの  
ゴールドビーフのサンドウィッチ仕立て  
(山根シェフ)



シェフ牛赤身の「D-Steak」乗せ  
リゾビラフの丼ナッツソース  
(山根シェフ)



シェフ牛スジ煮込み大根  
肩ロースのつけ  
(佐々木シェフ)



シェフ牛バラ肉の湖南風煮込み  
(魏シェフ)

｜サミット・マルシェ｜

日本各地に息づく優れた食材と、作り手のこだわりに出会えるおいしいマルシェを開催。Life Organicをコンセプトにした『CA ORGANIC』が無添加・伝統製法・オーガニック・手作りに特化した調味料やお菓子などを販売。『龍岡商店』は選び抜かれたナチュラルな素材を活かしたキムチ専門店。厳選したチーズと季節のキムチとのマリナーージュを楽しめました。





## 二之湯武史参議院議員との勉強会「食の可能性～私たちがすべきこと～」

- ◆ 日 時： 2018年5月28日（月）
- ◆ 場 所： 参議院議員会館
- ◆ 参加者： 二之湯武史（参議院議員）、村田吉弘（菊乃井）、堀井良教（総本家更科堀井）、杉山衛（銀座寿司幸本店）、齋藤章雄（しち十二候）、柳原尚之（近茶流柳原料理教室）、熊谷真菜（日本コナモン協会）、平出淑恵（コーポ・サチ）、田島寛（和食文化国民会議）、菅谷弘文（全国調理師養成施設協会）他

### 実施概要

5月28日（月）、参議院議員会館にて、「食の可能性～私たちがすべきこと～」をテーマに、二之湯武史参議院委員との勉強会が行われました。

昨年、法改正を実現した「食を文化に」活動にも大きく貢献された二之湯議員は、少子高齢化が進み、国内マーケットが縮小する中、従来型のものづくり産業に代わる感性産業としての食産業に対する期待等、政治家からみた我が国の食をめぐるさまざまな課題や可能性を示唆するとともに、働き方改革関連法案の成立等を見据えながら、飲食業界団体として行政機関に対して声を上げていくことの大切さについて提言。

また、和食文化の高等教育機関開設の必要性、料理人の社会的地位・環境の改善、インバウンド需要や輸出促進を加速させる産業振興を図るため、食関連団体としての積極的な行動を促すとともに、料理人や評議員企業の皆様をはじめとする当学会会員を中心とする食関連団体・事業者との活発な意見交換が行われました。





## 文化庁長官への嘆願書提出及び文化経済戦略特別チームとの意見交換会

- ◆ 日 時：2018年8月21日（火） 9：30～11：30
- ◆ 場 所：文化庁長官官房／参議院会館会議室
- ◆ 参加者：◎文化経済戦略特別チーム：

間宮淑夫氏（内閣官房内閣審議官）、榎本剛氏（文化庁長官官房文化経済戦略特別チーム参事官）、松坂浩史氏（文化庁地域文化創生本部事務局長）、山口壮八氏（文化庁地域文化創生本部事務局暮らしの文化・アートグループリーダー）、尋木なつみ氏（内閣官房文化経済戦略特別チーム内閣事務官）（順不同）

◎当学会関係者：

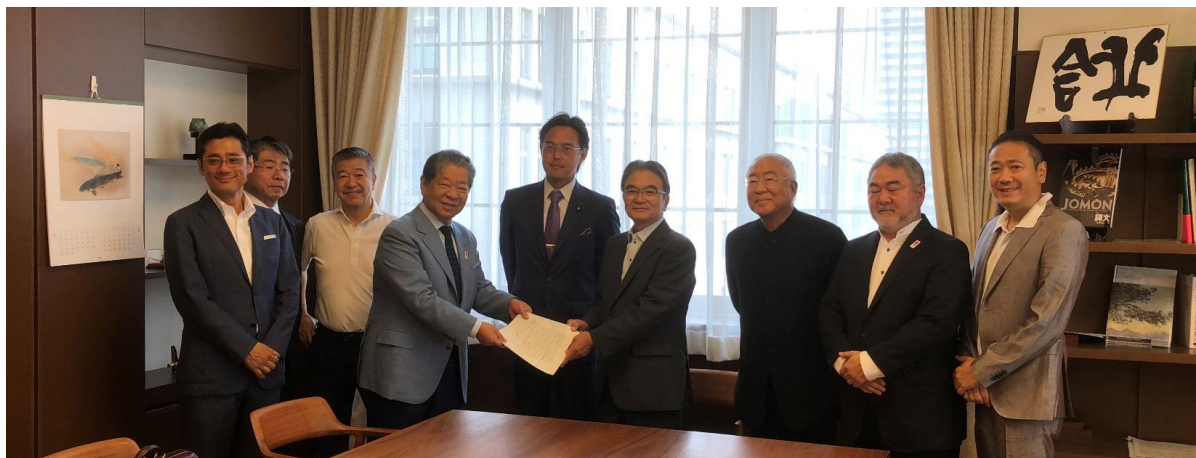
二之湯武史（参議院議員）、村田吉弘（菊乃井）、三國清三（オテル・ドゥ・ミクニ）、高岡哲郎（人形町今半）、服部幸應（服部栄養専門学校）、堀井良教（総本家 更科堀井）、落合務（ラ・ベットラ・ダ・オチアイ）、鎧塚俊彦（サンセリーテ）、栗栖正博（たん熊北店）、杉山衛（銀座寿司幸本店）、岸久（カクテル文化振興会理事長）（敬称略・順不同）

### 実施概要

文化庁の京都移転を契機に予定されている「生活文化推進室（仮称）」の創設にあたり、全日本・食学会の主要メンバーが中心となって、同庁文化経済戦略特別チームとの意見交換会が行われました。

それに先立ち、二之湯武史参議院議員のご協力を得、当学会が飲食業界を代表して、宮田亮平文化庁長官に直接嘆願書を提出。外国人料理人の就労制度の整備や特区の拡大、料理人も含んだ重要無形文化財の各個認定の実現、学校給食を通じた食文化の継承等、日本の食文化の発展に向けた意見を伝えました。

その後、衆議院会館に場所を移し、生活文化推進室創設に関して、体制づくりや予算計画等について話し合いが行われました。同推進室が窓口となって、生活文化の調査、記録をはじめ、生活文化の1ジャンルとしての食文化の定義を確立するとともに、学校教育・食育への取組、食関連イベントへの支援、さらに、日本料理以外の洋中菓子などの外国人在留資格制度創設に向けた取り組み等、我が国の食の未来を見据えた有意義な意見交換が行われ、今後も、他の様々な食関連団体と連携しながら、当学会として最大限の協力を行っていくことを確約しました。



## 平成30年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業① | 開講式

- ◆ 日 時：2018年7月2日(月) 10:30~11:15
- ◆ 会 場：(株)TOW会議室
- ◆ 主 催：日本食・食文化普及人材育成支援協議会（全日本・食学会／日本料理アカデミー／TOW）
- ◆ 研修生：8名（米国、メキシコ、カナダ、ブラジル、フランス、ポルトガル、シンガポール、サウジアラビア）
- ◆ 出席者：栗栖正博（協議会副会長、たん熊北店）、田村隆（つきじ田村）、野永喜三夫（日本橋ゆかり）、（敬称略）杉山衛（銀座寿司幸本店）、浅田松太（赤坂浅田）、高木慎一郎（日本料理銭屋）、佐竹洋治（竹茂楼）、風戸正義（国際すし知識認証協会）、仲田雅博（京都調理師専門学校）、東京日本語学校（長沼スクール）関係者 他
- ◆ 来 賓：嶋根一弘様（農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 食文化企画班 課長代理）  
根岸美登里様（農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 食文化企画班 海外普及係長）
- ◆ 取材メディア：産経新聞、料理王国

### 実施概要

今年で3回目となる、海外から日本料理を学ぶ外国人料理人を迎える人材育成プログラムが始まりました。7月1日に世界8か国（米国、メキシコ、カナダ、ブラジル、フランス、ポルトガル、シンガポール、サウジアラビア）から8名が来日し、翌7月2日に開講式を執り行いました。

開講式では、協議会代表として栗栖副会長から主催挨拶、農林水産省 食料産業局食文化・市場開拓課嶋根課長補佐からもお言葉をいただき、関係者および研修生との顔合わせを行いました。研修生の自己紹介では、この各自の経歴や日本料理に対する興味、研修参加にあたっての意気込みなどを語ってくれました。

その後、場所を改め、研修の第一歩としての日本料理研修を開催。料理の素材から味、調理法など、様々な質問が飛び交いながらの研修が進みました。

研修プログラムは7月に日本語研修、7月末より8月末まで日本料理基礎研修を行い、9月から来年2月まで各店舗にて個別研修が行われます。料理学校終了時と店舗研修終了時にはそれぞれ実技試験も行われますが、8か月間で、皆がどれだけ成長するか、楽しみです。



栗栖正博副会長による挨拶



日本料理の料理人らでつくる日本食・食文化普及人材育成支援協議会（村田吉弘会長）は2日、東京都内「たん熊北店」で外国人料理人向け日本料理研修の開講式を開いた。農林水産省の支援事業で、協議会副会長を務める「たん熊北店」（京都市中

### 日本の有名店で 海外の料理人「武者修行」



外国人料理人8人が参加した日本料理研修の開講式 =2日、東京都港区（米沢文撮影）

産経新聞 朝刊（2018年7月3日）



イニシエーションとしての日本料理研修（於：つきじ田村）



## 平成30年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業② | 集団研修

- ◆ 実施期間 : (日本語研修等) 7月4日(水)～7月20日(金)  
(調理技能研修) 7月23日(月)～8月31日(金)
- ◆ 実施場所: 東京日本語学校、大和学園京都調理師専門学校、うま味インフォメーションセンター他
- ◆ 事業主体: 日本食・食文化普及人材育成支援協議会

### 実施概要

研修生たちは、東京日本語学校における日本語研修を経て、京都の大和学園京都調理師専門学校にて1ヶ月以上にわたり、日本料理の基礎知識と調理技能を学びました。

期間中は、課外授業として、築地市場の視察や特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンターの協力によるうま味についての講習会、増田徳兵衛商店の協力による酒蔵見学、茶道体験、地域の生産地訪問等の実習を行いました。京都調理師専門学校の最終日には、筆記と実技による試験が行われ、課題として、鯛平造り・鯛の照り焼き・鯛の旨煮・海老花揚げ・茶碗蒸し・海老しんじょうを調理。見事全員が合格し、認定団体である同校より日本料理の調理技能制度のブロンズに認定されました。

研修プログラム説明会 (7/12・協議会事務局 (TOW内)にて)



水産仲卸会社の協力による築地市場見学 (7/10・7/11)



協力: 堺堺周商店

料理学校における基礎調理技能研修 (7/23～8/31・京都調理師専門学校)



写真提供: 大和学園

日本語学校における語学研修 (7/4～7/21・東京日本語学校)



写真提供: 長沼スクール

だし研究の第一人者、二宮くみ子博士による「うま味」講義 (7/18)



協力: うま味インフォメーションセンター

ブロンズ認定に向けた実技試験 (8/30・京都調理師専門学校)



写真提供: 大和学園



京都調理師専門学校での日本料理の研修風景を、NHK京都が密着取材。ニュース番組で放送後、反響が大きく、再放送もされた。視聴者からも外国人研修生にエールを送りたいという声が多く寄せられたとのこと。

NHK「NHKニュース845」(2018年8月21日)

## 平成30年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業③ | 個別実務研修

- ◆ 実施期間：2018年9月3日～平成31年2月22日
- ◆ 実施場所：全国各地の日本料理店及び寿司店
- ◆ 事業主体：日本食・食文化普及人材育成支援協議会

### 実施概要

2ヶ月間の集団研修を経た後、研修場所を日本各地の日本料理店・寿司店に移し、半年間に及ぶ個別の実務研修が始まりました。研修生たちは、これまでに修得した基礎知識・技能を活かし、店舗担当者の指導を受けながら、実際の厨房での日々の実践を通じて、各々が料理人としての腕を磨きました。

各地の料理店における個別の実務研修



ウィル（美濃吉本店 竹茂楼）



ダニエル（嵐山熊彦）



ウィリアン（さかえ寿司）



ガブリエル（赤坂浅田）



ジェラルド（祇園さゝ木）



ダヴィッド（菊乃井本店）



ムサード（日本橋ゆかり）



オロール（魚三樓）

【平成30年度 実務研修協力店】（順不同）

地区	No.	店舗名	店主	受入研修生	国籍
京都	1	菊乃井 京都本店	村田 吉弘	ダヴィッド・シュムルロ	ポーランド
	2	魚三樓	荒木 稔雄	オロール・ヴィゾレク	フランス
	3	祇園さゝ木	佐々木 浩	ジェラルド・ジー・ウェン・リャウ	シンガポール
	4	京懐石 美濃吉本店 竹茂楼	佐竹 洋治	チャック・ワイ・ファンク（ウィル）	米国
	5	嵐山熊彦	栗栖 基	ダニエル・シン	カナダ
東京	6	さかえ寿司	風戸 正義	ウィリアン・ヒデキ・エスコバル・ツチダ	ブラジル
	7	日本橋ゆかり	野永 喜三夫	ムサード・アルスピ	サウジアラビア
	8	赤坂浅田	浅田 松太	ガブリエル・ナルヴァエス・パラダ	メキシコ



## 平成30年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業④ | 修了式

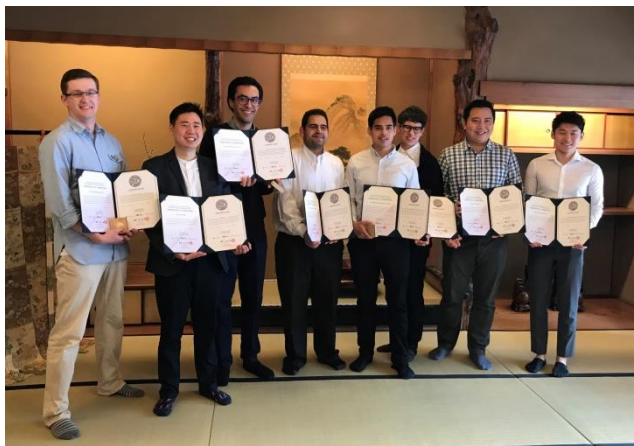
- ◆ 日時 : 2019年2月27日 (火) 13:30~15:30
- ◆ 場所 : 菊乃井本店 (京都府京都市東山区下河原通八坂鳥居前)
- ◆ 列席者 : 村田吉弘、荒木稔彦、風戸正義、栗栖基、佐々木浩、佐竹洋治、野永喜三夫、仲田雅博 (京都調理師専門学校)、小山知恵 (長沼スクール) 他
- ◆ 来賓 : 門川大作様 (京都市長)、蒔苗義昌様 (農林水産省)、桃澤奈津美様 (農林水産省)
- ◆ 事業主体 : 日本食・食文化普及人材育成支援協議会

### 実施概要

2018年度の外国の料理人向け研修プログラムが終了し、調理技能認定式と共に修了式が2月27日に開催されました。今年は8名の卒業生が、前日に京都調理師専門学校で行われた修了試験に合格し、全員がシルバー認定に昇格しました。昨年7月の来日時、また、語学および調理の基礎研修を受けていた時は、まだ心もとなく、不安気な彼らでしたが、8ヶ月間の長期にわたる研修を経て、最後の認定試験に挑んだ彼らは、大きく逞しく感じられました。

菊乃井本店で行われた修了式では、協議会会長、農林水産省食料産業局担当者や京都市長のお祝いの言葉を始めに、集団研修担当者からのエールをいただき、修了証と認定バッジを研修店舗の主人から激励の言葉と共に受け取りました。

また、今回は本事業の卒業生 (一期生、二期生) から初のゴールド認定者が2名誕生し、合わせて授与を行いました。正しい日本料理の知識と技能をもつ認定料理人として、今後も彼らが新たな目標を見つめ、食の道を進んでいくことを期待しています。



本事業で研修を受けた8名をシルバーに認定



認定バッジ (シルバー)



ゴールド認定された第一期生のエドガーと第二期生のジョナサン

### 研修プログラム修了証



### 日本料理の調理技能認定証



肉肉カンファレンス2018 ~タンパク質としての牛肉、嗜好品としての牛肉の未来~

- ◆ 開催日 : 2018年9月18日(火) 10:30~17:10
- ◆ 開催場所 : 立命館大学びわこ・くさつキャンパス ローム記念館 5F大会議室
- ◆ 共催 : 立命館大学食総合研究センター、(一社)全日本・食学会、肉肉学会
- ◆ 後援 : 公益社団法人江頭ホスピタリティ事業振興財団
- ◆ 登壇者 : 門上 武司(株)ジオード)、高岡 哲郎(人形町今半)、山口 浩(神戸北野ホテル)、  
(順不同・敬称略) 原田 英男(畜産環境整備機構副理事長)、千葉 祐士(株)門崎・格之進)、  
後藤 貴文(鹿児島大学農学部教授)、稲見 昌彦(東京大学先端科学技術センター教授)、  
江渡 浩一郎(産業技術総合研究所主任研究員)、  
和田 有史(立命館大学食マネジメント学部副学部長) 他

実施概要

2018年、立命館大学食マネジメント学部設置に伴い、新たに改組・設置された食文化の研究拠点「食総合研究センター」と食学会との共催イベント「肉肉カンファレンス2018」。食学会主催事業「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」でも専門委員を務める「肉肉学会」のメンバーを中心とする、「牛肉の未来」をテーマとした9つの講演の他、ポスターセッション及び牛肉試食会、パネルディスカッション等、当学会員でもある、食マネジメント学部の和田有史教授による司会進行のもと、肉に関する知られざる歴史や文化の紹介から最先端の研究まで、まさしく肉ファン垂涎の8時間近くに及ぶ充実したプログラムが繰り広げられました。

高岡哲郎副理事長による講演「すき焼きで紐解く肉食系譜」では、人形町今半に伝わる貴重な資料を駆使しながら、我が国における牛肉食の受容史を見つめなおすと共に、未来へのヒントを提示。肉肉学会理事長でもある原田英男会員からは「行政から考える牛肉」と題して、元・農林水産省畜産部長として長年にわたり畜産の振興を見守ってきた経験を通じ、国産牛肉生産をめぐる政策的な変遷、支援ツールの概要等を概観しながら、牛肉自由化、BSE、口蹄疫、放射性物質残留等の事象を通じた国民意識や行政支援の変化をわかりやすく解説いただきました。

昼食時には、格之進の提供により、近江牛、ジャージー牛、Qビーフの比較試食体験のほか、ポスターセッションでは、当学会が推進する「シェフ牛」事業についての発表も行われました。



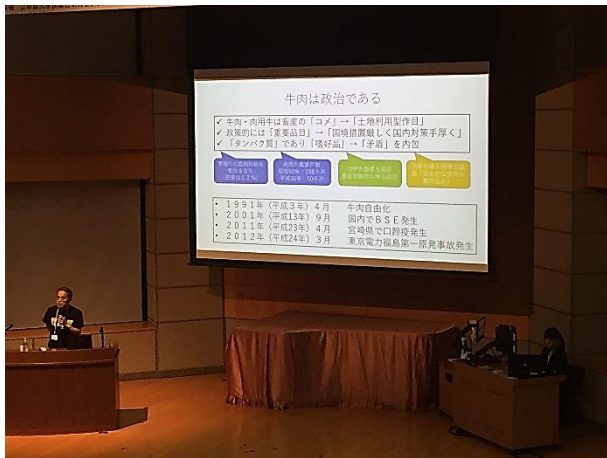
午後のプログラムは、九州大学ブランド牛肉「Qbeef」を開発した鹿児島大学農学部の後藤貴文教授による、我が国の国土と食を守る畜産業の構築をめざす「未来の畜産の在り方」と題した講演でスタート。新しい生物学概念「代謝プログラミング」についての後藤教授の興味深い話が続いて、格之進の千葉祐士会員が「熟成肉」や「赤身肉」が高く評価されるその背景から、ウニや牡蠣といった食材とお肉を掛け合わせた新しい味覚に対する人気の高まり等、「牛肉の新たな価値創造」を迫る自身の取組について熱く語りました。

次に、神戸北野ホテル総料理長の山口浩理事が「牛肉料理の理論」として、調理テクニックのレクチャーと国内畜産業など一次産業を守ることの意義について講義。また、「肉はメディアだ」という稲見昌彦会員、江渡浩一郎会員による肉肉学会の活動レポートもフロアの注目を集めました。

パネルディスカッションでは、門上武司副理事長がモデレータを務め、7名の発表者がそれぞれの立場から、“牛肉の未来”に寄せるユニークな展望を披露。また、プログラム終了後、構内のエボックホールにおける研究交流会（レセプション）では、発表者や研究者と参加者との分野・世代を超えた活発な意見交換が行われ、肉を愛してやまない参加者にとってきわめて刺激的かつ有意義な一日となりました。



高岡副理事長による講演「すき焼きで紐解く肉食系譜」



原田英男会員による講演「行政から考える牛肉」



ポスターセッションにて参加者に「シェフ牛」事業を解説する原田氏



試食会の様子



千葉祐士会員による講演「牛肉の新たな価値創造」



パネルディスカッション

## 香港「Food Expo 2018」でガラディナー及び日本料理講習会を開催！

- ◆ 開催日 : 2018年8月16日(木)、17日(金)
- ◆ 共催 : 香港貿易発展局(HKTDC)、農林水産省、(一社)全日本・食学会
- ◆ 協力 : 国際厨藝術学院(ICI)、ジェトロ(日本貿易振興機構)
- ◆ 講師 : 高橋拓児氏(木乃婦)

### 実施概要

2018年8月16日(木)～18日(土)の3日間、香港コンベンション&エキシビションセンターで香港貿易発展局主催の食品総合見本市「フード・エキスポ2018」が開催されました。

初日に開催され、日本から齋藤農水相も出席した「Japan Networking Dinner」では、当学会員の高橋拓児氏(木乃婦)が料理の腕を振るい、メインディッシュ「和牛と賀茂茄子の焼き物」を提供したほか、コースメニューにも現地シェフとの意見交換やアドバイスをしつつ、日本の農林水産物・食品の最大の輸出先である香港において、日本食材の素晴らしさをアピールしてきました。

また、農林水産省との共催でもある「日本料理講習会」は、ジャパンパビリオン ステージにて、国際厨藝術学院(ICI)の学生や講師、プロの料理人を対象に、調理技法のデモンストレーションを含む日本料理講習会として行われました。

講義および調理実演では、日本食・食文化の基礎的知識や日本産食材の紹介とともに、旬の食材である賀茂茄子と和牛を使ったスペシャルメニュー(先日のガラディナーにも提供)が披露され、本格的な日本料理を実践的に学ぶことができる最良の機会となりました。

アンケート結果からは、「日本の食生活(食文化)への関心が深まった」「食材に対するこだわりを知った」「日本の食文化は水と米がその源ということが理解できた」「他のシェフの技術を学ぶことができた」等の声が多く寄せられました。









## 世界屈指の「美食の街」サン・セバスチャンで日本料理講習会を開催！

- ◆ 開催日 : 2019年1月23日（水）9：00～14：00
- ◆ 開催場所 : バスク・クリナリー・センター（スペイン サン・セバスチャン）
- ◆ 共催 : （一社）全日本・食学会、日本料理アカデミー、農林水産省
- ◆ 登壇者 : 栗栖基氏（嵐山熊彦）、高橋拓児氏（木乃婦）、和田祐幸氏（和田久社長）  
ホルヘ・ブレトン氏（BCC講師）、山口純子氏（モデレーター兼通訳）

### 実施概要

海外における日本食・食文化や日本産品の魅力を効果的に伝播する人材を育成することで、その魅力を発信し、ひいては日本産品の輸出拡大に繋げることを目的として、2019年1月23日、全日本・食学会、日本料理アカデミー、農林水産省の共催により、スペインのバスク・クリナリー・センター（BCC）で日本料理講習会を開催しました。

同校は、欧州においてイタリアの食科学大学（UNISG）と並ぶ4年制の食科学大学であり、「分子ガストロノミー」に代表される先端的な料理研究を先導する食の研究拠点として知られています。また、同校のあるスペインのバスク地方のサン・セバスチャンは、ミシュランで星を獲得しているレストランや、食のアカデミー賞といわれる「世界のベストレストラン」に選ばれた名店が密集する「美食の街」として世界中から注目を集めており、2016年には「欧州文化首都」にも選ばれる等、欧州圏における食のトレンドを左右する高い影響力・情報発信力を有しています。

講演では当学会員の栗栖基氏（熊彦）、高橋拓児氏（木乃婦）が講師を務め、「なぜ日本料理はヘルシーなのか」「日本料理における素材の引き出し方」といった内容に加え、「出汁の引き方」「茶碗蒸しの盛り付け・太巻き寿司の作り方」等の技術デモンストレーションも実施。

さらに、日本食・食文化の基礎的知識や日本産食材の紹介とともに、本年2月に発効となる日本とEUの経済連携協定（EPA）対象となる日本産食材の素晴らしさをアピールし、イベント後半のトークステージでは「日本料理とスペイン料理の違い」などについてのディスカッションを展開。日本食・食文化の正しい知識や日本産品の魅力、日本料理の知識・調理技能等を効果的に伝えることで、欧州における日本料理の普及・発展に寄与する人材の育成を図りました。



日本産食材の展示コーナー



栗栖基氏による講義「なぜ日本料理はヘルシーなのか」





高橋拓児氏による出汁の引き方のデモンストレーション



出汁の試飲



栗栖基氏による太巻き寿司のデモンストレーション



トークショーにて日本料理の考え方について語る高橋氏



フロアからの質疑応答を交え、活発なディスカッションが展開された



地元メディアから取材を受ける栗栖基氏





## 第1回乳乳学会 | テーマ：那須高原チーズのテロワール

- ◆ 日時 : 2019年1月27日(日)
- ◆ 会場 : 格之進 Neuf (港区六本木7-17-1917 FLEG六本木Second 2F)
- ◆ 共催 : 乳乳学会理事会、全日本・食学会(肉料理部会)、那須ナチュラルチーズ研究会

### 実施概要

肉肉学会と食学会・肉料理部会共催の新たな研究会、その名も「乳乳学会」が始動！

記念すべき第1回のテーマは「那須高原チーズのテロワール」。那須高原地域のチーズ工のチーズがメインテーマですが、宮崎県小林市ダイワファームの大窪和利社長もチーズ持参で参加してくださいました。

乳乳学会の原田英男理事長(肉もチーズも大好きなので「乳乳学会」でも理事長に就任)によると、「肉肉学会」で何度か熟成肉とチーズのマリアージュを試みた経験から、伸長著しい国産ナチュラルチーズをフューチャーして学ぶ「乳乳学会」をスタートすることにしたとのこと。

当日は、乳乳学会特別顧問となった高岡副理事長の挨拶に続き、原田理事長より「NO CHEESE NO LIFE」と題して、国産ナチュラルチーズの現状と「乳乳学会」設立の意義が説明され、続いて、那須高原今牧場チーズ工房の高橋雄幸さんが「那須ナチュラルチーズ研究会」の紹介とご自身のナチュラルチーズ製造への想いを熱く語っていただきました。また、山羊チーズを製造している高橋さんからは、この日のために特別な「10か月齢の子ヤギ」を提供していただき、食べ尽くす、という「乳乳学会」に相応しい内容となりました。

この日は、原田理事長が昨年、フランスに本部がある「チーズギルドクラブ」の叙任を受けたことを記念した会となりました。デザートには、高橋さんのサプライズ・プレゼントとしてギルドクラブのメダルをかたどった「ガレット・デ・ロワ」がふるまわれました。

「日EUとEPA、TPPが発効するなど、海外製品との競争も激化するとわれ、また、国内での酪農家戸数の減少により生乳生産量が減少傾向となっているなかで、今後もナチュラルチーズ工房の生産者・製造者を招いて、その「チーズ哲学」を学んでいきたい」という原田理事長。「チーズの科学はタンパク質の科学ですし、発酵・熟成の科学でもあり、乳乳学会として追究するテーマも大いにあると思ってます。」とその抱負を語りました。



高岡副理事長の挨拶



肉おじさんとチーズおじさん(大窪社長)



高橋雄幸氏



高橋雄幸さんと、高橋さんが育てた子ヤギの枝肉



子ヤギモモ肉の丸ごとロースト



子ヤギのパテドカンパーニュ



本日のチーズ。時計回りに、リコッタ、さけるチーズ、ヤギのセミハード、カチョカバロ、りんどう、ジャージャーゴータ



ヤギのセミハードチーズの断面



チーズプレート(フリー・ド・那須)



チーズギルドクラブのメダルをかたどった「ガレット・デ・ロワ」





## 「RED-U35」審査会への協力

- ◆ 催事名称 : RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)
- ◆ 最終審査および授賞セレモニー : 11月4日(日) 東京ミッドタウン日比谷「BASE Q」
- ◆ 主催 : RED U-35実行委員会 (N35 inc.、(株)ぐるなび)
- ◆ 後援 : 農林水産省、国土交通省観光庁、文化庁、(一社)全日本・食学会 他

### 実施概要

若き才能ある料理人の発掘・応援を目的とした日本最大級の料理コンペ「RED U-35 2018」。

2018年度は、過去最多の567名が参加し、若手料理人の頂点「レッドエッグ」を目指して、半年間に渡って趣向を凝らした課題に果敢に挑んできました。全日本・食学会からは、脇屋友詞常任理事が審査員長を務めたほか、落合務理事、田崎真也理事、辻芳樹理事、徳岡邦夫理事、鎧塚俊彦会員が審査員を務めました。

書類審査、映像による二次審査、テーマ食材を60分で調理する三次審査を勝ち抜いたファイナリスト「ゴールドエッグ」6名は、11月4日、東京ミッドタウン日比谷で行われた最終審査に臨み、ついにグランプリの栄冠に輝いたのは、フランス料理「Maison de Taka Ashiya」の糸井章太さん(26歳)。「RED U-35」史上、最年少の26歳でみごと栄冠を手にした糸井さんは、「今後は、たくさんの仲間と、日本の料理業界を発展させていけるように全力を尽くしたいと思います」と受賞の喜びを語りました。

本コンテストを通じ、未来を担う料理人が鼓舞され、これからの日本の料理界全体の価値向上・底上げにつながることを願ってやみません。



審査員長  
脇屋 友詞  
Wakiyo Yūji  
オーナーシェフ

落合 務  
LA BETTOLA  
オーナーシェフ

田崎 真也  
ソムリエ

徳岡 邦夫  
京都 吉兆 総料理長

千住 明  
作家



辻 芳樹  
学校法人 辻料理学園  
辻調理師専門学校  
理事長・校長

鎧塚 俊彦  
Toshi Yorozuka  
オーナーシェフ

堀野 扶美子  
料理プロフェッサー

生江 史伸  
レフェルウェンズ  
シェフ

黒木 純  
くろぎ  
主人





## 外食ビジネスウィーク2018（大阪・東京）

- ◆ 催事名称 : 「関西外食ビジネスウィーク2018」「外食ビジネスウィーク2018」
- ◆ 開催日 : (大阪) 2018/5/15(火)~5/17(木)、(東京) 8/28(火)~8/30(木)
- ◆ 会場 : (大阪) インテックス大阪 2号館・3号館、(東京) 東京ビッグサイト 東ホール
- ◆ 主催 : 外食ビジネスウィーク実行委員会 (株イノベント 内)
- ◆ 後援 : 農林水産省/経済産業省/(一社)全日本・食学会

### 実施概要

全日本・食学会が後援をしている「外食ビジネスウィーク2018」が、インテックス大阪及び東京ビッグサイトで開催されました。開催に先立ち行われたオープニングセレモニーにて、当学会より山根大助常任理事（大阪）、松原龍司理事（東京）がそれぞれ参列致しました。

「外食ビジネスウィーク」は、飲食店経営者・バイヤー・開業予定者に向けて最新のトレンド発信や需要想起の場として開催されている外食業界・宿泊業界に向けた日本の外食産業活性化のための商談展示会。国内外より600ブース以上の出展と約50,000名のバイヤー・開業予定者が来場する日本最大の外食業界に関する専門展示会です。



(出所) 外食ビジネスウィーク実行委員会HP



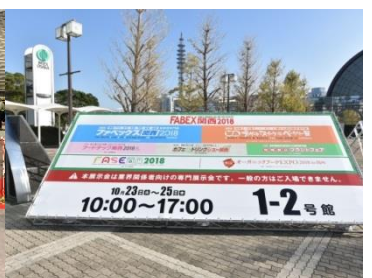


## FABEX関西2018

- ◆ 実施期間 : 2018年10月23日 (火) ~10月25日 (木)
- ◆ 実施場所 : インテックス大阪
- ◆ 後援 : 大阪府 / 大阪市 / 独立行政法人日本貿易振興機構 / 大阪商工会議所 / (一社) 全日本・食学会 他
- ◆ 主催 : 日本食糧新聞社

### 実施概要

関西市場の食品産業界向けに、業務用食品・食材・機器・容器の総合見本市として毎年開催されている「FABEX関西2018」を全日本・食学会が後援。昨年に引き続き、門上武司副理事長が開会式に出席したほか、特別講演を行いました。



## 第2回 食とコンピューティングの未来に関するワークショップ

- ◆ 名称 : 2nd Workshop on Future of Computing and Food
- ◆ 開催日 : 2019年3月28日(木) 9:00-18:00
- ◆ 開催場所 : 立命館大学衣笠キャンパス恒心館2階 KS209教室、魔法にかかったロバ
- ◆ 後援 : IEEE VR 2019 (Co-located event)、ACM(Future of Computing Academy)、立命館大学、(一社)全日本・食学会、肉肉学会 (MEET MEAT Society) 他

### 実施概要

バーチャルリアリティ (VR) やヒューマンコンピュータインタラクション (HCI) といった最先端の研究領域では、コンピュータによって味覚や嗅覚を含む五感体験を作り出す技術の開発が進みはじめています。

2018年にイタリアで開催された第1回「食とコンピューティングの未来に関するワークショップ」を引き継ぎ、文化的背景の異なる日本において新たな観点から議論を行う本ワークショップを、全日本・食学会が後援。

午前の部には、村田吉弘理事長も「日本料理の基本」と題した基調講演で登壇。その後、海外の研究者、実務家を含むワークショップ参加者に対して、日本の食文化が伝わるようなデモンストレーションとテイスティングセッションが実施されました。

龍旗信の松原理事も、別会場にて、テイスティングセッションを担当。二種の牛骨スープ飲み比べでは、一般の牛骨とエイジングした牛骨からスープを取り、スープのみの飲み比べからの昆布出汁(大阪土居昆布)を加え、旨味の相乗効果を感じて頂いてから、その後、ラーメンとして提供。油脂無しのラーメンを途中から足し、ラーメンスープに油脂は、とても大事なことも立証。

他に、熟成肉専門店、京都中似勢の加藤謙一氏による講演や牛肉の試食、増田徳兵衛商店(月の桂)の協力による日本酒の試飲、日本コナモン協会協力によるたこ焼き試食などを通じ、食におけるさまざまな多感覚相互作用がわれわれの体験を決定づけていることを、日本食文化の観点から実証する刺激的な食科学イベントとなりました。





## 東京あじわいフェスタ2018

- ◆ 開催日 : 2018年10月5日(金)～7日(日) ※日比谷公園は6日、7日のみ
- ◆ 開催場所 : 丸の内エリア(行幸通り、丸の内仲通り)、有楽町エリア(東京国際フォーラム地上広場)、日比谷エリア(東京ミッドタウン日比谷ステップ広場、日比谷公園)
- ◆ 主催 : 東京都、東京味わいフェスタ2018実行委員会

### 実施概要

平成30年10月5日(金)から7日(日)まで、東京産の農林水産物を使った料理、時代を超えて受け継がれてきた伝統文化など、東京の多彩な魅力を国内外に発信することを目的に、都内三つの会場で開催された「東京味わいフェスタ2018」。

6日(土)には、小池百合子都知事が、丸の内エリア会場で江戸東京野菜PRのテントや東京150年記念企画で特別出店した杉山衛常任理事の老舗名店「銀座寿司幸本店」のキッチンカー等を視察。視察後は、東京の地産地消にこだわり、“東京産”の食材を中心に、旬の料理を提供するフレンチレストラン「mikuni MARUNOUCHI」の三國清三理事長代行、モデルでありヴィーガンパティシエでもある長谷川理恵氏と、東京食産材の魅力や多様な食文化への対応などについてトークセッションを行いました。

知事は、「東京には、地場の農産物がたくさんあります」と話し、新しい農業技術などの活用により、現在は48種類の江戸東京野菜があることを紹介。また、「東京が緑の地であることを確認するとともに、江戸東京野菜の美味しさを味わっていただきたい」と語りました。

三國シェフは、遠くから食材を運ばず地元で調達する『ゼロキロメートル運動』に触れ、「地産地消が、一番健康にも良いし、農家も潤います」と話しました。また、自分の子供の卵アレルギーをきっかけにヴィーガンスイーツを作り始めた長谷川氏が作った、アーモンドミルクと東京の梨を使った「ぶどうと梨のヴィーガンソフトパフェ」、三國シェフの江戸東京野菜料理とヴィーガン料理がコラボした「白インゲン豆と東京野菜の煮込み」を試食した知事は、「美味しい」と感想を述べ、「伝統的な野菜を、21世紀に生きる東京の皆さんに食べてほしい」と語りました。



(出所) 東京都HP「知事の部屋」 [http://www.metro.tokyo.jp/tosei/governor/governor/katsudo/2018/10/06\\_00.html](http://www.metro.tokyo.jp/tosei/governor/governor/katsudo/2018/10/06_00.html)

## 極上の饗宴・三重県レセプション in 帝国ホテル

- ◆ 開催日 : 2018年10月9日(火)
- ◆ 開催場所 : 帝国ホテル 東京 本館中2階「光の間」(東京都千代田区内幸町1-1-1)
- ◆ 主催 : 三重県、東京オリパラ三重県農林水産協議会

### 実施概要

東京五輪の選手村やメディアセンターで提供する食材には「GAP」や「AEL」と呼ばれる安全性などに関する認証を取得する必要があります。三重県では、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を契機とした県産農林水産品の販売拡大を図るため、GAP・AEL認証取得等の供給体制の整備や首都圏でのプロモーション等に取り組んでいます。

その一環として、首都圏のケータリング事業者、ホテル関係者、東京2020大会スポンサー等にGAP等認証取得食材を中心とした県産農林水産品を披露する「極上の饗宴・三重県レセプション in 帝国ホテル東京」が開催され、組織委や都内ケータリング事業者などを無料で招待。

当日は、鈴木英敬三重県知事、津市出身で女子レスリング五輪3連覇のオリンピックで、「みえの食国際大使」の吉田沙保里さんや、東京2020大会組織委員会顧問で、同じく「みえの食国際大使」である三國清三理事長代行らが出席。トークセッションなどで県産食材の魅力をアピールしました。

会場では、松阪牛や伊勢エビといった高級食材をはじめ、県産ブランド米の「結びの神」や伊勢真鯛、熊野地鶏などの10~20品目が紹介され、いずれの食材も、選手村での提供などを想定して考案したメニューとして提供されました。県内の生産者もレセプションに参加し、食材の採用を目指して事業者との商談などに臨みました。



三重県立明野高校の生徒さんによるお茶のGAP認定に向けての取り組みについてのプレゼンテーション







## 「10年目の『だし』サミット」（関西食文化研究会）

- ◆ 開催日 : 2018年7月1日（日）
- ◆ 会場 : 京都調理師専門学校 太秦キャンパス4F Hospitality Hall
- ◆ 登壇者（敬称略） : 川崎寛也（味の素㈱イノベーション研究所）、高橋拓児（木乃婦）、澤田州平（中国菜エスサワダ）、山口浩（神戸北野ホテル総料理長）、山根大助（ポンテベッキオ）、門上武司（㈱ジオード）他
- ◆ 主催 : 関西食文化研究会

### 実施概要

飲食店のプロが集う「関西食文化研究会」は、ジャンルの垣根を廃し、食材・技能・科学的アプローチから料理を考え、研鑽を続けている学究的な会。10年前から、各分野の料理人が登壇し、その技術を披露し交流を続けています。今回は、改めて世界で注目を集める「だし」をテーマとする10周年特別企画として、各ジャンルを代表する料理人や研究者が集結。これからの未来の味わいを考える貴重な機会となりました。

門上武司氏の進行により、第一部「スタディ」として、川崎寛也先生による「料理人のための“だし”のサイエンスとデザイン」と題した基調講演からスタート。続く第二部の「プレゼンテーションと試食」では、参加シェフの方々により各料理ジャンルにおける「だし」についての新しい考えや具体的な料理が次々と披露されました。

高橋拓児シェフによる日本料理のメニューは「鰹とじゅんさいの御碗」。高橋氏のこれまでの研究と試行が凝縮されたプレゼンテーションでは、科学的な研究の成果を料理人の感性で生かすことが大事という考えを、その実際の味とともに紹介。続いて、中国料理の澤田州平シェフは、和風テイストの上湯に挑戦。和風の鯛餃子を鰹風味の上湯でいただくという、これまでにない味わいの「新しい上湯（鰹風味の上湯）と鯛餃子」が完成しました。

さらに、西洋料理の山口浩シェフは、「西洋だしの呈味の分解と再構築」について、参加料理人の手元に自家製の各呈味成分を配り、それぞれの組み合わせによって深まるうま味を体験していただきながらの講演。うま味をコントロールし、自分で料理をデザインするコツを分かりやすく説明しました。

第三部ディスカッションでは、山根大助氏（「ポンテベッキオ」オーナーシェフ）、吉岡勝美氏（「辻調理師専門学校」中国料理技術顧問）も加わり、各プレゼンについての討議と質疑応答が行われました。



高橋 拓児氏  
「鰹と順才の御碗」



澤田 州平氏  
「新しい上湯（鰹風味の上湯）と鯛餃子」



山口 浩氏  
「西洋だしの呈味の分解と再構築」

（出所）関西食文化研究会 H P [http://www.food-culture.jp/event/regular/180701\\_dashisummit/](http://www.food-culture.jp/event/regular/180701_dashisummit/)



## 「だしの最前線を探る」（関西食文化研究会）

- ◆ 開催日 : 2018年10月14日（日）
- ◆ 会場 : 大阪ガスハグミュージアム（大阪市西区千代崎3丁目南2番59）
- ◆ 登壇者（敬称略） : 川崎寛也（味の素(株)イノベーション研究所）、上野法男（一汁二菜うえの）、大澤広晃（酒中花 空心）、山根大助（ポンテベッキオ）、山口浩（神戸北野ホテル）門上武司（(株)ジオード）他
- ◆ 主催 : 関西食文化研究会

### 実施概要

飲食店のプロが集う「関西食文化研究会」。今回は、「だしを考えることは、料理を考えること」をテーマに、各ジャンルの料理人の方々が新しい「だしからつくる料理」を発表。それぞれ提案されただしと料理について、考察と討議を行いました。

第一部基調講演は、「料理人のための「だし」のサイエンスとデザインレビューと発展」と題し、川崎寛也先生がうま味の使い方から、だしの役割からなど、いくつかの方向性を示唆。

続く第二部の「料理実演と考察」では、各ジャンルの料理人の方々が新しい「だしからつくる料理」の調理実演を行いながら、それぞれ川崎先生がコメント。

まず、日本料理の上野法男氏（一汁二菜 うえのの代表）による「特製八方だし」を使った実演。うま味成分などの相乗効果・イオウ化合物などの香り効果・和の価値観や美意識などの現れた現代の八方だしの使い方が披露されました。

中国料理の大澤広晃氏（酒中花 空心オーナーシェフ）は、「鮮（シエン）」の分解と再構築」と題し、中国料理におけるだしの歴史を背景にした料理を披露。その料理を口にしたとき、物語まで味わえる、だしの新しいコンセプトになり得る方向を提示しました。

イタリア料理の山根大助シェフが披露したメニューは「ブロッコレッティのリゾットの上にのせた淡路産ゴールデンポークのバラ肉のとろとろブラザート」。スープのベースになるダシとソースのベースになるダシを作ることから始め、リゾットと煮込み料理ブラザートを披露。肉と85℃の関係など、イタリア的な料理の分解と再構築によるだしの新たな方向性が示されました。

第三部ディスカッションでは、出演者に山口浩氏らのコアメンバーが加わり、門上武司氏の進行により質疑応答と討議が行われました。会場では各実演後に参加者からの質問状を回収。その質問に答えながら進行了ました。



ブロッコレッティのリゾットの上にのせた  
淡路産ゴールデンポークのバラ肉のとろとろブラザート



## 日本最大級イタリアンフェスティバル「Italia, amore mio!」

- ◆ 開催日 : 2018年11月3日(土)、4日(日)
- ◆ 会場 : グランフロント大阪
- ◆ 出演者 : 山根大助(ポンテベッキオ)、山田剛嗣、セレネッラ・ヴェッローニ(生パスタ職人)、  
(敬称略) パンツェッタ・ジローラモ、ピエトロ・クリスト 他
- ◆ 主催 : 在日イタリア商工会議所

### 実施概要

2016年日伊国交150周年を記念してスタートした「Italia, amore mio! (イタリア・アモレ・ミオ!)」は、Made in Italyの素晴らしさ・美しさをPRするための日伊国際交流イベント。今年で3回目を迎えるにあたり、東京・名古屋に続き、イタリアのミラノ市と姉妹都市でもある「大阪」にて初開催。「Italia, amore mio! (イタリア・アモレ・ミオ!) 大阪」のテーマは、イタリアン・パッション。

日本を代表するイタリア料理の巨匠・山根大助常任理事が前日のレセプションディナーのフード監修に加え、イベント当日はトークショーのステージにも登場。イタリアならではの製品や文化芸術の紹介に加え、美食の秋を感じるイタリア料理とワイン王国イタリアの芳醇な香りを放つ魅惑のワインの数々が提供され、大盛況となりました。

日本最大級のイタリアフェスタ!  
**2018/11/3 SAT - 4 SUN**  
 10:00 - 20:00  
 グランフロント大阪

**ITALIA**  
*amore mio!*  
 アモレ・ミオ イタリアンフェスティバル

当日  
 このチラシを  
 お持ちいただくと  
 特別な特典も!

**イタリアに  
 恋しちゃおう?**  
 入場無料

憧れの  
 イタリアの  
 ブランド  
 大集合!

世界No1  
 バーテンダー考案  
 限定カクテル  
 "Amore mio"

本格イタリア料理  
 ワインも沢山!

豪華客船の  
 旅が当たる  
 スタンプリアー  
 開催!

言わずと知れた  
 伊達男  
 パンツェッタ・  
 ジローラモ登場!



主催 ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE IN JAPAN 在日イタリア商工会議所

特別協力

協力

後援

ROGER DUBUIS, Ferrari, MASERATI, MIRABILIA, Alitalia, GIGIA, MSC, bockato japan, BIRARDINO, MONTEDISON, FENICE, AIX, cineligo

**italia-amore-mio.com**  
 イタリア・アモレ・ミオ!事務局 italiamoremio@iccj.or.jp 03 6809 5802  
 amoremio.jp iccjtokyo

# 北海道十勝フード&ワインフェスティバル

- ◆ 催事名称 : 北海道十勝フード&ワインフェスティバル
- ◆ 開催日 : 2018年6月26日 (火)
- ◆ 会場 : 北海道ホテル (北海道帯広市西7条南19丁目1番地)
- ◆ 主催 : 北海道十勝フード&ワインフェスティバル実行委員会
- ◆ 後援 : 農林水産省北海道農政事務所、在札幌米国総領事館、北海道、帯広市、十勝町村会、北海道農業協同組合中央会、北海道観光振興機構、北海道食産業総合振興機構、食と農の景勝地・十勝協議会、HAPA十勝 他

### 実施概要

北海道十勝フード&ワインフェスティバル実行委員会主催のワインイベントに脇屋友詞常任理事が招聘シェフとして腕を振るいました。

本イベントは、国内外の一流シェフによる十勝産食材を使った料理を提供し、インバウンドも含めた観光誘致にも繋げる十勝発の「食のプロモーションイベント」で、脇屋シェフが十勝で一般に向けて料理を提供するのは初めて。もちろん北海道のワインも登場。北海道とハワイ州の姉妹提携で開催実現。十勝食材×一流シェフの組み合わせで、食と観光の可能性を世界へ発信しました。

**HOKKAIDO TOKACHI FOOD & WINE FESTIVAL 2018**  
北海道十勝フード&ワインフェスティバル

**6.26** 18:00~20:00 (OPEN17:30)  
北海道ホテル 中庭、ボロシ・ボラの間  
帯広市西7条南19丁目1番地 TEL 0155-21-0001

チケット取り扱い  
20,000円  
【前売券】  
お一人様

国内外からスターシェフが集うプレミアムな食の祭典

中国	ハワイアン	ハワイアン/ハワイ	アメリカ	韓国	シドニー	ハンガリー
脇屋 友詞 Tokachi (帯広) (東京) オーナーシェフ 上野原酒造を率いる。2016年 国際食文化博覧会にて、2016年 のグランドチャンピオンに 賞状。	ワイアワイのフレンチ レストランで20年近く 勤務。現在はオーナーシェフ として、地元帯広で活躍中。	M. W. Restaurant (ハワイ) オーナーシェフ ハワイアンスタイルの フレンチレストランで20年 以上勤務。現在はオーナー シェフとして、地元帯広で 活躍中。	フランス料理の大家 として活躍中。現在は フランス料理の大家として 活躍中。	韓国料理の大家として 活躍中。現在は韓国料理 の大家として活躍中。	シドニー在住のシェフ として活躍中。現在は シドニー在住のシェフ として活躍中。	ハンガリー料理の 大家として活躍中。 現在はハンガリー料理 の大家として活躍中。

【主催】北海道十勝フード&ワインフェスティバル実行委員会 【事務局】帯広商工会議所 (帯広市西3条南9丁目1-1)  
【お問い合わせ】 TEL. 0155-22-7555  
【会場】帯広市西7条南19丁目1番地 北海道ホテル 中庭、ボロシ・ボラの間

15:00~17:55 シンポジウムも開催 「これからの北海道・十勝における食と観光振興」  
後藤健司氏 (帯広市観光協会会長) 参加無料 | 200名限定





# 第9回 食の都・大阪グランプリ / 食の都・大阪レストランウィーク2019

- ◆ 実施期間 : (コンテスト) 2018/10/28 (日)、(レストランウィーク) 2019/2/1~2/28
- ◆ 会場 : 辻学園調理・製菓専門学校 (大阪市北区西天満1丁目3-17)
- ◆ 主催 : 「食の都・大阪」推進会議
- ◆ 後援 : 大阪市、(公財)大阪観光局
- ◆ 協力 : 学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校、(公社)全日本司厨房士協会関西地方大阪府本部、(公社)日本中国料理協会大阪支部、(一社)全日本・食学会 他

## 実施概要

「食の都・大阪グランプリ」は、大阪の食に関係する産官学が集う「食の都・大阪」推進会議が毎年開催している、大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト。基本テーマは「大阪で育まれてきた食文化をふまえた上で現在進行形の“大阪らしさ”を和洋中の料理・デザートで表現すること」。大阪ならではの素材選択といかじ方、旬や祭事の表現、お値打ち感、背景に潜ませたストーリー性などを中心に、完全ブラインド方式で審査が行われます。

応募作品累計は2051作品という、このグルメの祭典で、審査委員長を務めた門上武司副理事長ら、大阪のミシュラン・スターシェフなどで構成される審査委員20名が、当日調理した作品の試食、審査を行いました。

「和食・日本料理部門」、「洋食・西洋料理部門」、「中国・韓国・アジア料理部門」、「デザート・和洋菓子部門」の各部門を勝ち抜いて栄えあるグランプリ(総合優勝)に輝いたのは、「デザート・和洋菓子部門」の小西拓也さん (Seiichiro, NISHIZONO)。25歳で歴代最年少の受賞となりました。

そして、山根大助常任理事の「ポンテベッキオ」も参加した「食の都・大阪レストランウィーク」は、その歴代受賞作品の中から39作品を受賞者の各店で堪能できる特別企画。「天下の台所」「くだおれの街」などと称されてきた食の都・大阪の水準の高さ、奥の深さ、多様性を内外の方々に実感していただき、大阪産(もん)の魅力を新発見・再発見できるスペシャルな1カ月でした。

**第9回 (平成30年度)** 大阪のプロ料理人・パティシエ対象の料理コンテスト  
新メニュー開発・人材育成の機会! ふるってご応募下さい!

## 食の都・大阪グランプリ

**賞金・特典**

▼各部門から1作品  
**部門別優勝賞金 10万円**

▼決勝進出作品のうち最優秀  
**優秀賞 各1万円**

▼決勝進出一歩及ばなかった作品  
**入賞**

本人に90万円 (部門別優勝賞金10万円×9部門)  
お礼に10万円

大阪産(もん)特別賞  
大阪産(もん)を使用した作品のうち優れたものに賞状・お礼品・中品シートの頒布権(大阪産(もん)を使用した作品に限ります)

大阪外食産業協会特別賞  
調理法、盛り付け、サービス、売場などから選定された作品、外食産業で売場などが可能な作品のうち優れたものに賞状。

大阪府外食産業協会特別賞  
大阪府外食産業協会が推薦した作品のうち優れたものに賞状(作品シートの掲載権・大阪府内で賞状と併用して使用している店舗に限りません)。

※特別賞は他の賞との重複受賞が可能です。

▶受賞者は、新聞・テレビなどのメディアで紹介されたり、各種イベントでご活躍いただける可能性があります。

▶受賞者(各1名)は、「食の都・大阪レストランウィーク」にご参加いただけます。同イベントは、「食の都・大阪レストランウィーク」の歴代受賞作品を各店舗でご覧いただけますので、「食の都・大阪」周遊企画がスムーズに進みます。

▶全応募作品に、審査委員会からのコメントが寄せられます。

**参加対象・エントリー部門**

■大阪市内の飲食店、宿泊・観光施設、弁当・惣菜店、スイーツ菓子製造小売店、食品メーカーなどで活躍する7人の料理人・パティシエ・菓子職人個人、経営者・従業員(性別や年齢、国籍は不問)。

■エントリー部門 ①和食・日本料理部門  
②洋食・西洋料理部門  
③中国・韓国・アジア料理部門  
④デザート・和洋菓子部門

※お1人での複数部門への応募や、同一部門内の複数作品の応募も可能です。

※1店舗は1名1作品の方にご応募いただけます。

**スケジュール(平成30年度)**

応募締切	8月10日金
1次審査(書類審査)	8月下旬~9月上旬
2次審査(調理審査)	9月19日土
決勝(試食審査)・表彰式	10月28日日

※「食の都・大阪レストランウィーク」は、平成31年2月頃に実施予定です。

**審査委員長**



「あまから亭」  
総料理長

**特別審査委員**



カシノマリ子氏  
(大阪産(もん)大使)



藤原英博氏  
(一社)大阪外食産業協会 会長  
三友食品 社長兼取締役



有馬昌典氏  
大阪大学 教授

**審査委員(順不同)**

大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏	大阪府外食産業協会 代表 藤原英博氏
辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏
辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏	辻学園調理・製菓専門学校 校長 藤原英博氏

〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8  
大阪商工会議所 流通・サービス産業部  
経営支援担当(「食の都・大阪」推進会議事務局)  
TEL:06-6944-6493

URL: [http://www.osaka.cci.or.jp/syoku\\_osaka/](http://www.osaka.cci.or.jp/syoku_osaka/)  
Facebook: <https://www.facebook.com/syokuosaka/>  
※大阪産(もん)についてのお問い合わせ先:  
大阪府情報林産水産部 流通対策室 TEL:06-6210-9605

Capital of Gourmet Osaka  
Restaurant Week

# 食の都大阪2019 レストランウィーク

食の都・大阪グランプリ受賞作を  
味わい尽くす1カ月!!

2/1 fri ▶ 2/28 thu









## ハワイ・フード&ワインフェスティバル

- ◆ 催事名称 : ハワイ・フード&ワイン・フェスティバル 2018
- ◆ 開催日 : 2018年10月26日 (金)
- ◆ 会場 : ハワイコンベンションセンター
- ◆ 主催 : ハワイ・フード&ワインフェスティバル実行委員会

### 実施概要

ジェームス・ピアード賞受賞のハワイを代表する2人の人気シェフ、ロイ・ヤマグチ氏とアラン・ウォン氏がプロデュースして2011年から始まり、いまや人気グルメイベントとなった「ハワイ・フード&ワイン・フェスティバル (HFWF)」。8回目を迎える今年は、ハワイ島、マウイ島、オアフ島を舞台に、10月6日～10月28日まで17ものイベントが各地で開催されました。

ハワイ最大のこのグルメイベントに、日本から脇屋友詞常任理事が昨年に引き続いて参加。10月26日にハワイコンベンションセンターのルーフトップガーデンで開催された「Winederland (著名シェフ20人と人気ワイナリーのワイン)」コーナーに、脇屋シェフを含む約20名のシェフが集まり、おいしい料理とワインを提供。脇屋シェフによるおつまみは、「チリチーズソースがけコナロブスター」。ぷりぷりのロブスターとピリ辛ソースがよくマッチし、マリアージュにも最適の逸品でした。

HFWFは、ハワイが世界クラスの観光地としての競争力を維持し続けるため、上質な料理と地元で育成された食材の多様性に国内外の関心を高めることを目的とする非営利団体のプログラムで、収益金は州の環境・文化・教育の向上に取り組む地元団体の支援に寄付されます。







### 山口浩理事監修によるルレ・エ・シャトー提供WEB動画

#### 概要

ルレ・エ・シャトー (Relais & Châteaux) は、1954年にフランスで発足された、一流ホテル、レストランで構成される世界的な非営利会員組織。創業当時より、5Cの基準による厳格な審査をクリアしたホテルとレストランのみが加盟を認められ、当学会からも三國清三理事長代行の「オテル・ドゥ・ミクニ」をはじめ、山口浩理事が総料理長を務める「神戸北野ホテル」、松尾英明理事の「柏屋」、高木慎一郎シェフの「銭屋」等がメンバーとなっています。



今回、山口浩シェフ監修によるルレ・エ・シャトー・ジャパン提供のWEB動画として「デリシャス・サイエンス・アカデミー・ジャパン」シリーズが製作され、「魚を締める」「神戸ビーフ」「鰹節/本枯れ節/荒節」の三部作が公開されました。山口シェフが自ら生産地に赴き、生産者に密着しながら日本産食材の本質的な魅力に迫ります。「日本の食文化を正確に海外に発信する目的と一次産業者にスポットを当て、その中からスターを作り出すことで、持続可能な食文化を守りたい」という山口シェフの考えに貫かれた、スタイリッシュで完成度の高い映像は必見です。



「魚を締める」編

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=516&v=dkEnD9X\\_M8I](https://www.youtube.com/watch?time_continue=516&v=dkEnD9X_M8I)



「神戸ビーフ」編

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=432&v=01IPF6zQTG0](https://www.youtube.com/watch?time_continue=432&v=01IPF6zQTG0)



「鰹節/本枯れ節/出汁」編

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=1&v=rBs4KIGb3Wg](https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=rBs4KIGb3Wg)



## 「京都府農林水産フェスティバル2018」にキッチンカー登場！

- ◆ 日 時：2018年11月24日（土）、25日（日）
- ◆ 会 場：京都パルスプラザ
- ◆ 主 催：京都府農林水産フェスティバル実行委員会（京都府、京都府内農林漁業関係団体 計31団体で構成）
- ◆ 協 力：（一社）全日本・食学会

### 実施概要

秋の晴れやかな連休中、京都にて恒例の「京都府農林水産フェスティバル」が開催されました。今回、「京都の有名料亭による京都食文化体験」として、京都6店舗の料理がキッチンカーで限定販売されました。

全て京都の食材を使った、「大根炊き」と「粕汁」というメニュー2種を、各店時間制交代の100食限定で売り出したところ、全てあっという間に完売！！

それもそのはず、「菊乃井」「祇園さゝ木」「魚三樓」「てんぷら天菰」「木乃婦」「清和荘」という、有名料亭の料理が、なんとワンコイン500円で食べられるという貴重な機会。お客様は販売開始30分前のチケット購入にも長蛇の列で料理を待っていました。中には全ての料理を味わうべく、2日間通ったお客様もいらっしゃいました。食の台所・京都の味覚を堪能できる好企画でした。

### 開催日当日のイベント

## 全日本・食学会による 京都食文化体験

(グルメコーナー：キッチンカー)



- 全日本・食学会による 京都食文化体験
- 場所：グルメコーナー（キッチンカー）
- 日時：11月24日（土）、25日（日）

	11:00～12:00	12:30～13:30	14:00～15:00
大根炊き	祇園 さゝ木	京料理 てんぷら天菰	木 乃 婦
粕 汁	菊 乃 井	魚 三 楼	京料理 清和荘

1食500円！各店舗100食限定！

パルスプラザロビーにて各店販売開始30分前より引換券を販売します。







## 第20回 関西飲食店オーナー交流会

- ◆ 催事名称 : 泉佐野商工会議所 講師例会及び自己・事業PR発表会
- ◆ 開催日 : 2018年10月29日(月)
- ◆ 会場 : 大阪ABCホール(大阪府大阪市福島区福島1丁目1-30)
- ◆ 主催 : エフロククラブ(関西飲食店オーナーズクラブ)

### 実施概要

『関西から世界へ!世界から関西へ!』をテーマにした飲食業界のセミナー&交流会「第20回 関西飲食店オーナー交流会」にて、華の都パリにも出店を果たした松原龍司理事が、丸亀製麺の粟田社長とともに、講師として登壇。「世界の皆さんにラーメンで感動してもらいたい!~世界展開前にエフロクで講演、そして現在・これから~」と題して、起業から世界展開へといたるまでの足取りから、自らのラーメンに掛ける未来へ向けての展望を熱く語りました。

**関西飲食店  
オーナー交流会  
第20回**  
~未来の食シーンを想像する~

**F6**  
関西飲食店オーナーズクラブ

講演会

**第一部**  
世界の皆さんに  
ラーメンで  
感動してもらいたい!  
~世界展開前にエフロクで講演、  
そして現在・これから~

株式会社龍旗信 代表取締役  
一般社団法人全日本・食学会 理事  
**松原龍司氏**  
RYUKISHIN  
JAPAN

**第二部**  
「美味しい」は  
国境を超える  
~明石の1軒の焼き鳥屋から世界へ~

株式会社トリドールホールディングス  
代表取締役社長  
**粟田貴也氏**

参加費  
■飲食店経営者・関係者 .....2000円  
■サポーター企業 .....5000円  
※講演会・交流会の費用は定額  
(定員) 250名

(日時)  
10月29日(月)  
13:30~18:00  
(受付13:00~)

(会場)  
ABCホール  
大阪市福島区福島1丁目1-30

受付事務局 / 無料メール相談受付  
問い合わせ 06-6485-7022 参加申込みFAX 06-6485-7023 受付期間 10月27日(土)迄  
主催 / エフロク事務局 協力 / アサヒビール株式会社、キリンビール株式会社、ラビロール株式会社、フォーレスト株式会社



株式会社龍旗信 代表取締役  
一般社団法人全日本・食学会 理事

## 松原龍司氏

(プロフィール)

1969年生まれ。23歳で和泉市にラーメン店、東京でショットバーをオープンするもほどなくして閉店。その後数々の事業を立ち上げるも全て失敗し、再起をかけ32歳で現在の龍旗信の1号店を堺にオープン。損得関係なく志にしたがいチャレンジを繰り返す、関西ラーメン界を代表する経営者。現在は堺を中心にした関西だけでなく、イギリス・ロンドン、イタリア・ミラノへ展開。ローマへの出店も目指す。2018年には待望のフランスのパリへ出店し欧州の人々をラーメンで感動をもたらしている。



# 第45回 堺市まつり協賛事業「オータムフェスタ2018」

- ◆ 催事名称 : 堺市まつり協賛事業「さかい利品の杜 オータムフェスタ2018」
- ◆ 開催日 : 2018年10月20日(土)、20日(日)
- ◆ 会場 : 堺市立歴史文化にぎわいプラザ(大阪府堺市堺区宿院町西2丁1-1)
- ◆ 主催 : 堺市立歴史文化にぎわいプラザ運営グループ

## 実施概要

大阪・堺を代表する食のエンターテインメントが、さかい利品の杜に大集結するフードフェスティバルに、日本で最初の「塩専門」、泉州の恵み豊かな食材から生まれる、唯一無二の堺ラーメン「龍旗信」が出店。オータムフェスタだけの限定メニューとして、塩だれ+濃厚鶏白湯+たっぷりウニで、クリームパスタをイメージした、フードフェス優勝商品の「ウニ白湯の濃厚ませそば」が、堺まつりにて限定メニューとして復活しました。

「堺のほまれ 世界にとどけ」をテーマに、堺の歴史文化・茶の湯文化や、堺ならではの食文化を広く発信する本イベントで、食を通じたにぎわいづくり・地域活性に貢献しました。

**第45回 堺まつり 協賛事業**  
**さかい利品の杜 / オータムフェスタ 2018**  
 Autumn Festa in Sakai Risho No Mori  
 10月20日(土)・21日(日) 2018

「堺のほまれ 世界にとどけ」をテーマに、堺の歴史文化・茶の湯文化や、堺ならではの食文化を広く発信！ 見どころ盛りだくさんのオータムフェスタに、ぜひお越しください！

**堺まつり自賛 にぎわいマルシェ 堺めし処**  
 堺を代表する「めし処」が利品に大集合！

**1日目** 日程：10月20日(土) 10:00-17:00  
 場所：フロントコート ※雨天中止

**2日目** 日程：10月21日(日) 11:00-17:00  
 場所：バス駐車場 ※雨天中止

堺を代表する食のエンターテインメントがさかい利品の杜に大集結！ 堺まつりをいっそう盛り上げます！ 堺のうまいもの、一度は食べたいあの味が勢揃いしたフードフェスティバル。この機会にぜひ、堺のグルメをご堪能ください！

**各種メニューをリーズナブルな価格でご提供！**

- アゴウラ・黒カレー 200-210円
- 抹茶アツシヨ子やち 200-210円
- 和菓子いろいろ 200-210円
- かすうどん・てんてん 200-210円
- カレーがすうどんなど 200-210円
- 和菓子いろいろ 200-210円
- ハーベストの丘 210円
- とろとろサイの煎餅串 210円
- かつお饅頭 210円
- 生煎田楽など 210円
- 丸煎菓子 210円
- 和菓子いろいろ 210円
- 焼餅 210円

**龍旗信 200-210円**  
 「ウニ白湯の濃厚ませそば」  
 フードフェス優勝メニューが限定販売！  
 ※塩だれ+濃厚鶏白湯+たっぷりウニをクリームパスタイメージで仕上げた。

**大吉 210円**  
 人気メニューで売上No.1の「あさり汁」  
 ※あさりの旨味で揚げた天ぷら  
 「天ぷら盛り合わせ&あさり汁」  
 サクサク衣に甘辛天ぷら、名物あさり汁とご一緒に！

**松井景 210円**  
 和食の味をご堪能ください！  
 「焼あなごのまるまる1本姿焼き」  
 ※焼あなごご1尾を使い焼いたあなごは、歯に突き刺さります！  
 ※やわらかい「松井景のあなご寿司」も販売します！

**龍華山 210円**  
 和食の味をご堪能ください！  
 「龍華山の焼餃子」  
 大塚製粉や自産野菜、焼餃子専用の皮を使用した、ここだけの限定焼餃子です！



狭間恵三子氏(堺市副市長)と松原理事





## KYOTO NIPPON FESTIVAL

- ◆ 日 時：2018年10月6日（土）～12月2日（日）
- ◆ 会 場：北野天満宮（京都府京都市上京区馬喰町）
- ◆ 主 催：KYOTO NIPPON FESTIVAL実行委員会

### 実施概要

観光都市ランキング2年連続世界1位になった文化都市・京都の北野天満宮を舞台に、日本の伝統文化とアート、そして「食」を融合させた「KYOTO NIPPON FESTIVAL」。2018年は京都から発信する古典と現代の対比と称し、日本が世界に誇るPOPカルチャーとも連動して展開されました。

今、世界の関心をますます集めている日本ならではの魅力を、もっと元気に、もっとPOPに、世界に向けて、老若男女問わず発信していくこのプロジェクトのフード部門の総合プロデュースを徳岡邦夫理事（京都吉兆）が担当。

「京都吉兆」からは、乃木坂46 秋元真夏さんと共同開発したオリジナルメニューと「刀剣乱舞-ONLINE-」髭切をイメージしたスイーツが登場。さらに、「木乃婦」「一子相伝なかわら」「魏飯夷堂」「祇園ミクニ」等、京都を代表する和洋中の名店が日替わりで特別メニューを披露しました。

日本ならではの伝統文化とPOPカルチャーの「融合」をテーマに、味覚だけでなく五感で感じていただけるイベント限定料理を提供し、国内外の来場者に日本料理、日本の食材の素晴らしさを発信しました。

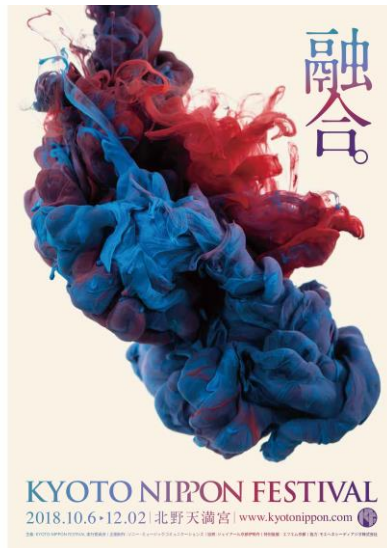


日本の美しさを未来につなぐ。

KYOTO NIPPON FESTIVALのPOPと挑戦。

京都の北野天満宮を舞台に日本の伝統文化とアート、食を融合させた「KYOTO NIPPON FESTIVAL」。第3回目を迎える今回は、伝統から現代まで幅広く取り入れたPOPカルチャーとアートに注目を集めるべく開催いたします。2018年は京都から発信する古典と現代の対比と称し、日本が世界に誇るPOPカルチャーとも連動して展開いたします。

TICKETS チケット情報		注意事項	
【前売券大人】 ① 全席付 ¥2,400 ② 立ち見 ¥1,800	【当日券大人】 ① 全席付 ¥2,600 ② アート鑑み ¥1,800	1. 当日券は当日10時以降受付開始です。	2. 当日券は当日10時以降受付開始です。
【前売券小学生】 ① 全席付 ¥1,500 ② 立ち見 ¥900	【当日券小学生】 ① 全席付 ¥1,500 ② アート鑑み ¥900	3. 当日券は当日10時以降受付開始です。	4. 当日券は当日10時以降受付開始です。
【グッズ 会場限定】		ACCESS 会場まで	
<p>会場限定グッズは、会場限定で販売いたします。</p> <p>会場限定グッズは、会場限定で販売いたします。</p>		<p>会場：北野天満宮</p> <p>〒605-0821 京都府京都市上京区馬喰町</p> <p>※2018年10月6日（土）～12月2日（日）</p> <p>※10月6日（土）は、10時～17時（16時最終入場） ※10月7日（日）は、10時～17時（16時最終入場） ※10月8日（月）は、10時～17時（16時最終入場） ※10月9日（火）は、10時～17時（16時最終入場） ※10月10日（水）は、10時～17時（16時最終入場） ※10月11日（木）は、10時～17時（16時最終入場） ※10月12日（金）は、10時～17時（16時最終入場）</p>	



KYOTO NIPPON FESTIVAL  
2018.10.6-12.02 北野天満宮 | www.kyotonippon.com





# シェフェスタ in 奈良/馬見

- ◆ 実施期間 : 2018年09月15日~2018年09月24日 (奈良)  
2018年10月6日~2018年10月14日 (馬見)
- ◆ 実施場所 : 馬見丘陵公園/奈良公園
- ◆ 協力 : 一般社団法人全日本・食学会
- ◆ 共催 : 奈良県
- ◆ 主催 : 奈良フードフェスティバル実行委員会  
委員長/門上 武司 (全日本・食学会)  
委員/石村 由起子、鐵東 敦史、黒田 久一、笹野 正広、稲次 知己、大掛 達也

## 実施概要

奈良食材とシェフの交流を目的とし「奈良グルメ再発見」につながるグルメイベント「シェフェスタ」。緑豊かな公園内で、日替わりシェフのイベント限定料理(シェフズキッチン)や、カフェメニュー・手作りのお弁当が並ぶ青空キッチン、青空ピッツァの他、奈良食材を使用したパンやお菓子、シェフや生産者の屋台料理など、秋空のもとオープンテーブルで楽しめる、奈良最大のグルメイベントです。

本イベントに当学会が協力し、門上武司副理事長が実行委員長に就任。2018年度の来場者数約21.1万人と、過去最高を記録。様々なメディアで取り上げられました。



**奈良の食材**  
シェフの祭典  
**C'festa**  
NARA FOOD FESTIVAL 2018  
NARA 2018. 9.15 sat. -24 mon. UMAAMI 2018. 10.6 sat. -14 sun.

食材の素を知る。  
LEARN THE ROOTS OF FOOD

シェフの料理を遊り、  
TRACE THE CHEF'S STEPS

シェフェスタ in 奈良  
会場 奈良公園 観音堂前  
〒740-0192 奈良県奈良市大宮町4-14(1F-5F)  
TEL 074-341-4444  
2018.9.15 sat.-24 mon. 時 10:00-17:00

シェフェスタ in 馬見  
会場 馬見丘陵公園  
〒740-0192 奈良県奈良市大宮町4-14(1F-5F)  
TEL 074-341-4444  
2018.10.6 sat.-14 sun. 時 10:00-17:00

WHAT'S C'festa シェフェスタとは?

CHEF -料理人-  
FESTIVAL -お祭り-

奈良フードフェスティバル「シェフェスタ」は、今年で10周年を迎えます。スタートは奈良の食材を、より多くの人に知ってもらいたいという思いから、ここで多くの出会いがあり、ここから新たな料理が生まれ、料理人、生産者、観光、そして食べる人たちが一緒に楽しく、今年度はこれまで以上に食べることと真正面から向き合っていきたいと思えます。

CONTENTS

シェフズキッチン  
有名シェフによる奈良産食材を使用したスペシャルランチを差し上げます。今年の委員会では10周年を記念して、奈良のシェフたちが個性をジャケッティングし、奈良のシェフの個性は多岐にわたります。ここでの特別なシェフズキッチン限定料理をぜひぜひご堪能ください。

奈良 毎日開催 馬見 土・日・祝開催

青空ピッツァ  
本場のピッツァで、様々なトッピング、人気メニューが揃ったピッツァ屋。本場のピッツァが楽しめるピッツァ屋。本場のピッツァが楽しめるピッツァ屋。

奈良 毎日開催 馬見 毎日開催

屋台ブース  
奈良ならではの屋台料理など、地元産品の販売、観光客のニーズに応える屋台が並び、賑わいを演出します。

奈良 毎日開催 馬見 土・日・祝開催

フードトラック  
生産者や加工業者、レストラン、カフェ、飲食店など、さまざまな飲食店が並び、地元産品の販売、観光客のニーズに応える屋台が並び、賑わいを演出します。

奈良 毎日開催 馬見 毎日開催

マルシェ  
新鮮な野菜や加工食品、スイーツ、お土産など、さまざまな商品が並び、地元産品の販売、観光客のニーズに応える屋台が並び、賑わいを演出します。

奈良 毎日開催 馬見 土・日・祝開催

シェフェスタカフェ  
シェフが手がけた限定メニューが並び、地元産品の販売、観光客のニーズに応える屋台が並び、賑わいを演出します。

奈良 毎日開催 馬見 平日のみ

酒食家(さくら)横丁  
奈良県産の酒類や、地元産品の販売、観光客のニーズに応える屋台が並び、賑わいを演出します。

奈良 9/22(土)~24(月・祝)開催



# 食文化推進事業「わたしたち日本の食文化を知る」

- ◆ 実施期間 : 2019年2月16日(土)
- ◆ 実施場所 : 京都府立総合社会福祉会館 ハートピア京都
- ◆ 主催 : 京都西北ロータリークラブ

## 実施概要

京都西北ロータリークラブの食文化推進事業「わたしたち日本の食文化を知る」。昨年に引き続き、「茶懐石料理は、本当に精進料理とお茶事の原点か」をテーマにパネルディスカッションが行われました。門上武司副理事長がコーディネーターを務め、パネリストとして、高橋英一氏(瓢亭十四代主人)、橋宗義氏(徳禅寺ご住職)、小谷卓男氏(天龍寺 精進料理「節月」料理長)が登場。和食文化の奥深いお話になりました。



パネルディスカッション / 3人のパネリストが自在に語る日本の食文化の原点

# 知食日本 文化の原点

わたしたちの食文化を知る

瓢亭十四代主人 高橋英一

徳禅寺住職 橋宗義

天龍寺 精進料理長 小谷卓男

茶懐石料理は、本当に精進料理とお茶事の原点か。

参加無料

日時 2019年2月16日(土)

開場:午後1時  
開始:午後2時~(午後4時30分終了予定)

会場 京都府立総合社会福祉会館 ハートピア京都  
京都市中京区竹屋町通り島丸東入る ☎075-222-1777  
市営地下鉄烏丸線「丸太町」駅下車 5番出口(地下通路直結)

先着200名様(表面申込書をご利用ください)

主催 京都西北ロータリークラブ 後援 京都府京都市、京都府教育委員会・京都市教育委員会・京都府新聞出版協会・京都府食文化推進委員会・京都府食文化推進協議会

お問い合わせ先 京都西北ロータリークラブ ☎075-871-8846 E-mail: info@nwrotary.jp

京 都 報 新 聞

2019年(平成31年)2月17日 日曜日 17版 社会2

## 伝統を革新 和食に重要

中京 日本の食文化イベント

和食文化の歴史や魅力を話し合うイベント「わたしたち日本の食文化を知る」が16日、京都市中京区のハートピア京都で開かれた。高級料亭の料理長ら4人がこれまでの体験を交えて意見交換した。

和食文化の魅力などについて意見交換するパネリスト(京都市中京区・ハートピア京都)―撮影・辰己直史

和食文化の歴史や魅力を話し合うイベント「わたしたち日本の食文化を知る」が16日、京都市中京区のハートピア京都で開かれた。高級料亭の料理長ら4人がこれまでの体験を交えて意見交換した。

瓢亭(左京区)の14代当主高橋英一さんは京料理について「新鮮な素材に恵まれなかった京都の町衆が工夫を凝らした知恵の結晶。原産地よりおいしくなった野菜や肉を、その原産地と結びつけたしを認めるのは、和食文化の歴史や魅力を話し合うイベント「わたしたち日本の食文化を知る」が16日、京都市中京区のハートピア京都で開かれた。高級料亭の料理長ら4人がこれまでの体験を交えて意見交換した。

のどかお節からまぐろ節を使うようになった旨辛の苦力を語り、伝統を革新する重要性を語った。

また徳禅寺(北区)の橋宗義住職は、徳目(徳目)という努力することを意味する「徳目」という仏教用語が、食肉を排除した「精進料理」に結び付いた経緯を自身の経験から交えて説明した。「お釈迦様は肉を食べることは許さず、修行の妨げに多めでおいしい肉を食べないうようになったのは」と話した。

イベントは京都西北ロータリークラブ(左京区)が主催した。和食文化への関心を高めるため、2016年から開いている。

(住吉哲志)

## ニッポン全国鍋グランプリ2019

- ◆ 実施期間 : 2019年1月26日(土)10:00~16:00、27日(土)10:00~15:00
- ◆ 実施場所 : 姫路城大手前公園 (姫路市本町 6 8 番地)
- ◆ 主催 : ニッポン全国鍋グランプリ2019実行委員会 (姫路商工会)
- ◆ 共催 : 姫路市/一般社団法人ニッポン全国鍋協会
- ◆ 後援 : 農林水産省/環境省/観光庁/兵庫県/全国商工会連合会 他
- ◆ 内容 : ご当地鍋日本一決定戦「ニッポン全国鍋グランプリ2019」
  - (1)鍋料理コンテストの開催 (参加鍋 : 60鍋)
  - (2)姫路・播磨地域の観光PRや特産品の販売コーナー
  - (3)地場産業PRコーナー
  - (4)全国酒まつりin姫路城の同時開催

### 実施概要

日本の安心安全で豊かな国内食材資源による「鍋文化」を一堂に会し、優れた鍋文化を発掘・表彰し、日本の「和食」として世界に発信する「ニッポン全国鍋グランプリ」。2005年から埼玉県和光市で始まった鍋料理コンテストが、2019年に西日本発となる姫路市で開催！ 『あまから手帖』編集顧問でフードコラムの第一人者として知られる門上武司副理事長が、本コンテストの審査員を務めました。門上副理事長の選んだ審査員特別賞は「阿蘇くまもとトマトおでん鍋」。アクセントにチーズをかけたイタリアン風味の一品です。





## 「豊洲市場Oishii土曜マルシェ」で達人シェフの「豊洲鍋」を提供

- ◆ 開催日 : 2019年 1/12(土) 1/26(土) 2/16(土) 2/23(土) 3/23(土) 各日8:00~15:00
- ◆ 開催場所 : 豊洲市場(江東区豊洲6丁目)5街区(青果棟)屋外スペース
- ◆ 主催 : 東京都中央卸売市場
- ◆ 企画・制作 : (株)テー・オー・ダブリュー
- ◆ 協力 : (一社)全日本・食学会、東京シティ青果(株)、中央魚類(株)、築地商業協同組合 他

### 実施概要

豊洲市場およびその周辺エリアの賑わいづくりと、築地に替わる豊洲ブランド確立に向けた東京都の賑わい創出事業のキックオフイベントとして、1月~3月の毎週土曜日に開催され、延べ8万人以上が来場した「豊洲市場Oishii土曜マルシェ」。「食」をテーマに豊洲を盛り上げようという本イベントに、「東京マイスター」(東京都優秀技能者)を含む名料理人が、豊洲市場から仕入れた旬の食材を使ったオリジナルの「豊洲鍋」で応援に駆けつけました。

初日には、小池都知事、山崎江東区長らにもお立ち寄りいただき、野永シェフ自慢の「七福汁」を堪能。その後も「達人シェフによる豊洲鍋」コーナーは、齋藤章雄シェフの「江戸葱鮎鍋」、脇屋友詞シェフによる「ブリ団子と野菜たっぷり麻辣スープ」、田村隆シェフの「九宝海老寿鍋」など、全国から集まる新鮮な海の幸や野菜をふんだんに使った、このイベントでしか味わえない絶品鍋メニューが続々お目見え。毎回、長蛇の列ができ、瞬く間に売り切れるほどのキラコンテンツに。

2018年10月の開場以来、国内外から多くの観光客が訪れる豊洲市場の新たな賑わい創出・ブランド確立に寄与しました。



第1弾：七福汁

(日本橋ゆかり・野永喜三夫シェフ)



第2弾：江戸葱鮎鍋

(しち十二候・齋藤章雄シェフ)



第3弾：ブリ団子と野菜たっぷり麻辣スープ

(Wakiya・脇屋友詞シェフ)



第5弾：クラムチャウダー

(たいめいけん・茂出木浩司シェフ)



野永喜三夫シェフ(東京マイスター)の「豊洲鍋」に舌鼓を打つ小池百合子知事



達人シェフによる「豊洲鍋」第4弾：九宝海老寿鍋(つきが田村・田村隆シェフ)





## 展覧会「ROCK:POWER, SPIRIT & LOVE」

- ◆ 日時 : 2018年6月9日(土)～7月1日(日)
- ◆ 会場 : 美術館「えき」KYOTO (ジェイアール京都伊勢丹内)
- ◆ 主催 : 美術館「えき」KYOTO
- ◆ 参加作家 : いのうえひでのり、江國香織、岸田繁、小林武史、小籾千豊、シシド・カフカ、篠山紀信、鋤田正義、SUGIZO、Char、手塚眞、徳岡邦夫、奈良美智、古田新太、布袋寅泰、松尾レミ (GLIM SPANKY)、松任谷由美、森永邦彦、ヤノベケンジ、山本里美 (LIMI feu)、行定勲、吉田大八 (50音順・計22名)

### 実施概要

音楽、文学、演劇、美術、写真など様々なジャンルで活動する気鋭のクリエイターが自身の楽器や衣装、映像、作品、レコードジャケット、書籍などで「ROCK」との関わりを紹介する展覧会に、なんと、京都吉兆の徳岡邦夫理事が、渾身の「ROCK弁当」で参戦！

知る人ぞ知る、の話ですが、料理人になる前はミュージシャンを目指していたという徳岡理事。「中学の時にビートルズ、高校生でレッド・ツェッペリンに会い、高校3年間は音楽漬けの毎日でした。担当はドラム。肩までの長髪で、複数のバンドを掛け持ち、プロのミュージシャンになる！！と決意して」いたそうです。

徳岡理事がロック好きということを目にした主催者から本展覧会への協力を求められ、錚々たるアーティストと共に、過去から現在へと至るROCKとの関わり、その影響を「料理」で表現！ 「ROCK弁当」と「ROCKを感じる京都吉兆らしい写真」を展示し、文化の一ジャンルとしての「食」のプレゼンスを、ロックな感性でアピールしました。徳岡理事に流れるROCK魂を感じていただけたらと思います！



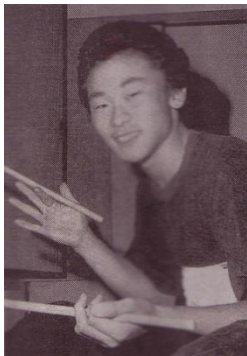
### ROCK弁当

世界各地の素材や料理をアレンジし、ひとつのお弁当箱に盛り込みました。マーマレードの白身魚の照り焼き (アメリカ)、マハラグヴェ (豆料理) をイメージした煮豆 (アフリカ)、ナッツの餡焼 (南米) の他、イタリアのチーズ、中国のピータン、オーストラリアの焼きトマトなどを使い和のテイストに。そして、東北六県の野菜を混ぜ込んだご飯を、ベーコンと海苔で巻いた六県ロール (ロックンロール!?) で彩りよく。日本料理の概念にとらわれず、ロックな発想で世界の食材や味覚も盛り込んだ“和膳”お弁当でアラウンド・ザ・ワールド、世界平和への願いを込めて。(徳岡 邦夫)

2018  
6.9  
Saturday → 7.1  
Sunday

Museum EKI KYOTO  
美術館「えき」KYOTO

※この展覧会には、ミュージシャンのサイン入りグッズや、限定グッズが多数あり、人気アイテムは先着でなくなり次第終了となります。詳しくは、美術館「えき」のウェブサイトをご覧ください。



「プロのミュージシャンになる」。周囲の反対を押し切って、夢に突き進もうとした若き日の徳岡氏。

(参考) 京都人のひとりごと | きょうとあす by 『婦人画報』

京都吉兆HP [https://kyoto-kitcho.com/media/info2007/070405\\_02/01.html](https://kyoto-kitcho.com/media/info2007/070405_02/01.html)



## シンガポール・日・仏合作映画『家族のレシピ』に協力

### 内容

「美味しい」その一言が、時と国境を超え、家族をつなぐ……日仏シンガポール合作の美食映画『家族のレシピ』。斎藤工主演、シンガポールの鬼才エリック・クー監督による、この話題の作品に、昨年オープンしたばかりの松原龍司理事の海外店舗4店舗目となる龍旗信パリ店が、撮影・取材等で協力。お店を一日貸し切りで提供し、ラーメンの提供や監督のインタビューなど、日本のラーメンの魅力を、クー監督と共にフランスメディアにお伝えしました。『家族のレシピ』は3月9日に全国で公開。いつの時代も庶民の心と体を満たしてきたソウルフード（魂の食）をモチーフに、2カ国3世代の家族の絆を描いた珠玉のドラマに、各方面から称賛の声が寄せられています。



来店した主演の斎藤工さん、エリック・クー監督、シンガポール女優ネット・アウさんも、龍旗信の定番「清湯（チンタン）塩ラーメン」を堪能



メディアの取材に答えるエリック・クー監督（左）をサポートする松原理事

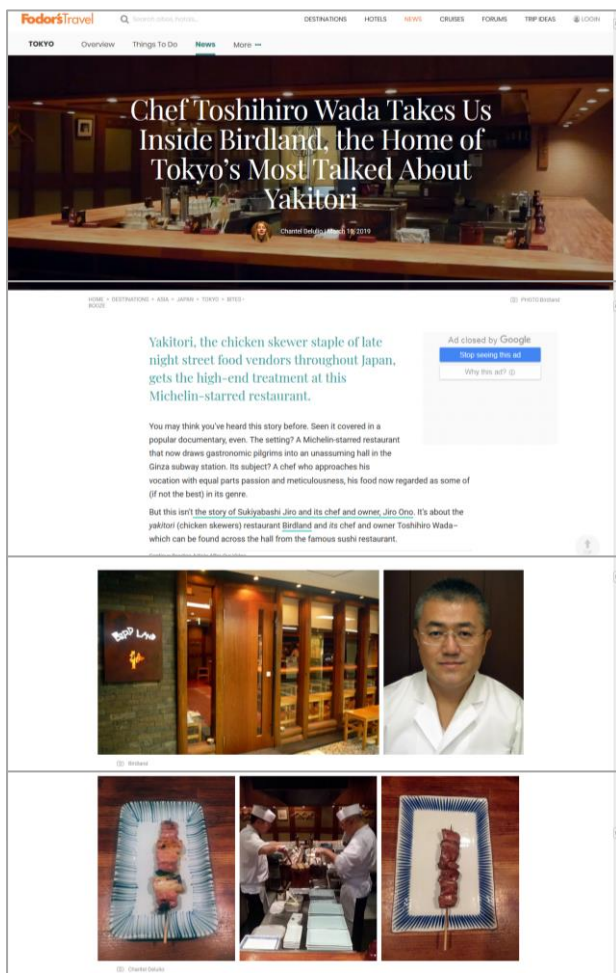
(参考) 映画『家族のレシピ』公式サイト <https://www.ramenteh.com/>

## 「Fodor's Travel」にて、焼鳥店「バードランド」が紹介

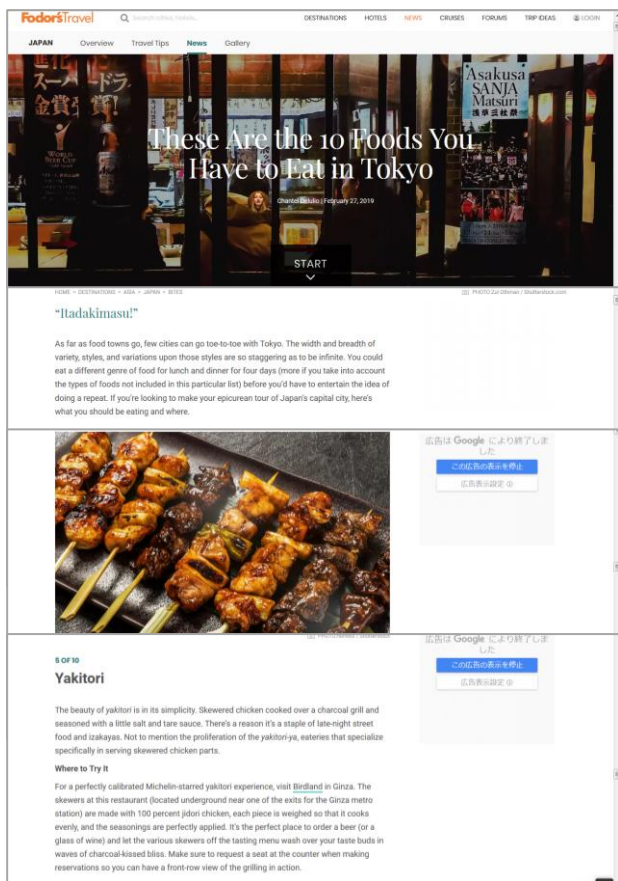
### 内容

焼鳥店として日本初のミシュランの星を獲得し、食通やグルメ雑誌からも数々の称賛を受ける「バードランド」。インバウンド対応を推進する観光庁の取組を支援するかたちで、和田利弘理事がオーナーシェフを務めるこの名店が、観光ガイドブックの名門フォーダーズ・トラベルのWEB特集記事（月間サイト訪問者数4,746,829人）の取材を受けました。

地鶏の使用、秤を使いサイズを統一し、均一の焼き目で提供している点、レバーパテの開発秘話、ワインとのマッチングなどが紹介されたほか、「These Are the 10 Foods You Have to Eat in Tokyo」（東京で食べるべき10の食）として、焼き鳥の紹介記事とともに、具体的な店舗としてバードランドが挙げられています。さらにFodor'sが購読者向けに配信しているニュースレター（購読者数：712,000）でも両記事が特出し記事として紹介されました。



<https://www.fodors.com/world/asia/japan/tokyo/experiences/news/chef-toshihiro-wada-takes-us-inside-birdland-the-home-of-tokyos-most-talked-about-yakitori>



<https://www.fodors.com/world/asia/japan/experiences/news/never-repeat-a-meal-in-tokyo-with-this-what-and-where-to-eat-guide>



## 京都×ハワイの饗宴「TASTE OF KYOTO 2019」 at 53 By The Sea

- ◆ 日 時：2019年3月6日（水）～8日（金）
- ◆ 会 場：53 By The Sea（53 Ahui Street, Honolulu, Hawaii）
- ◆ 主 催：53 By The Sea

### 実施概要

ハワイのリゾートレストラン「53 By The Sea」で開催された日本料理と現地料理のコラボイベント「TASTE OF KYOTO 2019」。第三弾となる今年は、開催月が3月であることから、日本らしさを鮮やかに表現する京都の「春」をテーマに、京都吉兆の徳岡邦夫理事とハワイのスターシェフたちがハワイ・ホノルルの地で夢の饗宴を繰り広げました。

3日間で世界各国から約200名の方にお越しいただき、現地のシェフとのコラボディナーの他、京都吉兆単独のディナーでは、可能な限り食材や器を日本から持ち込み、食を通して日本料理と文化を体験いただきました。







## 3. 人材育成活動

事業活動報告

## 大阪情報交換会@き田たけうどん

- ◆ 開催日 : 2018年4月23日 (水)
- ◆ 開催場所 : き田たけうどん
- ◆ テーマ : うどんの麺の太さを楽しもう!

### 実施概要

本年度最初の大阪情報交換会は、木田武史理事が先月オープンした「き田たけうどん」にて開催。今回のテーマは、「うどんの麺の太さを楽しもう!」。太麺、並麺、細麺、きしめん等、色々なうどんを、こしや弾力、固さの違いを感じながら食べ比べ。木田さんが昔打っていた「釜たけうどん」、今打っている「き田たけうどん」、新旧の食べ比べもあり…それぞれに違いを語り合いながら、この日ここでしか味わうことのできない美味しい麺々に舌鼓を打つ参加者の面々。また、この日は東京、京都、カナダはトロントからも参加者が集まり、笑い声の絶えない情報交換会となりました。



## 京都情報交換会@祇園さゝ木

- ◆ 開催日 : 2018年5月10日 (水)
- ◆ 開催場所 : 祇園さゝ木
- ◆ テーマ : 水の基礎知識

### 実施概要

今回は、水のスペシャリストであるEAU DE VIE (オー・ド・ヴィ) の佐野良樹さんをお迎えし、「水の基本」についての勉強会。日本の水道水の硬度や塩素について、また日本の水道水の硬度の違い、料理に合った水の選び方など、とても興味深いお話しの数々。塩素を除去した水とそうでない水で作った出汁の飲み比べも体験させていただき、明らかな味の違いに驚かされました。毎日、透明のグラスに水を入れ、色を見て、匂いを確認するだけで、水の状況が分かってくるそうです。皆さんもぜひやってみてはいかがでしょうか?





## 東京情報交換会@宗胡

- ◆ 開催日 : 2018年5月15日 (火)
- ◆ 開催場所 : SHOJIN 宗胡 (港区六本木6-1-8 六本木グリーンビル 3F)
- ◆ テーマ : きのことお酒のマリアージュ

### 実施概要

今回の東京情報交換会会場は、新感覚の精進料理の店「宗胡」。杉山常任理事の挨拶&乾杯で始まり、ご協賛各社様より商品および会社の紹介をしていただきました。今回の食材協賛は、にっぽんマルシェ連携機構様より「キノコ4種」。メルシャン様より「ワイン3種」。堀井常任理事の更科堀井より「生そば」。そしてAB InBev社様より「シカゴクラフトビール」と「グースアイランド」をいただきました。きのこや野菜を使った美味しくかつ健康的な料理が提供され、ひとつひとつの食材の味や触感を確かめながら食べ進む、精進料理の広まりを感じた一夜となりました。



## 第18回肉肉学会 (兼肉料理部会) @格之進 Neuf

- ◆ 開催日 : 2018年5月28日 (月)
- ◆ 開催場所 : 格之進 Neuf (港区六本木7丁目17-19 FLEG 六本木 Second 2F)
- ◆ テーマ : 「熟成肉」と「第4回USISOBA研究会」

### 実施概要

18年度第1回目の今回は、改めて「熟成肉」の勉強をしようということで、品種と熟成方法の異なるサーロインを用いた「食べ比べ」を行いました。特に交雑種を用いたウェット、ドライエージング、ドライエージングシート(明治大学)の食べ比べは初めての試み。(株)マルヨシ商事の平井良承社長からドライエージングについて、明治大学の村上周一郎先生からドライエージングシートの研究について、お話を伺いました。なお、今回から一層の科学的な味の知見を集積するという観点から「ポストディッシュ」方式による「官能評価」を実施。人形町今半の「スタンダード今半ステーキ」も登場(鹿児島県産黒毛和種雌牛・4等級の100日熟成)。蕎麦と肉をこよなく愛する堀井常任理事と千葉会員のジョイント企画「堀井格之進」の「USISOBA」も4回目となり、肉好きの肉好きによる肉好きのための充実の会となりました。



平井社長(右)と高岡部会長



村上先生



異なるサーロインで  
熟成方法の違いを学ぶ



肩ロースとサンカクの  
しゃぶしゃぶそば



堀井常任理事

## 大阪情報交換会@楽彩

- ◆ 開催日 : 2018年6月20日 (水)
- ◆ 開催場所 : 鮪のソムリエ 楽彩 (らくさい) (大阪市浪速区桜川3-1-10)
- ◆ テーマ : マグロ

### 実施概要

テーマは「マグロの色々な部位・色々な種類の食べ比べ」。この日のために楽彩の乾栄扇さんが、紀州勝浦より天然マグロを仕入れてくださいました！

まずはお刺身！ 部位によって食感が違い面白い！と口々に感想を語り合いながら。続いて、血合いの竜田揚げ、酢マグロ、マグロカツ！ 会員のオキオリーブ澳敬夫さんは、オリーブを持参くださいました。そのオリーブをかけて、マグロのカルパッチョを。この日この時だけの特別な味に、皆舌鼓を打っておられました。松尾英明理事のご紹介で、新たな顔ぶれもあり、今後ますますの交流が期待されそうです。



## 京都情報交換会@ワイン食堂アメディオ

- ◆ 開催日 : 2018年7月10日 (火)
- ◆ 開催場所 : ワイン食堂 amedio (京都市中京区小結棚町427)
- ◆ テーマ : 塩

### 実施概要

今回のテーマは「塩」。株式会社ソルト関西の渡辺尚昭さんをお招きして、塩の作り方、日本と海外の塩の作り方の違いなど、プレゼンテーションを伺いました。専売公社に始まり、自由化までのお話。商品の表示の注意点（ミネラル豊富、と表示できない、など）。また、製法による塩の違いなど。

次に、9種類の塩のテイスティング。参加者はそれぞれの塩をまずはブラインドで口にし、そのあと、種明かしです。日本の周りを海流が流れているが、沖縄と北海道の塩分濃度の差によって、つまり産地によって塩の味は変わらないのですが、むしろ、炊き方によって、メーカーの仕上げ方によって味が変わると言われているそうです。国内では精製された塩がほとんどですが、海外では天日塩も多いのだそう。料理ジャンルに関わらず、塩はみなさん、それぞれにこだわって選んでおられるそうですが、改めて価格や製法の差、味見は良い体験になったようです。





## 大阪情報交換会@法善寺浅草

- ◆ 開催日 : 2018年8月21日 (火)
- ◆ 開催場所 : 法善寺浅草 (大阪市中央区難波1-1-12)
- ◆ テーマ : 和と洋の包丁の違い その使い方と特徴

### 実施概要

今回のテーマは「和と洋の包丁の違い その使い方と特徴」。講師は、日本人より和包丁を知る、大阪・新世界「TOWER KNIVES OSAKA」店主ビヨン・ハイバーグ氏。「日本に来てびっくりしたのが、日本人のほとんどが包丁の使い方を知らない。せっかく素晴らしい道具があるのに、もったいないよ！」と語り始めるビヨンさん。ジョークを交えながらも、豊富な知識で包丁について話してくださいました。持参してくれた包丁でオレンジやトマトを切るビヨンさん。本来なら切り口からあふれ出さずの水分がほとんどこぼれない。切り口がシャープだから、味を閉じ込めてくれるんだとか。中にはこの日、ビヨンさんに見てもらうために自分の包丁を持参した参加者も。腕をふるってくれた法善寺浅草の辻さんはじめ、総勢23名の会員が集まり、和包丁の素晴らしさに魅了された熱い夜になりました。

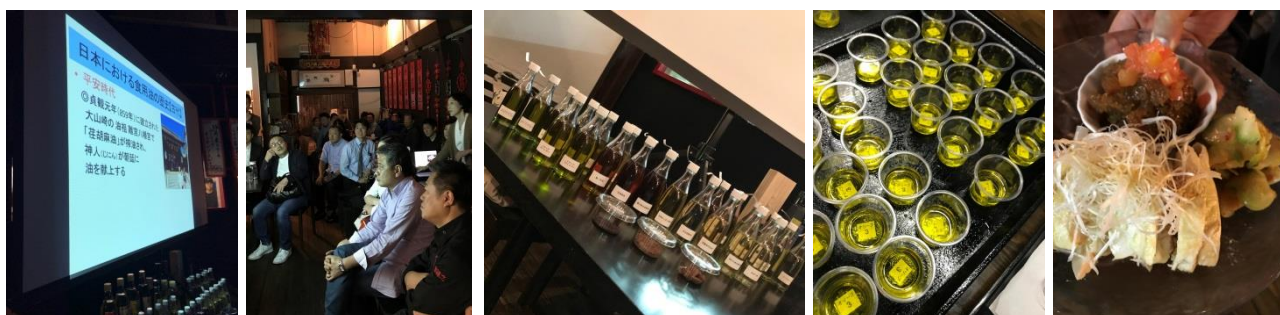


## 京都情報交換会@魏飯夷堂

- ◆ 開催日 : 2018年9月20日 (木)
- ◆ 開催場所 : 魏飯夷堂 三条店 (京都市中京区橋西町661)
- ◆ テーマ : 油

### 実施概要

京都情報交換会、今回のテーマは「油」。株式会社山中油店の浅原貴美子さんに講師をお願いしました。油の歴史、人の感じ方の変遷や、精製の仕方、今はやりのオメガ3オイルの話など、広くお話を頂きました。古代から現代にいたるまでの油の変遷。身近で毎日のように使う油ですが、知らないことがいっぱい。テイスティングもしました。なかでも面白かったのは、オリーブオイル3種の飲み比べ。ブラインドで飲み比べると全然違う3種のオリーブオイル。実は、同じ生産者のものでした。しかし、1番はすぐフィルターにかけたもの。2番はタンクにおいてからフィルターにかけたもの。3番はフィルターにかけていないもの。香りも、舌に感じる味もぴりっとした刺激の有無も、新鮮さも全く異なるように感じます。また、変わったところでは、オーガニックのミルクからつくられた「ギー」もテイスティングしました。まさに油づくしの夜。お勉強した後は、美味しい中華料理で油にひたったのでした。



## 東京情報交換会@Turandot臥龍居

- ◆ 開催日 : 2018年9月28日 (金)
- ◆ 開催場所 : Turandot臥龍居 (港区赤坂6-16-10 Y's CROSS ROAD1)

### 実施概要

8月の台風延期のため、延期となっていた東京情報交換会が開催されました。会場は同じくTurandot臥龍居。参加者は40名。今回は龍旗信：松原理事（大阪）の海外から帰国直後の飛び入り参加があったり、食材提供社様や会員以外で初めての方々も数多くの参加がありました。協賛食材・商品も多く、ワインもメルシャン様の中華に合う『ワイン選定5種』、セントヘレナ1934様より『ナパヴァレーワイン』、オキオリーブ様より『2017年産のオリーブオイル』、さらに『希少糖レアシュガースウィート』『白姫えび』など。

今回のトピックスは、九州で研究・養殖を進めている国産養殖『バナメイ海老』を水槽で活きたままお持ち込み！！会場入口で水槽の海老をみて「かわいい〜♡」「きれい♡♡」と言っていたものを、蒸し海老・揚げ海老にして「美味しく！」頂きました。また、脇屋理事知人のオペラ歌手が飛び入りで、店名にちなみ「ブッチーニのトゥランドット（誰も寝てはならぬ）」を美しい歌声で披露してくださったり、初参加の方々の自己紹介などあり、皆様の交流の場・発表の場としても有意義な情報交換会となりました。



## 大阪情報交換会@道頓堀今井

- ◆ 開催日 : 2018年10月25日 (木)
- ◆ 開催場所 : 道頓堀今井 (大阪市中央区道頓堀1-7-22)
- ◆ テーマ : 麺と出汁の関係

### 実施概要

ネオンの眩しい大阪は繁華街のど真ん中、「道頓堀今井」にて『麺と出汁の関係』の勉強会です。お店では常時8種類の出汁を準備しておられる今井さんが、一切の秘密なしで皆さまからの疑問・質問にお答えしますとお申し出くださり、会場となった道頓堀今井本店は満員御礼の大盛況となりました。

まずはこの日、快く場所をご提供くださいました今井さん以下、理事の皆さまからのご挨拶に続き、皆さん、おうどんにお出汁に、興味津々！参加者の皆さまから、ご自慢のお酒の持ち込みもたくさんあり、お料理に、お出汁に、お酒にとたのしく学べる一夜となりました。





## 京都情報交換会@洋食おがた

- ◆ 開催日 : 2018年11月1日 (木)
- ◆ 開催場所 : 洋食おがた (京都市中京区柳馬場押小路上ル等持寺町32-1)
- ◆ テーマ : 牛

### 実施概要

11月京都情報交換会、テーマは牛！ 現在、全日本・食学会で進めている「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」。普段は流通にのらないジャージー牛（去勢）を調理、レシピ提案するのが目的です。今回「シェフ牛の試食」は、同じ肥育方法の放牧ジャージー牛肉を使い、調理法検討のための試食を行いました。牝のジャージー牛肉は滅多に流通しておりませんので、貴重な機会となりました。緒方シェフのご手配で、平井牛と食べ比べも行いました。シェフ牛については、立命館大学和田教授より説明があり、平井牛については肥育農家の平井さんもご参加くださり、それぞれの飼育について伺えました。噛んで美味しい放牧牛、和牛のおいしさをしっかり内包した平井牛。2種の牛肉は、焼いている時から香りが違うねという声もありました。明らかに性格の異なる2種の牛肉を味わう勉強会は大盛り上がりでした。



## 東京情報交換会@ラ・ベットラ・ダ・オチアイ

- ◆ 開催日 : 2018年12月5日 (水)
- ◆ 開催場所 : LA BETTOLA da Ochiai (中央区銀座1-21-2)

### 実施概要

2018年最後の東京情報交換会。今回は落合理事の店、LA BETTOLA da Ochiaiで開催されました。

師走で皆さま走り回る忙しい中、昨日の名古屋情報交換会に刺激されたのか、なんと参加者は50名強！ 人も物も店に入りきらず、受付を外で行いつつ立食形式で情報交換会がスタートです。今回、新会員の生産者さんも多数参加し、協賛として肉・チーズ・海老・素麺・ワイン・海苔、ドライフルーツ等、様々な食材をご提供いただき、ひとりずつ、自己紹介と共に商品紹介をしてもらいました。

新会員の方から「食学会に加入してよかった！これからも様々な交流を望みます」と嬉しいお言葉をいただき、東京情報交換会の役割のひとつである『生産者・商品の紹介PR』が活かされています。落合シェフ自ら肉料理をふるまってくくださり、お店の料理人・スタッフ総動員で、料理も前菜からパスタ、メイン（ロース肉のグリル）、デザート含め16種類が提供されました。



## 名古屋情報交換会に総勢300名が参加！！

- ◆ 日 時：2018年11月27日（火）
- ◆ 会 場：ラ・グランターブル ドゥ キタムラ（名古屋市東区主税町4-84）
- ◆ 主 催：（一社）全日本・食学会

### 実施概要

ものすごい熱気の情報交換会でした！

今年新役員の高田晴之常任理事（岐阜／たか田八祥）と北村竜二理事（名古屋／ラ・グランターブル ドゥ キタムラ）が音頭を取って「中部で情報交換会を開催しよう！」と言ったのが、夏頃……。開催前日までに様々なネットワークを通じて、『参加したい！』と、なんと300名あまりが名古屋に集結！ なによりすごいことに、その大半が名古屋・岐阜などを中心とした食学会会員以外の方が食学会に興味を示して参加してくれたこと。もちろん、高田・北村両理事のご尽力が絶大ですが、岐阜在住・名古屋在住の会員の方々も活躍してくださり、また、様々な企業からも協賛・協力をいただき、かつてない規模の情報交換会が実現しました。

会場定員をはるかに超えたため、通路、厨房、そして外まで人が溢れております。食材も会場内所狭しと展示され、PRしてもらいました。食学会理事も多数出席し、ステージから皆様にご挨拶をさせていただきました。そして、11月3日に村田理事長が「文化功労者」に選出されたお祝いに、サプライズのお祝いケーキと花束を贈呈！ 粋な演出で理事長もジーンときたそうです。せっかくのこの機会を今回で終わることなく、中部地区の盛り上げを続けていこう、とエールを交わした一夜でした。

夜遅くまで大変な準備と運営をしてくださいました「ラ・グランターブル ドゥ キタムラ」の皆様にも感謝です。皆様に乾杯！！





## 東京情報交換会@つきぢ田村

- ◆ 開催日 : 2019年2月7日 (木)
- ◆ 開催場所 : つきぢ田村 (中央区築地2-12-11)
- ◆ テーマ : ブリ

### 実施概要



2019年、東京初の情報交換会兼新年会は田村理事の『つきぢ田村』です。参加人数はなんと70名！ 部屋には入りきらずの大賑わいでした。初っ端から「昨年、大雪で荷が届かず涙を飲んだ福井美浜町の寒ぶり『ひるが響』のリベンジです！」と、ライブキッチン出演から急いで戻った田村さん。献立も自ら書いてくださり、ブリ尽くしを堪能させてもらいました。今回も協賛食品が数多く、岩手・二戸馬場園芸様「ホワイトアスパラ」、毎味水産様「海老」、大政商店様「蛸」、日本なまず生産(株)様「養殖なまず」、ダイワファーム様「モッツアレラチーズ」、メルシャン(株)様「ワイン4種」、ヒゲタ醤油(株)様「本膳減塩醤油」、増田徳兵衛商店「月の桂」、神田まつや「そば」等々。いつものごとく、ご協賛いただいた生産者さんを中心に商品PRをしていただきました。厨房では、“お蕎麦屋さん大集合”で、「ぶりしゃぶそば」を作っていました。つきぢ田村の料理人・スタッフの皆様、“おもてなし”ありがとうございました。



## 京都情報交換会@祇園さゝ木

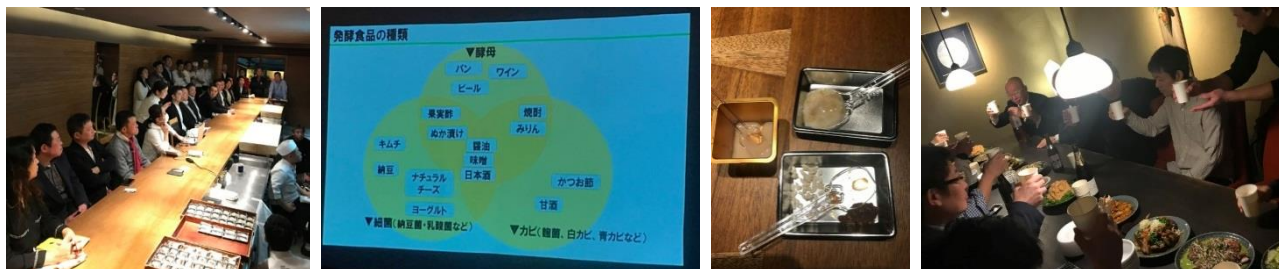
- ◆ 開催日 : 2019年3月28日 (木)
- ◆ 開催場所 : 祇園さゝ木 (京都市東山区八坂通大和大路東入小松町)
- ◆ テーマ : 発酵

### 実施概要

本年度最後の情報交換会は、発酵食を台所に取戻すことを願って様々な活動をされている「発酵食堂カモシカ」の関恵さんをお招きし、発酵について学びました。

発酵には「本質的な価値」があるという関さん。その価値は、発酵食が豊かな日本で、その土地にある微生物と協働しながら、人へのポジティブインパクトを与える。発酵が世界ともつながり、未来への可能性をつなぐ。そういう存在なのだ。発酵の歴史は紀元前14000年にさかのぼります。発酵が広がってきたわけは、素材そのものの保存力が上がることで、そして栄養価がアップすること。発酵と腐敗の違い、発酵の種類、酵素の事、微生物と酵素の関係などなど、学ぶべきことがたくさん。講義の合間には甘酒とひしお、麴を試食。

しばらくは本質的な事を学びたい、と佐々木理事。今まで水、塩、油、発酵などをテーマに進めてきましたが、今後もますます興味深い会になりそうです。



## 島食の寺子屋 | 栗栖正博氏と行く、離島で和食の旬を学ぶ講義

- ◆ 日時 : 2018年11月8日～10日(2泊3日)
- ◆ 場所 : 島根県隠岐郡海士町・島食の寺子屋校舎内
- ◆ 企画 : 一般社団法人 海士町観光協会
- ◆ 主催 : (株)島ファクトリー

### 実施概要

食学会会員でもある齋藤章雄シェフ(しち十二候)の発案による「島食の寺子屋」は、海・山・里へと料理人が出向き、自然から頂いたもので「その日を形にする」という実習を实践し、少人数制での講義等の活動を行う「和食の入り口に正しく立つ」人を育てるための特別研修プログラム。

今回、島根県の隠岐諸島・中之島の海士町での開催に、栗栖正博常任理事が特別出講。自然の恵みにあふれた島の食材を使用し、調理デモ(試食付き)や和食を学ぶ魅力について講義を行ったほか、現地の漁港や畑、山からの食材仕入れの見学などコンテンツも盛りだくさん。また、「これからの料理人育成について」をテーマに、栗栖氏と島食の寺子屋常勤講師・佐藤岳央氏との対談や、島食の寺子屋生徒の海士町での学びについての発表などを通して、参加者の皆様と一緒に考えるプロ仕様の充実したツアーとなりました。



季節を届ける料理人を育てる「島食の寺子屋」の意図

### 和食の入口に正しく立つ

和食の料理人になる為には、調理師専門学校に通ったり、和食料理店ですぐに修行するなど、様々な方法があります。| 島食の寺子屋では、「和食の入り口に正しく立つ」人を育てます。その土地、その季節に自然から頂戴したもので料理をする、当たり前のように世の中からなくなりつつある和食本来の心や技術を、島での暮らしを通じて学びます。一人前になるまで10年はかかる和食の世界。その内の1年を島食の寺子屋で過ごすことで、料理人としての“原点”を身に付けることができます。



栗栖 正博氏  
「たん熊北店」主人

まるで近くの市場に行くような感覚で生産現場へ行き、新鮮な食材を直接つけていただける。これは非常に恵まれた環境です。季節や天候によって獲れる野菜も魚も異なるので、1年間の研修期間中にその時々の特徴をしっかりと捉え、活かし方を学ぶことが、次へのステップに繋がります。

### 【「島食の寺子屋」を発案したきっかけ・想い】

料理人を志す人たちが、真剣に向き合い修行が出来る場所がない。なぜならば、効率を求めすぎて職人の手仕事の価値を認めない社会になり始めているからです。効率を求めること自体が悪い事ではありません。人々が、人として五感を大事に経験して行く時間を惜しむようになっています。すなわち、自分らしさが重要な時代なのに、自分らしさを選択ができない環境になっています。

料理人(職人)は、美味しい料理を創り出すことを考えて行かなければなりません。そのためには、ひもじい時代から裕福になり物あふれる時代の現在! 料理人は、料理をトータルバランスで語らなければなりません。そのためには、料理の素材の理解がされているか? 機械の刃物を使う前に庖丁を使いこなしているか? など諸々の食文化や料理人としての基礎知識行動が、アナログでできているかが料理の未来を考えるうえで大変重要なこととなります。

海士町が場所として良いと思ったことは、水・米・野菜・漁業・畜産などが、あったことです。島なので、コミュニケーションが取りやすいと思いました。時間はかかりますが、いろんな分野の方がクオリティー一番を目指す覚悟が芽生えれば島としても料理人を目指す方も最高の環境整備ができて、総合的に地域の活性化に役に立つと思いました。

自分が将来どのような料理人になるかを想像する。そのためのスケジュールを作成する。自分にその覚悟があるかを自分に問う(自分の居場所は、自分で決める)。おのずと次のステップは見えてくる。しっかりとサポートさせていただきたいと思えます。

出所: 「島食の寺子屋」HPより <http://oki-ama.org/washoku-terakoya/>



齋藤 章雄氏  
(島食の寺子屋 共同創設者)

和食料理家。1958年福岡県筑後市出身。日本料理『しち十二候』、鉄板焼き『銀座こひひ』総料理長。



#### 4. その他（学会員の受賞・受章・委員就任等）



## 村田吉弘理事長 平成30年度文化功労者に！！

### 概要

10月26日、平成30年度の文化勲章受章者5人と文化功労者20人の発表があり、全日本・食学会村田吉弘理事長（菊乃井）が文化功労者に選ばれました。

11月5日に平成30年度文化功労者顕彰式が執り行われ、永岡文部科学副大臣から顕彰状と文化功労者年金証書が授与されました。文化功労者の制度は、我が国の文化の発展に関し特に功績顕著な者を顕彰するものであり、昭和26年の制定以来、これまで顕彰された功労者は874名（うち今年度20名）になります。

昨年、文化芸術基本法の改正に伴い、「食」が「文化」であると明記されましたが、今回の村田理事長と食学会名誉理事：茂木友三郎氏（キッコーマン(株)取締役名誉会長・取締役会議長）が、「食文化（文化振興）」の分野から初めての文化功労者になったことは、食関係者にとっての大きな喜びと励みとなりました。

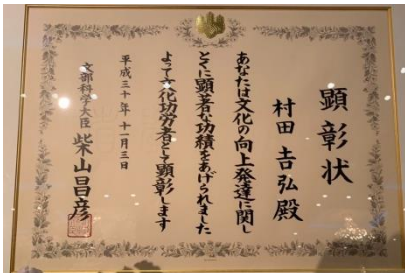


### 村田理事長インタビューより抜粋

「文化功労者の顕彰は僕一人やなくて、一緒に頑張ってきた日本料理アカデミーや全日本・食学会の会員の代表として戴いたもの。これからは、後進を育て、さらに頑張ってくださいという意味も含んでいるだろうから、責任重大やね」

「国が食を文化と認めてくれた、ということ。これはとても大きなことです。ただ料理を作り、継承するだけでなく、料理人は研究者や文化人にもなれるし、料理を楽しむことは絵画や舞台を観るのと同じ扱いになったんやから。ここ数年、学会やアカデミーの連中はよく勉強していて、世界を舞台に活躍しているし、海外での日本料理の発信力はとても大きくなってます」

「明治維新から150年、やっと食が文化として認められた。今回の顕彰は、まとまった組織や法人があったからで、本当に皆でよく頑張った。文化功労者になってよかったのは、いろんな場での発言権が持てたこと。これからは料理人だけでなく第一次産業や伝統産業の人たちとも繋がりが、大阪や東京と一つになって活動していかなと」



出所：『あまから手帖』FOODIST 特別インタビュー  
([https://www.amakaratecho.jp/editor\\_blog/2019/01/23/foodist-kikunoi-murata/](https://www.amakaratecho.jp/editor_blog/2019/01/23/foodist-kikunoi-murata/))



## 村田吉弘理事長、上柿元勝常任理事、山口浩理事が黄綬褒章受章

### 概要

黄綬褒章は、農業、商業、工業等の業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する者に贈られる日本の栄典です。

平成30年度春の褒章において、村田吉弘理事長が「多年日本料理人としてよく職務に精励したこと」として、黄綬褒章を受章。それに続くかのように、平成30年度秋の褒章において、上柿元勝常任理事（オフィス・カミーユ）ならびに山口浩理事（神戸北野ホテル総支配人・総料理長）が同褒章を受章されました。

輝かしい実績に甘んじることなく、今も第一線にて後進を牽引し続ける御三方の受章が、我が国の料理人の社会的地位を向上させ、業界全体の発展につながることを願ってやみません。



村田 吉弘 理事長  
(菊乃井)



上柿元 勝 常任理事  
(カミーユ)



山口 浩 理事  
(神戸北野ホテル)



## 平成31年「日本食普及の親善大使」に食学会所属の3名のシェフが就任

### 概要

農林水産省では、日本食・食文化の海外への普及を一層推進するために、2015年より毎年、「日本食普及の親善大使」を任命しています。同省では、今年も国内及び海外の日本料理関係者17名（国内7名、海外10名）を新たに親善大使に任命。当学会からは、高田晴之常任理事（たか田八祥）、松尾英明理事（日本料理柏屋）、野永喜三夫氏（日本橋ゆかり）の3名が任命され、3月24日に同省にて任命式が行われました。御三方の今後の更なる国際的な活躍が期待されます。



高田 晴之 理事  
(たか田八祥)



松尾 英明 理事  
(日本料理柏屋)



野永 喜三夫 氏  
(日本橋ゆかり)



### 全日本・食学会所属の「日本食普及の特別親善大使」



村田 吉弘 理事長  
(菊乃井)



栗栖 正博 常任理事  
(たん熊北店)



田村 隆 理事  
(つきざ田村)



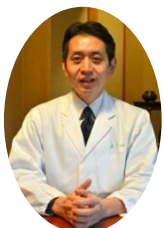
服部 幸應 理事  
(服部学園理事長)



辻 芳樹 理事  
(辻料理学館理事長)



田崎 真也 理事  
(日本ソムリエ協会会長)



高橋 拓児 氏  
(木乃婦)



松久 秀樹 理事  
(Koy Shunka)  
※在スペイン



高木 慎一郎 氏  
(日本料理 銭屋)



山縣 正 氏  
(都寿司・全国すし商生活衛生  
同業組合連合会会長)



齋藤 章雄 氏  
(しち十二候)



柳原 尚之 氏  
(江戸懐石近茶流副家)





## 第9回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

### 概要

農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の食・食文化等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して様々な取組に尽力されている現役の料理人を顕彰する、フランスの農事功労賞に匹敵する権威ある顕彰制度。

第9回「料理マスターズ」では、審査員として、当学会より、村田理事長、門上副理事長、辻芳樹理事、服部幸應理事らが参加し、厳正なる審査の結果、松尾英明理事（柏屋 大阪千里山）、和久田哲也理事（Tetsuya's）を含む4名がシルバー賞に、高橋拓児氏（木乃婦）、立花秀明氏（和彩空間 たち花）、西野正巳氏（京遊膳 花みやこ）を含む8名がブロンズ賞に輝きました。平成30年11月6日（火）には、パレスホテル東京にて授与式及び懇親会が行われました。



### 松尾 英明氏（柏屋 大阪千里山） | Profile

2014年から料理マスターズブランド認定コンテストの審査委員として活動し、2017年は自ら出展者として参加、自社製「松前醤油」がマスターズブランドに認定。香港に進出するなど海外でも積極的に活動し、モエ・エ・シャンドン社主催イベント、「シカゴ・グルメ」イベント、パリ日本大使館等において、高品質な日本食材、日本料理等のPRに努めた。JTBと料理マスターズ倶楽部がコラボしているガストロミー&アグリツアーにも大阪の生産者を巻き込みながら、料理マスターズの知名度、普及活動に貢献している。



### 和久田 哲也氏（Tetsuya's・在オーストラリア、シドニー） | Profile

旬の食材や季節感といった日本料理の精神をフランス料理に取り入れ、日本の伝統的な食材（塩昆布、わさび、醤油、京味噌等）を隠し味に用いて、オーストラリアから世界に向けて「和」テイストを発信。シンガポールにも出店を果たし、出身地である静岡県の食材を積極的に紹介したほか、静岡空港利用促進事業にも貢献した。東日本震災復興支援として、輸入規制の厳しい国へ輸出できるオイスターソースの開発、輸出においてより鮮度が保てる商品パッケージ手法の開発等、日本食材の海外展開を技術面からも支援している。



### 高橋 拓児氏（木乃婦） | Profile

京野菜や日本酒のみならず、全国各地の特筆すべき食材を掘り起こし、新しい料理としてお客様に提供。青森の下北半島でこれまで加工販売されていなかったナマコの卵巣「このこ」を商品化し、ふかひれを日本料理として提供できるレシピの考案、日本料理に合うワインの開発支援など、新しい需要の開拓に力を注ぐ。また海外での日本料理の発信にも熱心で、世界各地で日本料理のプレゼンテーションや指導を行っている。



### 立花 秀明氏（和彩空間 たち花） | Profile

奥出雲で自然と寄り添いながら、地域の食材の良さ、食文化を後世に残そうとする活動に取り組んでいる。すべて奥出雲の食材を使用し、食材の本来の味を活かす新たな調理法を取り入れた「奥出雲づくし懐石」は料理人自身の思いを示す料理となっている。その他国の重要文化的景観に選定された「たたら製鉄と棚田の文化的景観」で生産される仁多米の価値向上の取組など、奥出雲の第一次産業と地域の将来の希望をつなぐ活動を行っている。



### 西野 正巳氏（京遊膳 花みやこ） | Profile

地元茨城県産食材の価値向上を生産者に働きかけ、また料理人のネットワークを活かして販促活動を行い、多くの食材（村田いちご、天使音メロン、紫菊芋等）が全国の有名飲食店、ホテル、百貨店、そして海外へ提供されるようになった。さらに茨城県からの協力要請を受け、粘りの少ない納豆菌を使った「豆乃香」を開発し、海外を含めた有名飲食店で取り扱われるようになり、茨城県ブランドの向上に貢献している。

## 奥田政行理事「平成30年度 地産地消等優良活動表彰」受賞

- ◆ 名称：平成30年度 地産地消等優良活動表彰式
- ◆ 日時：2018年11月3日(土)
- ◆ 会場：三菱ビルコンファレンススクエアM+ 10階（東京都千代田区丸の内2-5-2）
- ◆ 主催：農林水産省・全国地産地消推進協議会

### 概要

農林水産省が主導する「地産地消等優良活動表彰」は、全国各地のそれぞれの立地条件を活かした創意工夫のある様々な地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大を推進する取組・活動を募集し、その成果や持続性、地域への寄与等について優れたものを選考の上、表彰する取組。表彰された取組内容を広く紹介することで、自主的な取組を促進し、更なる地産地消や国産農林水産物の消費拡大の推進を目的に毎年実施されています。

11月3日、「ジャパン・ハーヴェスト2018」の開催に合わせ、「平成30年度地産地消等優良活動表彰」の表彰式と事例発表、記念講演が行われ、このたび、奥田政行理事の地場イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」（山形県鶴岡市下山添一里塚83）が、食品産業部門で農林水産省食料産業局長賞を受賞しました。

代表者でありオーナーシェフの奥田理事は、庄内地域の生産物を中心に生産者と交流する中で、地元食材を直接仕入れ、おいしい食材をおいしい時期に最高の状態で出す料理スタイルを確立。創作料理の作り方を全国から集まってきた弟子に教えながら地産地消を推進。また、全国のシェフの卵を育てて13人を独立させるなど、レストラン営業の他にも、加工品開発、料理教室などをしながら全国の相談に乗り、スタッフと全国に出向いて地域ごとの食材を使った料理レシピ等を提供していることが高く評価されました。

昨年は、著書『食べもの時鑑』が「グルマン世界料理本大賞2017/CULINARY HERITAGE部門」グランプリを受賞する等、まさに脂の乗り切った感のある奥田理事。ますますの大活躍が期待されます。



平成30年度  
農林水産省  
食料産業  
局長賞  
食品産業部門

### 株式会社オール・ケッチャーノ

庄内地域から世界へ向けた  
地場産食材の情報発信

山形県



代表者でありオーナーシェフである奥田政行氏は、山形県鶴岡市で平成12年に地場イタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」を開業しました。

庄内地域の生産物を中心に生産者と交流する中で地元食材を直接仕入れ、おいしい食材をおいしい時期に最高の状態で出す料理スタイルを進め、創作料理の作り方を全国から集まってきた弟子に教えながら地産地消を体現し、全国のシェフの卵を育てて13人を独立させるなど、レストラン営業の他にも、加工品開発、料理教室などをしながら全国の相談に乗り、スタッフと全国に出向いて地域ごとの食材を使った料理レシピ等を提供しています。



生産者と交流する奥田シェフ



地場イタリアンレストラン  
「アル・ケッチャーノ」



創作料理の一皿

平成30年度 **地産地消等  
優良活動表彰式**

平成30年 **11月3日(土)** 12:00-16:00  
(受付開始 11:30)

- 場 所：コンファレンススクエアM+ 10F グランド  
〒100-0005 東京都千代田区千代田1-1 丸の内ビルディング
- 定 員：200名。参加無料（参加申し込みが必要です）
- 主 催：農林水産省、全国地産地消推進協議会
- 協 賛：全国地産地消推進協議会
- 特別後援：全国地産地消推進協議会

事務局：有限アクリランニング&アドバイザー株式会社  
〒100-0017 東京都千代田区千代田1-1 丸の内ビルディング  
TEL：03-3281-0790  
Eメール：info@akirun.com

全国各地の産地・工場・企業・団体・個人・団体・個人・団体・個人・団体の消費拡大を推進する取組・事例発表・表彰式と事例発表・記念講演を行います。当日はジャパン・ハーヴェスト2018も同時開催しております。詳細のご案内をお知らせいたします。



ジャパンハーヴェスト2018  
同時開催中!

<p>12:00-12:10 農林水産省のご挨拶</p> <p>12:10-12:20 来賓・審査委員等の紹介</p> <p>12:20-12:45 表彰式</p> <p>12:45-15:10 受賞者の取組の紹介</p> <p>15:10-15:20 審査委員長の講評</p>	<p>15:20-15:50 特別講演 「地産地消の積極的 推進を動かせよ」</p> <p>15:50-16:00 閉会のご挨拶</p>
---	--

農林水産省

出所：農林水産省HP



### 奥田 政行氏（株）オール・ケッチャーノ代表、（一社）全日本・食学会理事）

山形県鶴岡市生まれ。2000年、鶴岡市にアル・ケッチャーノを開業。地元食材を使うことで、世界にひとつしかない料理をつくるシェフとして注目される。2004年「食の都庄内」親善大使に。2014年には鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門での認定に貢献。著書『食べもの時鑑』は、2017年「グルマン世界料理本大賞2017/CULINARY HERITAGE部門」グランプリを受賞。2018年は「平成30年度地産地消等優良活動表彰」食品産業部門 農林水産省食料産業局長賞受賞。全国から引っ張りだこの人気シェフ。





