

第6回 全日本・食サミット プログラム概要

会場	開演時間	タイトル	出演者	内容
H-1 (5 F ハグ ホール)	10:45-12:00 (開場10:00)	基調講演 「レストランのこれからを 考える」	村田吉弘理事長(菊乃井)、他 【青年部】東京：小澤善文(Wakiya) 中部：一木敏哉(懐石料理いっ木) 大阪/兵庫：片山城(心根) 京都：前田元(MOTOI)	世界の料理人に、同じ質問を投げかけました。その返事を分析し、考察した上で、各エリア青年部を代表する若手料理人が感じること・思うことを、全日本・食学会理事とディスカッション。日本だけでなく、世界中のレストランのこれからを考えます。
H-2 (5 F ハグ ホール)	12:30-14:00 (開場12:15)	植物性 "超" 動物感 ～油脂とたん白がおりなす 味覚革命～	和田有史(立命館大学・東京大学)、富研一(不二製油グループ本社株)、堀井良教(株更科堀井)、松原龍司(塩ラーメン専門店龍旗信)、杉浦仁志(ONODERA GROUP)	食の多様性において、植物性食品(プラントベースフード)が注目されています。植物のちからで、動物性ならではのおいしさや満足感を実現するMIRACORE®(ミラコア)という技術と、その味わいを体験していただくプログラムです。 和田先生(立命館大学)の講義に加え、開発企業でもある不二製油グループ本社・未来創造研究所の富さんを迎え、技術的知見からもその美味しさの構造に迫ります。試食は、和出汁やラーメンスープ、デミグラスソースの味覚体験から、MIRACORE®素材の活用方法について料理人の視点で説明。本プログラムはおいしさのコアを再度見つめ直し、新しい料理を生み出すきっかけを作りたいと考えています。【試食あり】
H-3 (5 F ハグ ホール)	14:30-16:00 (開場14:20)	ドリンクペアリングの デザイン	川崎寛也(農学博士/味の素株 食品研究所 エグゼクティブスペシャリスト)、岩田渉(THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ)、能田耕太郎(FAROシェフ)	ドリンクペアリングが登場して久しい。ルールがあるようで、人によっても、立場によっても、アウトプットは異なる(気がする)。改めて、ドリンクペアリングを考える講座を開催します。まず、川崎寛也先生に、ペアリングについての考察をいただきます。その上で、同じ食材をテーマに、ソムリエである岩田渉さんのペアリング提案、シェフである能田耕太郎さんからのペアリング提案を、参加者と一緒に体験しながら考えます。【試食あり】
A-1 (4 F スタジ オA)	12:15-13:45 (開場12:00)	日本の食文化の サステナビリティ	山口浩(神戸北野ホテル)、高橋義弘(瓢亭)、阪田徹(Ph.D./SAKATA ISHIYAMA OFFICE)	人口爆発や気候・環境変動により、世界の食は、持続可能性が脅かされています。これまで、サステイナブル(持続可能な)な「食材」に関する「資源論」の議論は世界的な潮流ではありますが、しかし、本シンポジウムでは、サステイナブルな「食文化」の「文化・経済論」について議論します。日本の国際観光の市場規模は、急速に伸びており、外国人が日本を訪れる目的の第一位は「日本の食文化」を体験することといった調査結果があります。日本の食文化という強力なソフトパワーを守り、日本経済・産業・社会・雇用にも寄与するために、「シェフ」の特性を活かした「食文化のサステナビリティ」と国際社会貢献の形について提案します。
A-2 (4 F スタジ オA)	14:00-15:15 (開場13:50)	養殖魚や未利用魚の新しい おいしさ ～産学連携で目指す新構造～	島村雅晴(雲鶴)、松尾英明(柏屋)他	大阪/兵庫の料理人が中心となって設立。大学と共同でなぜアイゴ養殖を実施したのか? 害魚「ナルトビエイ」の知られざる美味について。料理人が中心となって取り組む新しい魚の価値について発表。害魚とされる「ナルトビエイ」を使った試食も予定しています。日本料理において「天然魚」が当たり前だった時代は過去。はたして天然だけでなく、養殖魚を提供し今まで通りお客様の満足は得られるのか? そんな危機感からサステイナブル・フードの考えを取り入れ、料理人視点で「海洋環境保全」「漁業支援」「漁業生産物の発見/発掘」をテーマに活動している組織です。本プログラムは、これからの飲食店における価値観の転換の必要性についてプレゼンします。【試食あり】
A-3 (4 F スタジ オA)	15:30-16:30 (開場15:20)	「ずっとおいしい魚を楽しめる 未来をめざして」 ～Chefs for the Blue とのコ ラボレーション～	佐々木ひろ子(Chefs for the Blue 代表理事) 前田元(Motoi)、小川洋輔(おが和)、酒井研野(研野)	Chefs for the Blue とのコラボレーションです。Chefs for the Blue 京都を立ち上げる際(2021年9月)、AJFA若手メンバーの何名かが参画し、勉強会にも参加してきました。まず知ることから、始まる。Chefs for the Blue 代表理事の佐々木ひろ子さんに、海の現状をプレゼンテーションいただきます。その上で、勉強会に参加したメンバー、また、若手料理人たちが漁場や市場からの情報をとおして今、思うことを語り合います。【試食あり】
C-1 (4 F スタジ オC)	12:30-14:00 (開場12:15)	長期放牧肥育・シェフ牛の 可能性	高岡哲郎(人形町今半)、山根大助(ボンテベッキオ)、千葉祐士(格之進)、原田英男(畜産環境整備機構)、磯沼正徳(磯沼ミルクファーム)、土谷哲平(Due Fiogli)、小川大喜(Capi)	ジャージー種のオス仔牛を長期放牧肥育し、そのお肉の食材としての可能性を引き出して有効活用することを目的とした「シェフ牛」事業。2017年にJRA助成事業でスタートし、6年目を迎えました。SDGs、食料自給率の向上にも繋がる本事業の意義を確認するとともに、その活動を通じて知り得た肥育方法、牛肉の特性、食材としての魅力等について発表します。ジャージービーフはビジネスにも役立ちます。【試食あり】
C-2 (4 F スタジ オC)	15:00-16:30 (開場14:45)	味道/MIDO	脇屋友詞(Wakiya一笑美茶樓) 落合務(ラ・ベットラ・ダ・オチアイ) 佐々木浩(祇園さゝ木) 平野紗季子(フードエッセイスト)	まん福ホールディングスと共同でスタートした味道/MIDO事業。従来のレシピ動画とは異なり、料理を通じて、料理人の方々の魅力を伝えるコンテンツづくりを行なっています。ゲストファシリテーターとしてフードエッセイストの平野紗季子さんをお迎えし、出演シェフとともに「料理の道」、「味の道」について語るトークショー。海外発信を意識した味道/MIDOのコンセプト動画をお披露目します。【試食あり】
D-1 (4 F スタジ オD)	12:15-13:45 (開場12:00)	鉄板会議「コナモン100選」 食都大阪の焼き技と未来	熊谷真菜(「鉄板会議」実行委員会代表、日本コナモン協会会長) 山下真明(上方お好み焼たこ焼協同組合理事長、株式会社)、垣内健祐(道頓堀たこ焼連合会、株式会社)、田中由弘(道頓堀たこ焼連合会、株式会社)、中井優紀(千提寺farm.)	鉄板粉もの中心のメニューであるお好み焼き。そのルーツは、千利休がお茶事を出した「フノヤキ」と言われています。江戸時代には小麦粉が庶民の食材となり、さまざまな粉ものメニューが登場しました。明治時代に入ると洋食の到来とともに洋食焼きから大阪のお好み焼きは粉をだして溶くことで、生地と具材をひとつにまとめ、新しい食感を実現。実演を取り混ぜながら、食都大阪の焼き技と未来を話し合います。鉄板コナモン御三家、お好み焼き、たこ焼き、やきそばの試食もお楽しみください。【試食あり】
D-2 (4 F スタジ オD)	14:30-16:00 (開場14:15)	世界を変える種をまく！	前田尚毅(サスエ前田魚店)、新保吉伸(サカエヤ)、元満真道(ジビエ工房めいほう)、寺内信二(李荘業所)、脇口光太郎(ヤマサ脇口水産)、大澤克幸(和良鮎を守る会)、坂坂直樹(CAVIC)、嶋本育史(嶋本食品)、中井優紀(千提寺farm.)	「bean47」とは、食と食文化の分野で日本全国の小さな豆(bean)の活動・技術・人材を発掘し食学会と一緒に活動を行う目的で設立した制度です。今まで3回・計24組を顕彰しましたが、今回は「生産者」だけでなく、「研究・技術者」「流通関係者」に対象を広げ、モノだけではなく、モノとヒトをつなぐ大切な役割にも注目しています。そんな魅力的な人たちの仕事にかける情熱と想い、そして豊かな生産物をご紹介します。【試食あり】