

シェフ・登壇者リスト

【三陸国際ガストロノミー会議2019】登壇者①

ブルターニュ（仏）、ガリシア（スペイン）、そして台湾。世界の海はひとつに。

【海外シェフ】

オリヴィエ・ローランジェ（フランス）



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500軒弱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。

【海外シェフ】

ルシア・フレイタス（スペイン）



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。

【海外シェフ】

リッチー・リン（台湾）



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せ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。

【国内（海外シェフ）】 山口杉朗（フランス在住）



「BOTANIQUE」（フランス・パリ）シェフ。リヨンのニコラル・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。

【国内（シェフ）】 生江史伸（東京）



「レフェルヴェソンス」（東京・麻布）シェフ。03年「ミッシェル・プラストール ジャパン」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ベストリー担当。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。

【国内（シェフ）】 川手寛康（東京）



「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。

シェフ・登壇者リスト

【三陸国際ガストロノミー会議2019】登壇者②

世界に誇る三陸漁場の豊かさをアカデミックに発信する。

【国内（シェフ）】

深谷宏治
世界料理学会inHakodate



「レストラン バスク」（北海道・函館）シェフ・店主。現代スペイン料理界の第一人者のひとり、ルイス・イリサル氏についてバスク料理を中心にスペイン料理を修業。帰国後、レストラン バスクをOPENする。2015年4月、ソシエダガストロノミー「港の庵」を立ち上げる。明治35年建立の海産物問屋旧松橋商店の建物を復元。プロの厨房器具を入れた、男の快食倶楽部として仲間と共に料理を作り、評価されている。2009年「世界料理学会inHakodate」を開催、2018年で第7回を迎えた。

【国内（学識者）】

後藤友明
（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

【国内（学識者）】

石川豊
（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。

【国内（食のジャーナリスト）】 岩佐十良（「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・南魚沼に移転。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。

【国内（食のジャーナリスト）】 中村孝則（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」チエアマンも務める。

【国内（食のジャーナリスト）】 君島佐和子（『料理通信』編集主幹）



（株）パルコ勤務、フリーライターなどを経て、1995年『料理王国』編集部へ、2002年より編集長を務める。2006年6月、国内外の食の最前線の情報を独自の視点で提示するフードマガジン『料理通信』を創刊。編集長を経て、編集主幹。デザイン誌『AXIS』、日経新聞日曜朝刊「NIKKEI The STYLE」等でも執筆。著書に『外食2.0』（朝日出版社）。