

～「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年～  
キッコーマン、日本料理人によるパネルディスカッションを開催！  
「和食の魅力 -これからの和食 未来のために-」

キッコーマン株式会社は、「和食の魅力 -これからの和食 未来のために-」と題したパネルディスカッションを10月22日に東京コンベンションホール（東京都中央区京橋）で開催します。オンライン・ライブ配信でも無料でご視聴いただけます。

2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて、今年で10周年を迎えるにあたり、改めて和食の魅力をもひも解きます。

パネリストには国内外で活躍する日本料理人である高橋 拓児氏（京都「木乃婦」三代目）、中東 久人氏（京都「美山荘」四代目）、高橋 義弘氏（京都「瓢亭」十五代目）、柳原 尚之氏（近茶流宗家・柳原料理教室主宰）の4名をお迎えします。コーディネーターの柿澤 一氏氏（フードビジネスコンサルタント）とともに、パネルディスカッション形式で、和食の魅力や和食の未来について語り合ってください。



高橋 拓児 氏



中東 久人 氏



高橋 義弘 氏



柳原 尚之 氏

今回パネリストとして迎える4名によるパネルディスカッションは2018年以来5年ぶり、5回目の開催です。これまでも「意外と簡単につくることができる和食」「関東・関西における和食の違い」など、さまざまな視点でお話いただきました。今回のテーマは「海外から見た和食」「地球環境と和食」「和食 伝統と進化」「家庭料理と和食」などです。パネリストである4名の日本料理人に、国内外でのさまざまな経験を通して改めて感じた和食の魅力について、映像や楽しいエピソードを交えながらお話しいただきます。

また、2024年1月～3月の「KCC 食文化と料理の講習会」(\*)に今回のパネリスト4名を講師としてお迎えします。和食をより身近に感じていただけるような内容で、各講師の講習会を1回ずつ、計4回開催します。キッコーマン東京本社 KCC ホールでの観覧とオンライン・ライブ配信のハイブリッド開催を予定しています。

世界各国で和食が注目されている理由は、そのおいしさはもちろんのこと、栄養バランスのよさや見た目の美しさ、四季が感じられるメニューの豊富さなど、多岐にわたります。キッコーマンは、これからも私たち日本人が改めて「和食の魅力」を認識し、日々の暮らしに和食を気軽に取り入れる機会を提供してまいります。

(\*)「KCC 食文化と料理の講習会」は、キッコーマン東京本社 KCC ホール（東京都港区）で開催している、「食文化」と「料理」をテーマとした講習会です。

## 日本料理人によるパネルディスカッション 「和食の魅力 ーこれからの和食 未来のためにー」概要

1. 日時 2023年10月22日(日) 14:00~16:30
2. 会場 東京コンベンションホール  
(東京都中央区京橋三丁目1-1 東京スクエアガーデン 5F)
3. 内容 国内外で活躍する日本料理人たちが再び集結！  
改めて和食の魅力をひも解き、さまざまなテーマで和食の未来について語り合います。そしてこれからの日々の暮らしにも活かせる、和食のよさを再発見します。
4. 参加費 無料
5. 定員 ホール観覧 : 200名  
オンライン・ライブ配信：応募いただいた方全員にご視聴いただけます。  
ーオンライン・ライブ配信に応募いただいた方はライブ配信後約1ヶ月間、アーカイブを何度でもご視聴いただけます
6. 応募方法 インターネット(パソコン・スマートフォン)にて、  
下記URLまたはQRコードにアクセスしてお申し込みください。  
<https://www.kikkoman.co.jp/enjoys/other-events/panel2023.html>
7. 応募期間 2023年9月1日(金)~9月30日(土) 23:59
8. 主催 キッコーマン株式会社
9. お問い合わせ先 キッコーマンパネルディスカッション事務局  
TEL 03-3572-0360 Email washoku@toseisha.co.jp  
受付時間：10:00~17:00(土・日・祝日を除く)



以上

## パネリスト プロフィール

---



**高橋 拓児 氏**（「木乃婦」三代目）

1968 年生まれ。大学卒業後、東京の料亭で修業。京都に戻り「木乃婦」三代目を継ぐ。シニアソムリエや利き酒師の資格を取得。博士（食農科学）。科学理論に基づく調理法を取り入れた新しい日本料理を展開する。日本食普及の親善大使、日本料理アカデミー副理事長などを務め、多くの海外の食イベントにも参加する。京都府文化賞奨励賞、京都和食文化賞など受賞。



**中東 久人 氏**（「美山荘」四代目）

1969 年生まれ。高校卒業後フランスへ渡り、ホテル経営学、サービスを学ぶ。帰国後、金沢で修業し「美山荘」四代目として京都へ戻る。自然を取り入れた「摘草料理」の精神を引き継ぎ、発酵食による日本料理の新しい創造性を見出している。海外のシェフとのコラボイベントなども多数。近年は京都の花脊の地域創生に大学生たちと取り組み、自然とともにある豊かな食をめざす。



**高橋 義弘 氏**（「瓢亭」十五代目）

1974 年生まれ。大学卒業後、金沢の料亭で修業。京都に戻り、十四代目 高橋英一氏に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぎながらも、確かな技術をベースに常に進化する料理をめざす。調理師学校や裏千家学園など、茶懐石の講師を務める。国内外での茶会やイベント、海外交流など、日本料理の普及に努めている。2016 年農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。



**柳原 尚之 氏**（近茶流宗家・柳原料理教室主宰）

1979 年生まれ。大学卒業後、食品メーカーや海外の帆船にて勤務。近茶流宗家として、東京・赤坂の教室で日本料理、茶懐石の指導を行う。江戸期の食文化の研究と継承を続ける。博士（醸造学）。テレビ番組の出演の他、大河ドラマなどの料理監修や所作指導なども務める。2015 年には文化庁文化交流使に任命。「近茶流」は江戸時代に興ったとされる柳原家家伝の割烹道。

## コーディネーター プロフィール

---



**柿澤 一氏 氏**（フードビジネスコンサルタント）

1967 年生まれ。大阪の料亭で修業後、アメリカ・ワシントン DC の日本大使館総料理長を務め、帰国後、東京にあった日本料理店の二代目となる。その後、フードプロデュース事業を開始。2010 年上海万博のキックマンの日本料理店の支配人、2015 年ミラノ万博「ジャパンサローネ」のキックマンのイベントのスーパーバイザーを務める。多くの食のプロジェクトに携わり、食文化の国際交流に努める。