



うんめ
「美味えがすと三陸—Gastronomy SANRIKU—構想」推進プロジェクト
「三陸国際ガストロノミー会議2020」開催

～世界のシェフ・国内シェフと生産者、食のスペシャリスト達が集い交流する2日間～
2020年10月26日(月)・27日(火)大船渡市民文化会館(岩手県)

東日本大震災津波発災後に国内外から寄せられた多くの支援に感謝の意を表し、ガストロノミー（美食術・食文化）の視点からいわて三陸の魅力、豊かな食材や食文化等を発信する機会として、国内外の著名なシェフや専門家等が一堂に会する「三陸国際ガストロノミー会議2020」を昨年度に引き続き開催します。



フランスで三つ星を獲得しているピエール・ガニエール氏やペルー料理界の第一人者ガストン・アクリオ氏の出演を予定しており、著名な料理人や食の専門家、生産者の講演やトークセッションを通じて、三陸の地から「食」の未来を考え、情報を発信します。



そのほか三陸の漁場や産地等を訪問し、「食」の豊かさを再発見する「三陸と世界をつなぐ『食』のキャラバン」、沿岸部のレストラン・飲食店にて著名シェフと地元料理人が創作した料理を提供する「三陸美食サロン」などの関連事業も実施します。

国際会議は会場への入場チケットのほか、オンラインでの視聴ができるチケットも発売予定。三陸のこだわり食材を県内トップシェフ5名が料理セットに仕上げた「三陸ガストロノミーBOX」も販売します。



登壇予定者 (左) ピエール・ガニエール氏 (フランス)
(右) ガストン・アクリオ氏 (ペルー)

(上段左から) 深谷宏治氏 (北海道) 川手寛康氏 (東京) 音羽和紀氏 (栃木) 太田哲雄氏 (長野) 奥田政行氏 (山形)
(下段左から) 赤間善久氏 (宮城) 高良康之氏 (東京) 高橋義弘氏 (京都) 道田豊氏 (学識者) 植野広生氏 (雑誌編集長)

■ 三陸国際ガストロノミー会議2020

2020年10月26日(月) 10:30～ 交流会 18:00～
2020年10月27日(火) 10:00～

会議：大船渡市民文化会館 (リアスホール) 大ホール / 交流会：キャッセン大船渡

《公式サイト》

<http://gastronomy-sanriku.com>

■ 三陸と世界をつなぐ「食」のキャラバン

2020年10月23日(金)～24日(土) ※一般の方は参加できません。

■ 三陸美食サロン

2020年10月1日(木)～11月30日(月)のうち各店舗1週間程度



会場では新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底した上で開催いたします。ご来場の皆さまにはマスク着用や検温へのご協力、倦怠感・発熱・風邪症状のある方のご入館をお断りいたします。入館時には、手指消毒をお願いする他、3密（密閉・密集・密接）状態や大声での会話、制限対象の飲食については、スタッフから注意のお声がけを行います。