



日本食文化会 全国大会  
2019 石川

食  
べ  
る  
を  
伝  
え  
る



# 日本食文化会議

FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM 2019石川 12月6日(金)~8日(日)

日本食文化会議の全国大会として、「食と工芸」をテーマに  
シンポジウムや盛りだくさんの特別プログラムを石川県金沢市で開催いたします。

## 開催概要

「食」や「料理」に関する著作者のネットワークである「日本食文化会議」は、日本の「食文化」を国内外に広く発信し、次代に継承していくことを目的に、2016年に発足致しました。

2017年11月15～19日には、京都市との共催により「食べるを伝える」をテーマに、市内の各所でユニークなプログラムを展開、2019年2月8日～11日には、三重県の伊勢市、松阪市、鳥羽市、志摩市の各所において「日本食文化会議2019三重」を開催、「御食つ国 三重県」の食の歴史に思いをはせ、豊富な食材を堪能する様々なプログラムを実施いたしました。

日本食文化会議では、2020年9月に「国際工芸サミット」が開催される石川県下にて、「食と工芸」をテーマに第3回目となる全国大会「日本食文化会議2019石川」を開催いたします。陶磁器、漆芸などの工芸と食の関わり、茶道文化と茶道具、酒類と酒器との関係など、「食と工芸」の両輪により、日本の食文化は豊かな裾野を見せています。

本大会の開催により、作り手も交えた地域の方々と日本食文化会議会員の交流機会が増え、石川の豊かな食と工芸の文化を広く発信する契機となることを期待しています。

また2020年2月6日(金)には、新装となった「The Okura Tokyo」におけるプログラムの展開や県内の小中高生を対象とした「食べるを伝える」コンクールの実施も予定していますのでご期待ください。

- 主催：一般社団法人 日本食文化会議  
後援：石川県  
日時：2019年12月6日(金)～12月8日(日)  
会場：石川県政記念しいのき迎賓館(旧石川県庁)、つば甚、金城樓、大友楼、成巽閣など  
協力：(株)北國新聞社、金沢美術商協同組合、金沢漆芸会、(一財)現代美術文化振興財団、(公財)成巽閣、環境造形学園、ホテルフォルツァ金沢、(株)加賀麩不室屋、(株)第一、(株)柴舟小出、(株)福光屋、(株)銭屋、(株)加賀屋、バリューマネジメント(株)、(株)シルバーボックス・プリンシパル、ファースト・パシフィック・キャピタル(有)、(株)北陸博報堂 ほか (順不同)

## 開催施設マップ



- 1 忠村水産**  
石川県金沢市上近江町22-3(近江市場内)  
TEL:076-263-5301
- 2 金城樓**  
石川県金沢市橋場町2-23  
TEL:076-221-8188
- 3 石川県政記念しいのき迎賓館(旧石川県庁)**  
石川県金沢市広坂2丁目1-1  
TEL:076-261-1111
- 4 国指定重要文化財「成巽閣」**  
石川県金沢市兼六町1-2(兼六園に隣接)  
TEL:076-221-0580
- 5 つば甚**  
石川県金沢市寺町5丁目1-8  
TEL:076-241-2181
- 6 A RESTAURANT**  
石川県金沢市片町2-23-12中央コアビル2階  
TEL:076-223-2377

## 参加申し込み

..... 日本食文化会議ホームページからのお申し込みが便利です .....

<http://jfcf.or.jp/>

日本食文化会議

検索



日本食文化会議 全国大会  
2019 石川


- ・先着順にお申し込みを受け付けます。定員に達した場合はお申し込みを締め切らせていただきます。
- ・都合により、プログラムの開催内容を一部変更、休止する場合がございます。あらかじめご了承ください。

■お電話・FAX・eメールでのお申し込みも承ります

**03-3222-0564** (平日10時～18時) FAX **03-3222-0562** eメール [info@jfcf.or.jp](mailto:info@jfcf.or.jp)

①参加希望プログラム名、②参加者お名前、③連絡先(電話、FAX、eメール)をお知らせください。

# タイムスケジュール

	12月6日(金)	12月7日(土)	12月8日(日)
9:00			
10:00			見学会イベント 「成巽閣に見る 石川の伝統工芸」
11:00		トークランチ「お魚会議 石川の海の幸」 忠村水産	テーブルコーディネートに見る 石川工芸の魅力
12:00			プレミアムランチ RESTAURANT
13:00		開催記念シンポジウム 日本食文化会議2019石川	展示関連トークショー 「和洋のしつらえと おもてなしの心」
14:00		テーブルコーディネートに見る石川工芸の魅力	
15:00		皇茶席	
16:00	パネルディスカッション① 「食と工芸、つくる、つかう」		アフタヌーンティーク 「金沢にはなぜ、 和洋菓子の名店が多いのか？」
17:00	パネルディスカッション② 「世界の食都をめざして」		
18:00			
19:00		地域交流レセプション 金城樓	
20:00	プレミアムディナー 「加賀料理と石川のお酒」 つば甚		
21:00			

## 日本食文化会議2019石川 開催記念シンポジウム

日 時：2019年12月7日(土)  
14時30分～17時30分(開場14時)  
場 所：石川県政記念しいのき迎賓館  
(旧石川県庁) 2階ガーデンルーム  
住 所：石川県金沢市広坂2丁目1-1

- 募集人数：100名  
(当日参加可・事前予約者優先入場)
- 参加費：無料

日本食文化会議2019石川の開催を記念し、旧石川県庁舎の改装により総合観光案内機能や、憩い・交流の空間を備えた施設となっているしいのき迎賓館にて、食と工芸をテーマにシンポジウムを開催します。

開会式に続き、石川県を代表する伝統工芸作家らと日本食文化会議メンバーが、石川県の食と工芸について様々な角度から語り合うパネルディスカッションが予定されています。



### パネルディスカッション 第一部 「食と工芸、つくる、つかう」

日 時 2019年12月7日(土)  
14時45分～16時00分(予定)  
出演者：十一代大樋長左衛門(陶芸家)  
三代目西村松逸(漆芸家)  
伊藤まさこ(スタイリスト)  
堀内議司男(茶道家、遠州流茶道壺中庵宗長)  
沙和花(食卓スタイリスト、一般社団法人 季の文化継承協会理事)  
案内役：木村宗慎(茶道家、「芳心会」主宰)

「つくる」立場から、石川県を代表する伝統工芸作家の方々、「つかう」立場から、料理や雑貨など女性誌で人気のスタイリスト、日本食文化会議メンバーの茶道家らが、石川県における「料理・茶・酒」と「器」の関係について、歴史を振り返りつつ、現代における共存の形を考えていきます。



©石川県観光連盟

### パネルディスカッション 第二部 「世界の食都をめざして」

日 時 2019年12月7日(土)  
16時15分～17時30分(予定)  
出演者：高木慎一郎(日本料理 銭屋二代目主人)  
平出淑恵(酒サムライ、IWCのアンバサダー)  
佐藤容紹(日本食文化会議理事、地域創生プロデューサー)  
山上昌弘(ジャパンビアソムリエ協会代表、日本ドリンク協会代表)  
宮川順子(社)MIUKU日本味育協会 代表 味覚/調理理論 講師  
案内役：上杉孝久(日本食文化会議副理事長)

海外のシェフとの交流も多い銭屋の高木慎一郎さんと、日本食文化会議のメンバーが、伝統野菜、金沢料理、日本酒、スイーツ、クラフトビールなど、石川の食について、グローバルな視点からその可能性を探り、世界の食都を目指すために何が必要かを考えます。



### アフタヌーンティートーク

## 金沢にはなぜ、和洋菓子の名店が多いのか？

日 時：2019年12月8日(日) 15時30分～16時50分  
場 所：石川県政記念しいのき迎賓館(旧石川県庁)  
2階ガーデンルーム  
住 所：石川県金沢市広坂2丁目1-1  
出演者：西川開人(remref、パティスリーオブクシェフパティシエ)  
並木麻輝子(料理ジャーナリスト、世界の郷土菓子の専門家)  
石原麻貴(和菓子「あさ貴」主宰)

- 募集人数：50名(予約制・当日参加可)
- 参加費：4,000円(お菓子・飲み物付き)  
サポーター倶楽部会員優待：3,600円

並木麻輝子さんとRemrefのパティシエ 西川開人さんらによる金沢のお菓子文化を紹介するトークショーです。金沢にはなぜ、和洋菓子の名店が多いのか？

優れたパティシエを輩出するのか？をテーマに金沢スイーツの魅力に迫ります。

並木麻輝子さんおすすめのケーキとお飲み物のセットをお召し上がりいただけます。



## 日本食文化会議2019石川 開催記念

### 地域交流レセプション

日 時：2019年12月7日(土)  
18時30分～21時  
(開場18時)

場 所：金城樓 新館2階大広間  
住 所：石川県金沢市橋場町2-23

- 募集人数:70名(事前予約制)
- 参加費:20,000円  
サポーター倶楽部会員優待18,000円



老舗懐石料亭旅館「金城楼」の舞台付きの大広間にて、地域の方々  
と日本食文化会議メンバーの交流機会として、どなたでも参加で  
きるレセプションを開催します。懐石料理のコースをご用意、金沢  
の伝統文化に触れていただきたく、舞台での芸妃による日本舞踊  
や伝統芸能の披露や、広間の一角に、金沢の古美術商やコレクター  
の方との伝統工芸品の名品展示なども予定しています。

## プレミアムディナー

### 加賀料理と石川のお酒

日 時：2019年12月6日(金)  
19時～21時30分

場 所：つば甚  
住 所：石川県金沢市寺町5丁目1-8

出演者：上杉孝久(日本食文化会議副理事長)  
平出淑恵(酒サムライ、IWCのアンバサダー)  
入江亮子(懐石料理「温石会」主宰)



- 募集人数:30名(事前予約制)
- 参加費:25,000円 サポーター倶楽部会員優待:23,000円

260年の歴史を誇る老舗料亭「つば甚」にて、加賀料理と石川のお酒  
を、日本食文化会議の日本酒のエキスパート、懐石料理の専門家の  
解説で堪能するプレミアム・ディナーです。陶磁器、錫、ガラス、漆器  
など様々な酒器でのお酒の飲み比べなど予定しています。

## トークランチ

### 近江町市場お魚会議 石川の海の幸

日 時：2019年12月7日(土)  
11時～14時

場 所：忠村水産(近江町市場内)  
住 所：石川県金沢市上近江町22-3

出演者：忠村健司(株式会社 忠村水産代表取締役)  
小川貢一(魚の達人、築地魚河岸三代目のアドバイザー)  
佐藤容紹(日本食文化会議理事、地域創生プロデューサー)  
うすいはなこ(料理家、料理教室「H-table」主宰)

- 募集人数:30名(予約制)
- 参加費:8,000円 サポーター倶楽部会員優待:7,200円

金沢の台所、近江町市場の見学と、冬の北陸の代名詞「寒ブリ」を産  
地、漁法で食べ比べながら堪能していただきます。ガスエビ、アラな  
どこの時期の金沢ならではのお魚も味わっていただく予定です。  
日本食文化会議のお魚の専門家と、創業95年、忠村水産の忠村健司  
社長とのトークショーで、北陸の魚をについて楽しく学んでいただ  
きます。



## プレミアムランチ

### A\_RESTAURANT

日 時：2019年12月8日(日)  
11時30分～13時30分

場 所：A\_RESTAURANT  
住 所：石川県金沢市片町2-23-12中央コアビル2階

出演者：日本食文化会議 会員有志

- 募集人数:30名(事前予約制・当日参加可)
- 参加費:8,000円※ドリンクはキャッシュオンとなります。

松本栄文のミニセミナー開催 食から読み解く、加賀文化と京都のつながり

金沢・北陸の食材を  
使って、日本食文化会  
議の会員メンバーが、  
アドリブで料理を作  
る料理をお楽しみい  
たいただきます。



## しいのき迎賓館イベントホール 呈茶席

日 時：12月7日(土)13時～17時  
場 所：石川県政記念しいのき迎賓館(旧石川県庁)  
2階イベントホール

住 所：石川県金沢市広坂2丁目1-1

協 力：金沢美術商協同組合

- 募集人数:1日50名 ■ 参加費:1,000円

シンポジウムやセミナー会場のしいのき迎賓館ガー  
デンルーム前の眺めの良いイベントホールにて、石川  
加賀の工芸と古美術を楽しみながら、特製の和菓子と  
抹茶を楽しんでいただけます。  
テーブルで楽しめる立礼式の呈茶席です。お気軽にお  
越してください。予約は不要です。



## 展示イベント

### テーブルコーディネートに見る石川工芸の魅力

日 時：2019年12月7日(土)13時～19時  
12月8日(日)10時～16時  
場 所：石川県政記念しいのき迎賓館(旧石川県庁)  
2階イベントホール・ガーデンルーム  
住 所：石川県金沢市広坂2丁目1-1

■参加費：無料

和・洋の垣根を越えて、工芸のメッカ・石川県の工芸と食の魅力に実際に出会う、洋のテーブルコーディネートと和のしつらえの最高峰を展覧する展示イベントです。期間中は予約不要でいつでもご覧いただけます。8日13時よりガーデンルームにて展示を担当された食環境プロデューサー木村ふみさんのトークショーも予定されています。



#### 展示関連トークショー

### 和洋のしつらえとおもてなしの心

日 時：2019年12月8日(日) 14時～15時20分  
場 所：石川県政記念しいのき迎賓館(旧石川県庁)  
2階ガーデンルーム

出演者：木村ふみ(食環境プロデューサー)  
木村宗慎(茶道家、「芳心会」主宰)

- 募集人数：50名(事前予約制、当日参加も可能)
- 参加費：4,000円(お土産付き)  
サポーター倶楽部会員優待：3,600円

食環境プロデューサー木村ふみさんによる、テーブルコーディネートの世界を紹介するトークショーです。ガーデンホール内にセッティングされた実際の展示を拝見しつつ、九州・沖縄サミットや先ごろ大阪で開催されたG20の晩餐会、今秋新装オープンとなった東京の有名ホテルの開業秘話などをお話しいたできます。茶道家の木村宗慎さんも和洋のしつらえについて実物を交えてお話をすすめます。

## 見学イベント

### 成巽閣に見る石川の伝統工芸

日 時：2019年12月8日(日) 9時30分～11時  
場 所：国指定重要文化財「成巽閣」  
住 所：石川県金沢市兼六町1-2 兼六園に隣接  
出演者：吉竹泰雄(成巽閣館長)・木村宗慎(茶道家、「芳心会」主宰)

- 募集人数：30名
- 参加費：5,000円(入館料、特別公開観覧料・呈茶席料含む)



文久3年(1863年)に加賀藩13代藩主の前田齊泰が、母の真龍院の隠居所として建てた「成巽閣」を、吉竹館長によるご案内、木村宗慎さんの解説により見学します。1階は書院造で2階は数奇屋造となっている成巽閣は国の重要文化財に、付随する庭園「飛鶴庭」は国の名勝に指定されています。特別公開の茶室「清香軒」、「清香書院」もご覧いただけます。また園内に特別に呈茶席を設け、加賀藩の御殿の中で、古美術の名品鑑賞と上生菓子・抹茶をお楽しみいただけます。

## お得な サポーターズ倶楽部

会員優待で参加費が10%割引になります

日本食文化会議では、より多くの皆さんに日本の食文化の多面性と、その面白さを体感して頂きたく、様々なイベントやプログラムを展開しております。当サポーターズ倶楽部に御入会されますと、弊社刊行誌『むすび』の謹呈の他、各種イベントにて特別価格で御優待させていただきます。イベントに関しましてはホームページのニュース欄を御参照ください。食べて、飲んで、学ぶ。日本食文化会議は「食」への知的好奇心を掻き立てる場として、皆さん方々と御一緒出来ますことを楽しみにしております。

- 会員資格：20歳以上の成人で日本食文化会議の活動に御興味をお持ちの方
- 入会金：無料 ● 年会費：3,500円(税込)
- 支払方法：クレジットカード(VISA、MASTER)

※年会費について：年会費は自動更新となります。  
更新日は初回登録月の末日です。  
更新を希望されない方は更新日前日までに手続きください。

## 出演者一覧



**松本栄文** 代表理事・理事長

花冠陽明庵主人、作家、一般財団法人清櫻堂理事長／花冠「陽明庵」主人、作家。著書『SUKIYAKI』では料理本アカデミー賞と称されるグルマン世界料理本大賞2013「世界No.1グランプリ」を受賞。『日本料理と天ぷら』では同世界大賞2015の最高位「殿堂」(HALL OF FAME)に輝き、続く創設20周年記念祭典「創設最高賞」をW受賞。「1+1」の和の料理」では同世界大賞2017「世界No.1グランプリ」を受賞し、創設史上、世界最多の四冠制覇の偉業をなした。



**木村ふみ** 理事

食環境プロデューサー／国内外のホテルやレストラン、旅館、料亭等のテーブルトップコーディネーターをはじめ、コンサルティング、空間装飾・演出を手掛ける。2000年九州・沖縄サミットや、今年の大阪G20では首相主催夕食会のテーブル装飾を担当した。



**木村宗慎** 理事

茶道家・芳心会主宰／愛媛県出身。神戸大学卒業。少年期より茶道を学び、平成9年に芳心会を設立。京都・東京で稽古場を主宰しつつ、茶の湯を軸に、懐石や古美術などに関する執筆や各種媒体、展覧会などの監修も手がけ、多角的に茶道の理解と普及に努めている。工芸美術誌『工芸青花』(新潮社刊)編集委員。日本ペンクラブ会員。著書に「一日一菓」(グルマン世界料理本大賞2015受賞)、『茶の湯デザイン』など。



**上杉孝久** 副理事長

旧米沢新田藩主、上杉子爵家9代目当主。有限会社佐奈井代表取締役。学習院大学卒業、60年の老舗「日本橋の上」を継承し、赤坂の料亭、日本酒BARなどを出店。その後、外食産業のコンサルタントとして活動する。現在日本酒の底辺を広げるために、全国で女性を中心とした日本酒講座をおこなっている。著書『日本史がおもしろくなる日本酒の話』(サンマーク文庫)など。



**平出淑恵** 会員

酒サムライコーディネーター／株式会社コーポ・サチ代表取締役、日本酒の国際化から地方創生を目指す活動を展開。若手の蔵元の全国組織(日本酒造青年協議会)の酒サムライ活動のコーディネーター。世界最大規模のワインコンペティションJWCにSARE部門創設を成功させた功労者でもあり、現在同大会のアンパサダーを務める。総務省、地域力創造アドバイザー、キャプラン株式会社、うめだ阪急本店アドバイザー、日比谷松本楼顧問。



**入江亮子** 会員

懐石料理温石会主宰／四季をいかした懐石料理・郷土料理・精進料理・節句料理を教えるほか、茶懐石の出張、地域の特産品開発などを行っている。日本酒と焼酎利き酒師、料理人。日本酒学講師。2019年グルマン世界料理本大賞を「八寸・肴で困らない本」で受賞。



**佐藤容紹** 理事

日本食文化会議理事、地域創生プロデューサー／長年一次産業に関わる傍ら、古来の日本食文化と伝統にある本質と原理原則を学ぶ機会に恵まれ、(株)パネッセコーポレーションの自然体験型教育プログラム担当や、東日本大震災の際の「相馬救援隊」の立上げなどを経て、(株)有田まちづくり公社代表取締役副社長に就任、有田産を通じた地域創成にも尽力。



**小川貢一** 会員

魚の達人、築地魚河岸三代目のアドバイザー／元仲卸ならではの魚を知り尽くした豊富な知識とアイデア満載・簡単・おいしい、素材を活かした料理には定評があり、著作を始め企業、自治体主催の魚のプロとしての講演、また雑誌・メディア出演も。著書に「築地 魚の達人 魚河岸三代目 小川貢一のおさかな食堂」「プロが教える魚のさばき方と魚料理」「小川貢一-魚河岸クッキング・レシピ」など。



**うすいはなこ** 会員

料理家、料理教室H-table主宰／食卓をつなぐ会代表。博物館のディスプレイデザイナーとして日本各地を回りながら、日本文化と美味しいものを食べる日々を重ね、日本料理を「選す」仕事をしたいと考え現在に至る。月に100名を超える料理教室を日々行い、季節の手仕事や行事食を伝え、日本の食文化をつなぐ活動、子どもの食育活動を行っている。



**堀内議司男** 理事

茶道家／茶名は翁中庵・宗長。遠州茶道宗家で茶道を修行。式正の茶会からカジュアルな茶会まで自由自在に演出。時代を先取りした茶風はマスコミにも取り上げられている。また、武士の視点・美意識から見た日本文化を探求、再構築をテーマに活動している。【著書】『男子の茶の湯とはじめ』(2004)原書房『世界お茶の基本』(2007)プラザ出版。共著『就職しない生き方』(2010)インプレスジャパン。共著



**沙和花** 会員

食卓スタイリスト、一般社団法人 季の文化継承協会理事／日本の自然が育んだ文化を、医食同源を意識した季節の料理と花を通して「暮らしの美意識」と称して提案している。教室のほか、講演、企業へのレシピ提案も手がける。また婦人画報「中日新聞社・レディレインボー」などメディアへの掲載・寄稿も多数。「フラワーチームフラワーデザインコンテスト」金賞ほか受賞多数。グルマン世界料理本大賞2018おもてなし部門1位受賞。著書に「日本の行事食」「にっぽんの子ども食」など。



**山上昌弘** 会員

ジャパンビオソムリ工協会展代表、日本ドリンク協会代表、式正織師など。総合食品企業にて酒類研究開発業務に従事後、総合飲料コンサルタントとして活動。コルドンブルー、各地の大学などで飲料講師を務める。著書に「知識ゼロからの日本茶入門」「世界・お茶の基本」など。



**宮川順子** 理事

(社)MIKUK日本味育協会 代表 味覚/調理理論 講師／長男のアレルギーを機に手作り料理に専念。茶話会の延長で料理教室を開講後、専門知識取得のため様々なセミナーに参加、各種資格を取得。味覚及び調理理論の研究過程で食の安全にかかわる様々な問題を知り、家庭料理の重要性を痛感。安心安全で健康を守る食を広めるため協会を設立。現在は「味・味覚・おいしさ」にまつわるセミナーで講師を務めるほか、資格試験講座のテキスト執筆、商品開発、食による地域活性化なども手掛ける。



**並木麻輝子** 会員

料理ジャーナリスト、ヨーロッパ郷土料理・菓子・食文化研究者／パリ料理学校・コルドンブルーの製菓・料理上級課程修了。ヨーロッパ各地の料理・菓子を取材。雑誌記事、講演、各種講師、コメンテーター、番組製作コーディネーターなど食関係のあらゆる分野で活動中。



**石原麻貴** 会員

和菓子あさ貴主宰／企業にて広告販促デザイン、企画業務に携わる傍ら東向島にて「菓子遍路一哲」を営む酒井哲治氏の薫陶を受け、アシスタントを経て和菓子作家、講師として独立。国内外で和菓子講座の講師、茶事・茶会をはじめ大手百貨店やアートイベントなどの菓子関連も手掛ける。

以上是一般社団法人日本食文化会議のメンバーです。出演者は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



**十一代大樋長左衛門**

陶芸家／1958年金沢生まれ、玉川大学、ボストン大学修士卒業。2016年、十一代大樋長左衛門を襲名。日本現代工芸美術展「内閣総理大臣賞」をはじめ受賞歴多数、国内外の多くの美術館に作品が収蔵されている。文化庁長官アドバイザーメンバーも公職も多い。



**三代目西村松逸**

加賀時絵 初代二代西村松逸のもと金沢に生まれる。大場松魚氏(人間国宝)に弟子入り。1990国際花と緑の博覧会政府宛招待出品。2000年頃より日本伝統工芸展他公募展出品をやめ、おやかさと新しい表現を求め模索。古事記、竹取、源氏平家など古典もテーマとする国内外個展他、2017、18工芸建築展/ベルリン フンボルトホール「ゆらぎの茶室」参加制作。現在 金沢漆芸会 会長。金沢漆芸会「金沢派」発表。



**伊藤まさこ**

1970年横浜生まれ。文化服装学院でデザインと服作りを学ぶ。暮らしまわりのスタイリストとして女性誌や単行本で活躍。ものを見極める確かな目と日常を楽しく彩るセンスが幅広い支持を集めている。2018年より、Webサイト「ほは日内のショップ」weekdaysにて、ディレクターを務める。近刊に「伊藤まさこの器らび」「おいしい時間をあの人へ」そるそる、からだにいいことを考えてみよう」「フルーツパントリー」「買いたいものパンザイ!」などがある。



**高木慎一郎**

日本料理 銭屋二代目主人／1970年生まれ。石川県立金沢丘高等学校、1年間米国留学、日本大学を経て、京都吉兆で徳岡孝二に師事。1996年に実家である銭屋に戻り、2008年代表取締役就任。海外の著名なシェフとの交流が多い。



**忠村健司**

株式会社 忠村水産代表取締役／1959年生まれ。金沢経済大学卒業、京都市 水産会勤務を経て 忠村水産入社。1995年代表取締役社長に就任。



**吉竹泰雄**

公益財団法人 成興閣 理事長／1950年金沢市生まれ。石川県立泉丘高校を経て、金沢大学卒。1990年より成興閣に勤務。2002年より現職。公益財団法人前田育徳会評議員。



**西川開人**

株式会社ウヴリル代表取締役/パティスリーオブクシェパティシエ/石川県金沢市の広坂にて創業100年の和菓子店「お福軒」の4代目として生まれる。20歳の頃から洋菓子の道に進み、マンダリンエンターテインメント東京で洋菓子の修行に動んだのち、金沢にて三代目の和菓子と自身の洋菓子を楽しめるお店としてパティスリーオブクを開業。二店舗目として「remre」を開店し、生産地まで足を運び厳選した食材をつかったケーキやジェラートなどを提供している。



# 一般社団法人 日本食文化会議

代表理事 松本 栄文 花冠陽明庵主人、作家  
副理事長 上杉 孝久 米沢旧新田藩主上杉子爵家9代目当主  
常務理事 小林 洋志 (株)博報堂プロデューサー  
理事 佐藤 容紹 地域創生プロデューサー  
杉原 康子 備中足守竹取物語代表  
梅辻 諄 賀茂神社旧社家梅辻家38代目当主  
上林 三入 上林三入16代目御物御茶師  
生間 正保 日本式庖丁道生間流30代目家元

秦 めぐみ 京都秦家主宰  
堀内議司男 遠州流茶道家 壺中庵宗長  
藤井 雅人 数寄屋建築家、(株)藤井工房取締役  
木村 宗慎 茶道家、芳心会主宰  
木村 ふみ 食環境プロデューサー  
宮川 順子 (株)MIKU日本味育協会代表理事  
監 事 川嶋 舟 東京農業大学農学部准教授  
顧 問 竹田 恒泰 作家、明治天皇の玄孫

青山 志穂 (株)日本ソルトコーディネーター協会 代表理事  
赤崎 一浩 産経新聞東京本社新プロジェクト本部長  
安間 信裕 特定非営利活動法人神麻注連縄奉納有志の会代表理事  
石原 麻貴 和菓子あさ貴主宰  
板野 賢治 カメラマン  
一条もんこ カレー・スパイス料理研究家  
伊藤 一城 SPICE CAFÉオーナーシェフ  
糸田麻里子 フードライター・エディター  
入江 亮子 日本料理家  
うすいはなこ 料理家  
榎園 豊治 銀座六雁ディレクター  
小川 貢一 魚の達人、築地魚河岸三代目アドバイザー  
小川 奈々 フランス料理家  
奥田 政行 アル・ケッチャーノオーナーシェフ  
工藤 雅夫 料理カメラマン  
小池 隆介 (株)日本かき氷協会 代表理事  
高 由貴子 和菓子ジャーナリスト  
越田 悟全 写真家  
小島 喜和 伝統食文化研究家  
坂口 明子 扶桑社 執行役員  
沙 和 花 テーブルコーディネーター、沙和花主宰

十河ひろ美 ハースト婦人画報ラグジュアリーメディアグループ編集局長  
高橋 俊宏 (株)Discover Japan「Discover Japan」統括編集長  
竹谷 元希 茶道家  
武田 雅代 料理研究家  
Mii 立石博美 ロースイーツパティシエール  
谷口ももよ (株)東洋美食薬膳協会 代表理事  
並木麻輝子 料理ジャーナリスト  
鳴海 彩詠 着物スタイリスト、茶人  
野々宮ちよ 蟻学士  
林 幸子 料理研究家  
林 周作 郷土菓子研究社  
平出 淑恵 酒サムライ コーディネーター  
藤田 承紀 菜園料理家  
増本 幸恵 編集者  
松浦 達也 編集者、フードアクティビスト  
マッキー牧元 フードジャーナリスト、タバアルキスト  
山上 昌弘 ジャパンピアソムリエ協会代表  
唯根 命美 (株)日本サンドイッチ協会会長  
行武 知子 「日経おとなのOFF」編集長  
ラビット京子 フュージョン料理研究家

事務局 松本 殊和 究和エンタープライズコンコード代表取締役社長  
伊藤 尚治 建築コーディネーター  
片山 加菜 (株)ビズリーチ地方創生部

木本 一花  
金井美都穂

(2019年11月1日現在)

日本食文化会議2019石川 各プログラムへのお問い合わせはこちらまで

電話:03-3222-0564(平日10時~18時)  
FAX:03-3222-0562  
eメール:info@jfcf.or.jp

追加プログラムなど最新の情報を、WEBサイト、facebookにてお知らせいたします。

【公式サイト】<http://jfcf.or.jp/>▶「jfcf」で検索  
【facebook】<https://www.facebook.com/allJFCF/>