



日本食文化会議 全国大会
2019 三重

食べるを伝える

日本食文化会議

FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM 2019 三重

2月8日(金) ~ 11日(月)

日本食文化会議の全国大会が、「食べるを伝える」をテーマにシンポジウムや盛りだくさんの特別なプログラムが三重県伊勢市、松阪市、鳥羽市、志摩市で開催されます。

御挨拶

新しい天皇陛下が即位され、その最重要の儀式である大嘗祭が行われるその年に、「日本食文化会議2019年大会」が「御食つ国三重県」で行われることは、大きな意義があります。

御食つ国とは、古代より天皇陛下の召し上がる物を献上した国と言う意味です。平城京からも鮑などの海産物が献上されていたと言う木簡が出土しています。また歌人西行も一時期伊勢に住み、歌を72首伊勢神宮に奉納しています。さらに2015年には全国8都市の中から選ばれて、第42回先進国首脳会議が行われた地でもあります。このように常に歴史とともに歩んできた三重県には素晴らしい食文

化が根付いています。私たち日本食文化会議は、このような長い歴史とともに生まれてきた三重県の食文化を、百年先にまで伝えるためにこの大会を開きます。

開くに当たりましては、伊勢市、志摩市、鳥羽市、松阪市の自治体の方々をはじめ、それぞれの地での食を脈々と育てていらっしゃる食に携わる方々、地元企業の皆様にも多大な御協力をいただいております。あらためて心より御礼申し上げます。

それぞれのイベントは、皆様が心から楽しんでいただける企画ですので、ぜひ三重県の味覚を存分に御堪能下さい。

一般社団法人日本食文化会議 三重大会実行委員長 上杉孝久

三重大会全体スケジュール

	2月8日(金)	2月9日(土)
伊勢市	<p>日本食文化会議2019三重 開催記念 特別シンポジウム「食べるを伝える」</p> <p>時間/会場 18:30 開演 19:00 場所/シンフォニアテクノロジー響ホール伊勢 大ホール (伊勢市観光文化会館)</p> <p>基調講演/竹田恒泰(作家 明治天皇玄孫) 「御食つ国が育んだ神人共食の世界」</p> <p>パネルディスカッション/ 松平定知(元NHKアナウンサー 京都造形芸術大学教授) 濱田典保(公益社団法人伊勢市観光協会会長・(株)赤福) 松本栄文(日本食文化会議理事長) 上杉孝久(日本食文化会議副理事長)</p> <p style="text-align: right;">宇治山田駅</p>	<p>赤福 連携イベント 「五十鈴茶屋で味わう茶の湯のひととき」</p> <p>時間/ 11:00~15:00 場所/五十鈴茶屋本店(おかげ横丁) 宇治山田駅</p> <p>絵馬師・永崎ひまるトークショー 「陽日の鼓動展~木曾檜の新しい絵馬像を求めて」</p> <p>時間/ 14:30~15:00 場所/資日館 寿の間 絵馬展開催期間/2月4日(月)~3月10日(日) 二見浦駅</p> <p>「世界の郷土菓子アフタヌーンティー ~資日館にて、伊勢紅茶のおもてなし」</p> <p>時間/①11:00~②13:00~(入替制) 場所/資日館 寿の間 二見浦駅</p>
	<p>志摩市</p>  <p style="text-align: right;">伊勢神宮 内宮</p>	<p>プレミアムランチ 「伊勢志摩サミットの饗宴料理を再現~日本酒とのペアリング浪漫」</p> <p>時間/ 12:00~14:30 受付 11:30~ 場所/志摩観光ホテル ザ ベイスイート フレンチレストラン「ラ・メール」 賢島駅</p>
	<p>鳥羽市</p>  <p style="text-align: right;">神田の稲穂</p>	 <p style="text-align: right;">相可高校食物調理科生徒特製料理</p> <p>ランチ&トーク 相可高校食物調理科生徒特製 「松花堂弁当」を楽しむ</p> <p>時間/ 12:00~13:30 場所/フレックスホテル 3階 松阪駅</p>
<p>松阪市</p> <p>スイーツ食べ歩きミニツアー 「大人女子の粹 松阪木綿で美味しい街歩き」</p> <p>時間/ 13:00~15:00 場所/うつくしや東村呉服店 松阪駅</p>		



- [主催] 一般社団法人 日本食文化会議、日本食文化会議2019三重実行委員会
- [共催] 伊勢市、松阪市、鳥羽市
- [後援] 三重県、志摩市ほか
- [特別協賛] ㈱赤福
- [協賛] まるてん(有)、㈱牛銀本店、㈱近鉄・都ホテルズ志摩観光ホテル、㈱フレックスホテルほか
- [協力] 三重県立相可高校、射和文庫、うつくしや東村呉服店、まさかのまつさか、木の考房もくいち、山越畜産松阪豚専門店まつぶた、NPO法人Do it松阪、㈱バリューマネジメント、学校法人環境造形学園、㈱シルバーボックス・プリンシパル、㈱丸中商店、㈱伊勢志摩ツーリズムほか
- [会場] シンフォニアテクノロジー響ホール伊勢(伊勢市観光文化会館)、伊勢市資日館、志摩観光ホテル、鳥羽市立 海の博物館、松阪市クラギ文化ホールほか

2月10日(日)	2月11日(祝)	2月12日(火)
 <p style="text-align: center;">五十鈴茶屋</p>	 <p style="text-align: center;">絵馬師・永崎ひまる作品</p>	 <p style="text-align: center;">鯉のいぶし小屋</p>
<p>プレミアムディナー 「伊勢海老三昧～日本の香りを楽しむ晩餐会」 時間/ 18:00～21:00 受付 17:30～ 場所/ 志摩観光ホテル ザクラシック レストラン 「ラ・メールザクラシック」 賢島駅</p>	<p>伝統製法 鯉のいぶし小屋体験と 海女小屋で海の幸を堪能 時間/ ①10:00～ ②11:30～ 場所/ ①鯉のいぶし小屋 賢島駅・鶴方駅 ②さとうみ庵</p>	 <p style="text-align: right;">さとうみ庵</p>
<p>「食べるを伝える」コンクール 三重2019 審査会・発表会 時間/ 10:00～15:00 (予定) 場所/ 鳥羽市立 海の博物館 映像ホール 鳥羽駅</p>		
<p>神宮檜の真名板プレゼント 「日本建築における無垢の美学とは」 時間/ 11:00～15:00 場所/ 木の工房もくいち 松阪駅</p>	<p>日本食文化会議2019三重 開催記念 特別シンポジウム「食べるを伝える」 お肉のお話から鈴踊りまで</p>	<p>プレミアムディナー 「松本栄文と天然ハマグリを堪能する会」 時間/ 18:00～ 場所/ 参代きく水 松阪駅</p>
<p>特別公開茶室 「明治の偉人ゆかりの射和文庫でお茶会」 時間/ 第1席 11:30～ 第2席 12:10～ 第3席 12:50～ 第4席 13:30～ 場所/ 射和文庫 松阪駅</p>	<p>時間/ 13:00～17:30 受付 12:30～ 場所/ 松阪市クラギ文化ホール 基調講演/ ①松本栄文(日本食文化会議理事長) 「特産松阪牛の価値」 ②竹川裕久(射和文庫 松阪市観光協会専務理事) 「日本で最初に洋食を食べた?伊勢商人」 パネルディスカッション/ ①松阪 肉三昧 ②地域から食文化を考える</p>	 <p style="text-align: right;">松阪牛のすき焼き</p>
<p>ランチ&トーク 相可高校食物調理科生徒特製 「松花堂弁当」を楽しむ 時間/ 12:00～13:30 場所/ フレックスホテル 3階 松阪駅</p>	<p>相可高校食物調理科活動報告 「食べるを伝える」コンクール表彰式</p>	
<p>プレミアムディナー 「松阪肉をマニアックに堪能する会」 時間/ 18:00～20:30 場所/ 牛銀本店 松阪駅</p>	<p style="text-align: right;">松阪駅</p>	

日本食文化会議2019三重 開催記念

特別シンポジウム「食べるを伝える」 御食つ国が育んだ「神人共食」の世界

2月8日(金) 開場18:30 開演19:00

シンフォニアテクノロジー響ホール伊勢 大ホール
(伊勢市観光文化会館)

伊勢市岩渕1丁目13-15(近鉄宇治山田駅 駅前)

TEL:0596-28-5105

■ 基調講演/竹田 恒泰

「御食つ国が育んだ神人共食の世界」

神々の食と深いつながりをもつ御食国「伊勢」。この地には日本食文化の根底となる「神人共食」という価値観が古より根付いてきた。神々と食を共にすることで、国家安寧と五穀豊穡祈願、子孫繁栄を願う精神を、多彩なパネリストと共に語りつくします。

■ 定員1,000名 ■ 参加費無料

■ 出演者



作家
明治天皇玄孫
竹田 恒泰



元NHKアナウンサー
京都造形芸術大学教授
松平 定知



公益社団法人伊勢市観光協会
会長・熊赤福
濱田 典保



日本食文化会議理事長
松本 栄文



日本食文化会議副理事長
上杉 孝久

赤福 連携イベント

五十鈴茶屋で味わう茶の湯のひととき

2月9日(土) 11:00~15:00

五十鈴茶屋本店 三重県伊勢市宇治中之切町30

(おかげ横丁 伊勢市駅から外宮内宮循環バス「神宮会館前」下車)
TEL:0596-22-3012

おはらい町の五十鈴茶屋本店では、伊勢の四季を感じられる二十四節気菓子が好評です。今回の日本食文化会議の開催に合わせて、特別に製作された限定のお菓子とお抹茶を、緑のしつらえと共に、伊勢の歴史と風土を感じる豊かな佇まいの中でお楽しみいただけます。

茶席担当 日本食文化会議有志

■ 先着順50セット
■ 参加費1,500円



特別プログラムお土産付

世界の郷土菓子アフタヌーンティー 賓日館にて、伊勢紅茶のおもてなし

2月9日(土) ①11:00~ ②13:00~ (入替制)

賓日館 寿の間

伊勢市二見町茶屋566-2(JR二見浦駅より徒歩12分) TEL:0596-43-2003

■ 出演者



料理ジャーナリスト
並木麻輝子



茶研究家
山上 昌弘



郷土菓子研究社代表
林 周作



ロースイーツパティシエール
立石 博美

メキシコや、イタリア、スペイン、フランスなど、海外から直接持参した珍しい郷土菓子を、伊勢の紅茶とともにお楽しみいただけます。日本を代表する菓子専門家チームによるお菓子の解説や由来、ウンチク満載の世界の郷土菓子ミニセミナーや、茶研究家による伊勢茶の話も予定。重要文化財にも指定されている賓日館での、優美なひと時をお楽しみください。

■ 各回定員24名 ■ 参加費4,000円(入館料別/お土産付)

作品展開催記念トークショー

絵馬師・永崎ひまる作品展

陽日の鼓動展~木曾檜の新しい絵馬像を求めて

展示期間

2月4日(月)~3月10日(日) 大広間(2階)

トークショー

2月9日(土) 14:30~15:00 寿の間(1階)

賓日館

伊勢市二見町茶屋566-2(JR二見浦駅より徒歩12分)

TEL:0596-43-2003

■ 定員40名 ■ 参加費無料

■ 出演者



絵馬師/和風画家
文筆家
永崎ひまる



伊勢神宮崇教会の開運絵馬をはじめ、全国の有名神社仏閣の絵馬を手掛ける。その功績から神社界より、平成27年度神道文化賞を受賞。今回、新作オリジナル絵馬を発表展示するほか、伊勢神宮崇教会奉納の絵馬などを特別展示。トークショーでは、絵馬や新嘗祭・神饌の話、幸せになる開運食などを語ります。

プレミアムランチ

伊勢志摩サミットの饗宴料理を再現 日本酒とのペアリング浪漫

2月9日(土) 12:00~14:30 受付11:30~
志摩観光ホテル ザ ベイスイート
フレンチレストラン「ラ・メール」
志摩市阿児町神明731(送迎車で約3分・要予約)TEL:0599-43-1211

■ 出演者



日本食文化会議副理事長 上杉 孝久
酒サムライコーディネーター 平出 淑恵
志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江

伊勢志摩サミットのおり世界中の賓客が舌鼓した料理を、志摩観光ホテルの樋口総料理長が再びつくる。また全国の地酒振興をリードする上杉氏や、日本酒の海外プロモーションの第一人者である平出氏らにより、三重県が誇る銘酒の他、全国の選りすぐりの銘酒とのペアリングを御楽しみ下さい。世界中の賓客が魅了した味わいを今再び。

■ 定員25名 ■ 参加費25,000円 *お得な宿泊プラン有

ツイン2名1室利用 お一人様18,000円(朝食付・税込)

プレミアムディナー

伊勢海老三昧 日本の香りを楽しむ晩餐会

2月10日(日) 18:00~21:00 受付17:30~
志摩観光ホテル ザ クラシック
レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
志摩市阿児町神明731(近鉄賢鳥駅から無料シャトルバスで約2分)
TEL:0599-43-1211

■ 出演者



日本食文化会議副理事長 上杉 孝久
まるてん有限会社社長 天白 幸明
志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江

志摩観光ホテルの樋口総料理長がつくりだす至高の伊勢海老三昧に舌鼓。フランス料理に日本料理の「本膳様式」を組み込み、日本ならではの新鮮な考案。料理と料理をつなぐのは椀物(スープ)であり、その椀こそがコースの格式を決める。今までにない新感覚のフルコースを御楽しみ下さい。

■ 定員25名 ■ 参加費30,000円 *お得な宿泊プラン有

ツイン2名1室利用 お一人様18,000円(朝食付・税込)

海を感じるミニツアー

伝統製法 鯉のいぶし小屋体験と 海女小屋で海の幸を堪能

2月11日(月) ①10:00~ ②11:30~

- ①鯉のいぶし小屋 志摩市大王町波切393 TEL:0599-72-4633
(鶴方駅または賢鳥駅よりタクシーで約20分)
②さとうみ庵 志摩市志摩町越賀2279 TEL:0599-85-1212
(鶴方駅よりタクシーで約30分)

■ 出演者



まるてん有限会社社長
天白 幸明

伊勢志摩サミットの折には、各国のサミット関係者も訪問した鯉のいぶし小屋で、伝統的な鯉節製造現場を見学。ひと味違う土鍋で炊いたおかかご飯を試食。海女が休憩、食事をとる海女小屋で海女漁のお話を聞きながら、伊勢海老、鮑など新鮮な海の幸を堪能していただきます。

■ 参加費 ①1,000円 ②8,000円~
*①と②は続けてご参加いただけます

小学生・中学生・高校生が応募

「食べるを伝える」コンクール 三重2019 審査会・発表会

2月10日(日) 10:00~15:00(予定)
鳥羽市立 海の博物館 映像ホール
鳥羽市浦村町大吉1731-68 TEL:0599-32-6006
(JR・近鉄鳥羽駅より タクシーで約20分、
バスで約37分「海の博物館前」下車すぐ)

「御食国(みけつくに)」として讃えられた三重県(伊勢・鳥羽・志摩地域)の幅広い食材、豊かな食文化を次世代に伝え、かつ、子どもたちやそれを取りまく大人たちが地域の食の魅力を再発見する機会とするため、三重県内の子どもたち(小学校・中学校・高等学校)を対象として「食べるを伝えるコンクール 三重2019 実行委員会」が主催し、「食べるを伝える」コンクールを実施します。

応募締め切りは1月28日必着。作品の展示と表彰式は、2月11日13時~松阪市クラギ文化ホールでも開催します。

■ 定員70名 ■ 参加費無料

■ 出演者



芳心会主宰
茶道家
木村 宗慎



一般社団法人MIKKU
日本味育協会代表理事
宮川 順子



タペアルキスト
味の手帳取締役編集顧問
マッキー 牧本



料理研究家
うすいはなこ



絵馬師/和風画家/文筆家
永崎 ひまる

鳥羽市長
中村 欣一郎

(株)赤福
濱田 朋恵

カメラマン
板野 賢治

編集者/フードアクティビスト
松浦 達也

スイーツ食べ歩きミニツアー

大人女子の粋 松阪木綿で美味しい街歩き

2月9日(土) 13:00~15:00

うつくしや 東村呉服店

松阪市中町1940(松阪駅より徒歩約10分)TEL:0598-21-0220

■ 出演者



職学士
野々宮ちよ



うつくしや東村呉服店女将
東村 佳子



まさかのまつさか
高岡 良治

歴史と文化の城下町、松阪もめんのお着物で楽しい美味しい街歩き。老舗和菓子に焼き菓子、スイーツ、手土産と、みんなで囲めばあら楽し。京女が教える大好評、おとな女子の講座です。

■ 定員15名 ■ 参加費6,000円
(着物レンタル・着付け代込)



ランチ&トーク

相可高校食物調理科生徒特製 「松花堂弁当」を楽しむ

2月9日(土) 10日(日) 12:00~13:30

フレックスホテル 3階

松阪市中央町36-18(松阪駅北口より徒歩5分)TEL:0598-52-0800

■ 出演者



フランス料理家
小川 奈々



相可高校食物調理科教諭
村林 新吾



伊勢志摩サミットの夫人プログラムで提供された料理や、高校生レストラン「まごの店」の人気メニュー、今年オーストラリア調理師連盟の主催で開催された「高校生国際料理コンクール」で優勝した際の料理などを盛り込んだ特製松花堂弁当を提供する。小川奈々氏の司会で、村林先生と生徒代表による料理解説や相可高校食物調理科の活動を紹介するトークコーナーも。

■ 定員各日50名 ■ 参加費3,000円

特別公開茶室

明治の偉人ゆかりの射和文庫でお茶会

2月10日(日)

第1席11:30~ 懐石料理 11:30~12:10

濃茶席 12:10~12:50

薄茶席 12:50~13:30

第2席12:10~ 第3席12:50~ 第4席13:30~

※第4席は参加希望者が多い場合に開催します

竹川邸 松阪市射和町284(相可駅より徒歩約11分)

集合/各開始時間の45分前

松阪駅前 松阪市観光情報センター 2階カフェ「SEED」

松阪市京町507-2

TEL:0598-23-7771

■ 出演者



遠州流茶道家 壺中庵宗長
堀内 義司男



射和文庫
竹川 裕久

勝海舟や千宗室(玄々斎)らとの交流知られる射和商人・竹川竹斎邸の茶室で、食文化会議のメンバー 武家茶道・遠州流茶道家 堀内義司男氏を亭主とする茶会を開催。竹川家

伝来の茶道具を取り合わせながら武家茶と千家茶を融合させた濃茶・薄茶・懐石料理のスペシャルな茶会。懐石料理は、相可高校の生徒が担当する。

県指定文化財である射和文庫の勝海舟や山岡鉄斎ら明治維新の立役者たちの貴重な文献類や、書画、千家ゆかりの茶道具などを拝見することができる。

千家より、竹川家にだけに許された特別な菓子、白子屋の「三友餅」や象東による打ち立ての特別干菓子が供される。



■ 定員5名 ■ 参加費20,000円

森林ツアー

日本建築における無垢の美学とは 神宮檜の真名板プレゼント

2月10日(日) 11:00~15:00 ※雨天時11日に延期

木の考工房もくいち 松阪市飯高町作滝107-1 TEL:0598-46-1991

集合/10:00 松阪駅前 松阪市観光情報センター前

■ 出演者



数寄屋建築家
藤井 雅人

最高級木材を取扱う「木の考工房もくいち」柳瀬代表のアテンドの下、三重県有数の銘木を育てる森林を探索。ヒトの手により「木」はどのように育てられ、どのように生かされていくのか。仰木魯堂好みの唯一の継承者でもある数寄屋建築家藤井雅人氏が語ります。また、参加者には日本最高位の神域とされる「伊勢の神宮林」の神宮檜で作った真名板をプレゼント。※当日は山歩き可能な服装で御越してください。

■ 定員10名 ■ 参加費10,000円(弁当・土産代込)

プレミアムディナー

松阪肉をマニアックに堪能する会

2月10日(日) 18:00~20:30

牛銀本店 松阪市魚町1618(松阪駅より徒歩約15分)TEL:0598-21-0404

■ 出演者



日本食文化会議
理事長
松本 栄文



編集者
フードアクティビスト
松浦 達也

世界に誇る松阪肉。キメ細かな肉質に適度な霜降り。決して脂に頼らない肉質は比類無い美味しさかと。そんな松阪肉の魅力、松本栄文と『肉ドリル』の著者松浦達也とで超マニアックにも語りつくします。当日は松阪肉と幻の特産松阪肉を「ヒレの網焼き」「すき焼き」とで食べ比べます。肉、肉、肉。そんな贅沢なひとときを松阪で御楽しみ下さい。

■ 定員30名 ■ 参加費29,000円(飲物代別)

日本食文化会議2019三重開催記念

特別シンポジウム「食べるを伝える」 お肉のお話から鈴踊りまで

2月11日(祝)

13:00~17:30 受付12:30~

松阪市クラギ文化ホール

松阪市川井町690

(松阪駅よりバスで約15分)

TEL:0598-23-2111



松阪は、世界に誇る松阪肉の産地として名高い町。明治維新の原動力となった松阪商人たちが築き上げた近代日本食文化の礎を、「食の西洋化」と「日本人の肉食文化」という視点にたち、多彩なパネリストと共に語りつくします。豪華アーティストも出演、鈴踊りもあります。

■ 定員1,000名 ■ 参加費無料



武楽(ぶがく) 創始家元
源 光士郎

2005年「武の美」を提唱し、武芸と能や茶の湯などの武士文化を融合した総合芸術「武楽」を創案、翌年「武楽座」創設。パリ、ロンドン、ベルリン、モスクワ、サンパウロ、上海など世界各国で公演、GUCCI創業者4代目グッチオ・グッチ氏より「芸術だ」と賞賛される。

クワ、サンパウロ、上海など世界各国で公演、GUCCI創業者4代目グッチオ・グッチ氏より「芸術だ」と賞賛される。

■ 基調講演1 / 松本 栄文「特産松阪牛の価値」

パネルディスカッション / 第1部「松阪肉三昧」

■ 基調講演2 / 竹川 裕久「日本で最初に洋食を食べた？伊勢商人」

パネルディスカッション / 第2部「地域から食文化を考える」



アーティスト/ギター奏者
名張観光親善大使
竹田 京右

和のテイストを巧みに取り入れ、情感溢れるインストゥルメンタルギターを奏でるギタリスト。2018.11/21 メジャーデビュー。

NHK、TBSを始め様々な番組へ出演、番組テーマ曲等多数の実績があり、三重ライブでは1000人動員する等勢力的に活動中。その他、みえの文化びとや、名張市観光大使を務める。

■ 相可高校食物調理活動報告

■ 「食べるを伝える」コンクール表彰式



松阪鈴おどり

松阪出身の国学者・本居宣長が鈴好きであったことから2001年に創作された。「松阪鈴おどり・鈴(リン)リン会」(山中美幸会長)が普及につとめ、年々盛んになっている。

■ 出演者



日本食文化会議
理事長
松本 栄文



タバアルキスト
味の手帖取締役顧問
マッキー 牧元



編集者
フードアクティビスト
松浦 達也



アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
奥田 政之



飯南町深野地区
牛飼い
森本 武治



山越畜産
松阪豚専門店まつぶた代表
橋本 妃里



NPO法人Doit松阪理事長
Do it! 松阪遊楽き肉隊代表
森下 桂子



射和文庫
松阪市観光協会専務理事
竹川 裕久



月刊「Discover Japan」
取締役編集長
高橋 俊宏



一般社団法人東洋美食
薬膳協会 代表理事
谷口 ももよ



料理ジャーナリスト
並木 麻輝子



魚の達人「築地魚河岸
三代目」アドバイザー
小川 貢一



松阪市ブランド大使
伊勢うどん大使
石原 壮一郎



菜園料理家
藤田 承紀



フランス料理家
小川 奈々



相可高校
食物調理科教諭
村林 新吾



芳心会主宰
茶道家
木村 宗慎



一般社団法人MIKU
日本味噌協会代表理事
宮川 順子

プレミアムディナー

松本栄文と天然ハマグリを堪能する会

2月12日(火) 18:00~

参代きく水 松阪市曾原町639-8 TEL:0598-30-5005

集合 / 17:00 松阪駅前松阪市観光情報センター前

■ 出演者



花冠「陽明庵」主人
松本 栄文

伊勢湾産のハマグリは国内有数の名産地。殻が硬く、比類ない濃厚さが特徴。そんな地ハマグリ的美味さを「生」「煮」「焼」を握り寿司で堪能します。生のハマグリは他では味わえません。さらに、安乗フグまで料理に加わり、贅沢三昧の夕べを松本栄文とのトークのなかで御楽しみ下さい。

■ 定員8名 ■ 参加費19,000円(飲物代込)

一般社団法人 日本食文化会議

理事長	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	地域創成プロデューサー、明治天皇玄孫
	杉原 康子	備中足守竹取物語代表
	梅辻 諄	賀茂神社旧土家梅辻家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
	宮川 順子	一般社団法人MIKU日本味育協会代表理事
	木村 ふみ	食環境プロデューサー
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
正会員	青木 絵麻	金田油店 店長
	青山 志穂	一般社団法人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日本麻振興会理事
	板野 賢治	カメラマン
	伊藤 一城	「SPICE CAFE」オーナーシェフ
	入江 亮子	料理家
	上野 伸弘	長期熟成BAR 酒茶論 主宰
	うすい はなこ	料理家
	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
	小池 隆介	一般社団法人日本かき水協会 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	伝統食文化研究者
	近藤俊太郎	茶道家、アバンギャルド茶会 主宰
	高橋 俊宏	月刊「Discover Japan」取締役編集長
	竹谷 元希	茶道家
	立石 博美	ロースイーツパティシエール
	谷口ももよ	一般社団法人東洋美食薬膳協会 代表理事
	長坂 和美	NHK出版編集長
	永崎ひまる	絵馬師
	並木麻輝子	料理ジャーナリスト
	西山 朗子	お菓子研究家
	野々宮ちよ	躰学士
	博多 玲子	フードカルチャー・プロデューサー
	林 幸子	料理研究家

正会員	林 周作	郷土菓子研究家
	緋宮 栞那	饗応料理研究家
	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
	藤原 吉恒	博士(社会情報学)、東京大学
	本多 哲也	「レストランテ・ホンダ」オーナーシェフ
	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 敦元	フードジャーナリスト、タベアルキスト
	圓尾 和紀	管理栄養士
	山上 昌弘	日本ドリンク協会会長
	唯根 命美	(株)日本サンドウィッチ協会会長
	行武 知子	「日経おとなのOFF」編集長
	ラビット京子	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(株)代表取締役
	伊藤 尚治	建築コーディネーター
	齋藤 佑里	(株)松本栄文堂
	片山 加菜	(株)ビズリーチ地方創生部

日本食文化会議とは

食文化全般において先端的な活動をする著作者および専門家ならびに伝統・伝承文化の継承者による自主的な組織として、会員相互の研究・交流・啓発により、多角的視点からの「日本食文化」を、国内外に発信し、食文化の共有による世界平和への貢献を目的とし、2016年11月23日に設立された。

【主な活動内容】

①全国大会の開催

日本各地の自治体、地域の生産者や企業、メディアとの連携により「食文化」をテーマとし、会員が中心となって企画・運営するシンポジウムや食文化体験、プレミアムツアーなどの啓発イベントを毎年開催する。

②「日本食文化学会」の創設

農林水産業、食品加工、外食、調理技術、料理、風俗、歴史など隣接領域との学際的研究を推進する学会組織の設立を準備する。

③顕彰の実施

年1回、食文化の発展・啓発に貢献する活動を行なっている個人、団体、自治体などを表彰する「日本食文化大賞(仮称)」の実施を企画する。

④食文化情報の発信

書籍出版や新聞・雑誌等のメディアを通じ、「日本の食文化」情報を広く国内外に発信する。会員が執筆・編集する広報誌「むすび」を発行する。

⑤会員交流事業

会員総会や全国大会のほかに、会員の相互交流と国際交流、外部発信を目的とし、各種研究会活動や国内外ツアーなどを実施する。

【団体概要】

名称：一般社団法人日本食文化会議

英文名：FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM(略称：JFCF)

住所：〒102-0082 東京都千代田区一番町19番地Good Food Japan(株)内

TEL:03-3222-0571/FAX:03-3222-0562

日本食文化会議2019三重 各プログラムへの参加お申込み、お問い合わせについて

専用電話：03-3222-0564(平日10時～18時) FAX:03-3222-0562 eメール: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。
- ・参加申込用紙もご用意しています。電話、eメールでお送りします。
- ・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。
- ・参加費のお支払い方法は、お申し込み受付後にご案内いたします。
- ・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。

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。

【オフィシャルサイト】<http://jfcf.or.jp>▶「jfcf」で検索
【facebook】<https://www.facebook.com/allJFCF/>