

# 100年先まで残したいものが 美し国・三重にある

紀伊半島の東部分にあり伊勢湾から太平洋沿岸に沿って南北にのびる三重県。  
内陸部は伊勢平野を囲むように鈴鹿山脈、吉野山地、紀伊山地が連なることで  
海と山と川の恵みが生まれ、肥沃な大地には豊かな作物が栽培されます。

そんな北勢中勢南勢と色分けされる地域の真ん中、大自然に囲まれた多気町の美しい村、ヴィゾン。  
私たちは、ここを発信地として食に関わる全ての人たちの気持ちを集結したいと思います。

「三重県の料理人が三重の食文化を高めるために情熱をひとつにする」

そんな門出の日にプロフェッショナルな方々をお呼びして食の世界情勢やご自身の料理感  
技術論、これからの飲食業界についての話を伺うことから始めます。

全国のあちこちで悶々としている飲食関係従事者や  
食を支えるすべての皆さまにお誘い申し上げます。

一日限りの世界料理学会 in VISON。  
大勢が集まって大いに語り合います。

## 第1回 世界料理学会 in VISON

2022.11.15 (Tue)

### 世界料理学会とは…

「美食の街」として世界に知られるスペイン・バスク地方の小都市サンセバスチャンでの取り組みを手本に、北海道函館市内でスペイン料理店を営む深谷宏治シェフを中心に2009年から開かれてきました。そこでは、料理人たちが料理の背景にある風土や素材について語り、調理の技についてプレゼンテーションを行い、日本の食文化の発展と料理人・レストランのクリエイティブ性の向上、食に関わる全産業の繁栄を目指すことを目的としています。

その開催意義に共鳴した三重の料理人の尽力により、初めて三重の地で「世界料理学会」を開催することが決まりました。第一線で活躍する一流の料理人の方々をお呼びし、料理や食に対する思いについてお話しいただきます。プロのエピソードに触れることができるこの機会、食によって生かされている私たちにとって改めて食について考える貴重な時間となることでしょう。食や料理にまつわる話を楽しみたい人、料理が好きな人…どなたでも参加できます。

### 世界料理学会

【場 所】ダイニングホール 和ヴィゾン

【定 員】300名（着席） 50名（立見）

【参加費】着席：5,000円（税込）立見：3,000円（税込）

#### 【スケジュール】

9：30 受付開始（開場9：45）

10：15 開会

10：20 主催者挨拶

10：25～ 講演、トークセッション

（※12:15～14:00 お昼休憩）

16：00 閉会

16：10～17：00 登壇者との名刺交換会

### 交流パーティ

【場 所】サンセバスチャン交流レストランIZURUN（イスルン）  
ホテルヴィゾン10階

【定 員】参加人数には限りがあります

【参加費】13,000円（税込）フリードリンク付き

#### 【スケジュール】

18：00 開場

18：30 開演

20：30 終宴

当日のスケジュールは諸事情により変更となる場合がございます

学会および交流パーティの入場チケットはVISON ONLINE SHOPにて販売しています



THE WORLD  
CUISINE  
ACADEMIC  
MEETING  
IN VISON

【チケット販売】「VISON ONLINE SHOP」 ([https://store.vison.jp/item\\_select.php?pid=509](https://store.vison.jp/item_select.php?pid=509)) にて販売

【お問合せ】「世界料理学会 in VISON」についてのお問合せ

世界料理学会 in VISON 実行委員会事務局 (ヴィゾン多気株式会社内)

TEL：0598-39-3190 E-mail：twcam@vison.jp

※最新情報は、「世界料理学会 in VISON」Facebookページでご確認ください。

<https://www.facebook.com/TWCAM.VISON>



# 三重の地で初開催！「第1回 世界料理学会 in VISON」

大切に残していきたい日本の伝統的な食文化や食材、本来の暮らしの記憶、自然の力のすばらしさ…

これらを一度に体感できるVISONを舞台に、一流の料理人たちが「食」について語り合います。

食の世界情勢や自身の料理感、技術論、これからの飲食業界について等、どんなテーマが語られるかは当日までのお楽しみ。

料理人が熱く交流するこの学会、沢山のワクワクする出会いと体験が待っています。

## 登壇者（講演）

※ 50音順・敬称略 なお、諸事情により変更となる場合がございます



### 高橋 雄二郎／ル・スポーツニク

1977年生まれ、福岡県出身。  
大学、中村調理師学校を卒業後、都内のレストランで修行を積み27歳で渡仏。パリの三つ星レストラン「ルドワイヤン」を皮切りに「ラミジャン」「メゾンカイザー」「パン・ド・シュクル」で研鑽を重ね幅広い分野を専門的に掘り下げる。2007年に帰国し、「ヌーベルエール」のシェフ「ル・ジュ・ドゥ・ラシェット」のシェフを経て2015年に「ル・スポーツニク」をオープン。わずか半年でミシュランの一つ星を獲得。



### 樋口 宏江／志摩観光ホテル

三重県出身。高校卒業後、専門学校で西洋料理を学ぶ。1991年「志摩観光ホテル」に就職。日本フレンチ界の巨匠、高橋忠之総料理長のもとで「海の幸フレンチ」の手ほどきを受ける。2008年新館「ザ ベイサイド」の開業に際し、館内のフランス料理店「ラ・メール」シェフに就任。'14年には、宮崎英男氏から総料理長の職を受け継ぎ、ホテル内全てのレストラン、バーを統括する。'16年の伊勢志摩サミットではワーキングディナーを担当し、各国首脳に三重食材を活かした料理を提供。'17年農林水産省「料理マスターズ」で女性初の「ブロンズ賞」受賞。



### 徳山 浩明／徳山鮓

1960年生まれ、滋賀県出身。  
京都の「河繁」で修業後、会社勤めを経て、余呉湖畔の宿に勤務。そこで日本発酵機構余呉研究所の所長だった小泉武夫東京農大教授（当時）と出会い、近江伝統の食文化である熟鮓をはじめ、余呉周辺の素材にこだわる料理をこの地で提供していく重要性を説かれ、「徳山鮓」を開業。自ら熟鮓をつくるとともに、地元の良質な素材を自分の足で集めて調理、提供する。滋賀の発酵食文化の第一人者として講演なども積極的にこなし、地元のPRにも努める。



### 山口 幸隆／豊洲市場やま幸

1968年生まれ、東京都出身。  
1982年に山幸水産に入社（1991年7月「株式会社やま幸」に社名を変更）。2012年会社を引き継ぎ代表取締役就任。2014年2期目で売上50億を達成し、2016年4期目で100億を超える会社に拡大。株式会社やま幸を中心にグループ会社6社を率いるグループ代表として現在に至る。2018年10月「情熱大陸」、2019年9月・12月「世界一受けたい授業」等に出演。

## トークセッション I・II



### 天野 功／小倉天寿し

1956年生まれ 北九州出身。  
1976年に当時の中村料理学院(現中村調理製菓専門学校)を卒業。卒業と同時に東京の寿司店に就職。先代の「天寿し」を受け継いでいくのであれば、先代のもとで学ぶべきだと思い、小倉へ帰郷。食ブログの「THE TABELOGAWARD2021」にて5年連続GOLDを獲得。2014年版福岡ミシュラン、2019年版福岡佐賀長崎版ミシュランにて1つ星獲得。2019年2月にNHK「プロフェッショナル」に出演



### 河瀬 毅／伊勢 ポンヴィヴァン

1954年10月26日伊勢市生まれ。渋谷シェ・ジャーニー出身、春田光治氏に多大な影響を受ける。1983年フランス料理ボンヴィヴァン開業。1997年伊勢神宮外宮前に移転。ミシュラン2019年特別版掲載。ゴ・エ・ミヨ 4年連続高評価掲載。JAL名古屋セントレア ホノルル便ビジネスクラス機内食監修。伊勢志摩料理を目指してエバーグリーンを牽引している。



### 杉田 孝明／日本橋蛸殻町すぎた

1973年千葉出身。テレビドラマ「イキのいい奴」に影響を受け、高校卒業後館屋の道へ。1992年「日本橋蛸殻町都寿司」山縣正に師事。2004年東京の東日本橋にて「日本橋蛸殻町都寿司」として独立開業。2007年くらいから、「予約が取りにくい店」と言われるように。2015年義理の両親が営んでいたレストランの跡地に「日本橋蛸殻町すぎた」と屋号を変え移転。2020年よりミシュラン2ツ星。



### 谷昇／ル・マンジュ・トゥー

1952年東京都新宿区生まれ。高校卒業後、服部栄養専門学校に入学、在学中から六本木「イル・ド・フランス」で働く。24歳で渡仏、帰国後はレストラン数軒のシェフ、調理師学校講師を経て、37歳で再渡仏。「Crocodile」「JeanSchillinger」で修業、帰国後は「オーンザール」シェフ、94年「ル・マンジュ・トゥー」を開店。「素描するフランス料理」に始まり、鼎談集「フランス料理にもの申す」「ル・マンジュ・トゥーの全仕事」（共に柴田書店）など著書多数。料理に対する実直な発言でも知られる



### 山口 和司／すし処君家

1967年三重県の紀伊長島で生まれる。大阪、名古屋などのすし屋、料理店で修業を重ねた後、1993年に地元三重県津市の東京大寿司 松田春喜に師事。2002年に三重県松阪市に「すし処君家」を開業独立。また、地元三重県の名店26店舗で作る団体「みえ寿司街道」の代表を務める。令和元年6月には全国すし研究会全国大会の開催と共に記念イベントとして全国各地自慢のお寿司を伊勢神宮へ奉納する。2016年G7伊勢志摩サミットではブレスの食事会場で寿司を握るなど勢力的に活動している。



### 道野 正／ミチノル・トゥールビヨン

1954年尼崎市生まれ。同志社大学神学部卒業後、調理師の道に入る。フランス三つ星レストラン「ラ・コート・ドール」ほかで修業し、帰国後「シェ・ワダ」に勤務。1990年、大阪・豊中にて「ミチノル・トゥールビヨン」開業。2009年、現在地に移転。店名のTourbillon（つむじ風）の名のとおり、料理人人生45年を越える今もなお、フランス料理界に新しい風を送り続ける。2018年、著書「料理人という生き方」（mars biblio）を上梓。2022年農水省料理マスターズ「ブロンズ賞」受賞。



### 【監修】 深谷 宏治／レストラン バスク

1947年、函館生まれ。東京理科大学卒業後、料理人を目指し、スペイン・バスク州のサン・セバスチャンで修業。帰国後、1985年に「バスク」をオープン。2004年にはバル街を全国に先駆け立ち上げ、国内外の料理人を集める「世界料理学会」を主催し、美食を軸にした町おこしを実現する等、函館のみならず日本の料理界振興のために活躍している。



### 【司会】 稲葉 寿美／フリーアナウンサー

元東海テレビアナウンサー。朝の情報番組のメインキャスターとして活躍し、ニュース番組、ナレーターとしても多数の番組に出演。18年間局アナとして在籍。2007年にフリーアナウンサーとなり、三重テレビの「とってもワクドキ」メインキャスターを帯で11年間務める他、東海ラジオ、FM愛知などラジオ番組を持ち活躍の場を広げる。ワインに造詣が深く日本ソムリエ協会ワインエキスパート、アカデミー・デュ・ヴァン講師。

### 【世界料理学会 in VISON実行委員会】

◆ヴィソン多気株式会社

◆エバーグリーン 鰻 千代幸・泉 幸一朗、(株) ひらまつ・今村 将人、志摩地中海村リアスパイココチャ:太田 裕、 Grill片山:片山 朗、ボンヴィヴァン: 河瀬 毅、割烹大喜:坂田 喜則  
手打ち蕎麦 柿右衛門:西村 哲平、カンパーニュ: 東 健夫、志摩観光ホテル:樋口 宏江、ル・バンポッシュ:福井 隆一、伊勢三玄:松原 京介、すし処君家:山口 和司

【お問い合わせ先】

世界料理学会 in VISON実行委員会事務局（ヴィソン多気株式会社内） TEL : 0598-39-3190 E-mail : twcam@vison.jp