

日本食文化会議

日本食文化会議 2019三重 事業報告書

食文化に関わる日本最大級の著作者ネットワーク「一般社団法人 日本食文化会議」の第2回全国大会「日本食文化会議2019三重」が、2019年2月8日(金)から6日間にわたり、三重県伊勢市、松阪市、鳥羽市との共催、三重県、志摩市の後援により開催されました。

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)ならびに松阪市 クラギ文化会館におけるシンポジウム、伊勢市賓日館などの文化財施設や志摩観光ホテルほかでの特別プログラム、鳥羽市との共催による料理レシピ・作文コンクールなど20のプログラムに、延べ956名の方々にご参加いただきました。ご協力いただきました皆様に改めまして御礼申し上げます。

1. 開催概要	3
2. 実行委員会の設置	4
3. 各プログラム	5
4. コンクール	15
5. メディア掲載	17
6. 制作物	19
7. プログラム別来場者数	21

1. 開催概要

- 催事名称 : 「日本食文化会議2019三重」
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
特別協賛 : 株式会社赤福
協 賛 : まるてん有限会社、株式会社牛銀本店、株式会社近鉄・都ホテルズ志摩観光ホテル
株式会社フレックスホテル、情報システム株式会社、有限会社丸善水産、学校法人環境造形学園
株式会社バリューマネジメント、株式会社シルバークラス・プリンシパルほか
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、株式会社丸中商店、株式会社伊勢志摩ツーリズムほか
開催日時 : 2019年2月8日(金)～2月12日(火)
開催会場 : 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)、松阪市クラギ文化ホール、伊勢市賓日館
鳥羽市立海の博物館、竹川邸、志摩観光ホテル、五十鈴茶屋本店、牛銀本店、鯉の燻小屋、さとうみ庵ほか



2月9日志摩観光ホテルにて、日本食文化会議メンバーと地域の方々の交流を目的に開催された実行委員会主催のレセプションの出席者、前列左3人目から、西尾新 志摩観光協会会長、上杉孝久 日本食文化会議副理事長・実行委員長、渡邊信一郎 三重県副知事、松本栄文 日本食文化会議理事長、谷川憲三 松阪商工会議所会頭、中西勉 松阪市観光協会会長、木村宗慎 日本食文化会議理事・副委員長

2. 実行委員会の設置

日本食文化会議2019三重の開催にあたっては、開催地域の自治体、商工会議所・商工会、観光協会の各団体に参加いただき、日本食文化会議2019三重実行委員会を設置した。

2018年7月20日、シンフォニアテクノロジー響ホール伊勢にて第1回設立準備会、9月21日松阪市産振興センターにて第2回設立準備会を開催。10月14日、シンフォニアテクノロジー響ホール伊勢にて、鈴木健一伊勢市長、竹上真人松阪市長、中村欣一郎鳥羽市長らにご参加いただき実行委員会を開催した。

参加団体は、伊勢市、松阪市、鳥羽市、伊勢商工会議所、松阪商工会議所、鳥羽商工会議所、志摩商工会、伊勢市観光協会、松阪市観光協会、鳥羽市観光協会、志摩市観光協会と日本食文化会議の12団体。

日本食文化会議2019三重実行委員会 実行委員一覧

役職	氏名	団体名・肩書等
会長	川嶋 舟	東京農業大学准教授、秋篠宮妃紀子殿下ご実弟
副会長	鈴木 健一	伊勢市長
副会長	竹上 真人	松阪市長
副会長	中村欣一郎	鳥羽市長
副会長	松本 栄文	一般社団法人 日本食文化会議 理事長
実行委員長	上杉 孝久	一般社団法人 日本食文化会議 副理事長
副委員長	上島 憲	伊勢商工会議所 会頭
副委員長	谷川 憲三	松阪商工会議所 会頭
副委員長	松田 音壽	鳥羽商工会議所 会頭
副委員長	木村 宗慎	一般社団法人 日本食文化会議 理事・運営委員長
実行委員	濱田 典保	公益社団法人 伊勢市観光協会
実行委員	吉川 勝也	一般社団法人 鳥羽市観光協会
実行委員	西尾 新	一般社団法人 志摩観光協会
実行委員	宮川 順子	一般社団法人 日本食文化会議 理事・運営副委員長
実行委員	木村 ふみ	一般社団法人 日本食文化会議 理事・運営副委員長
実行委員	小林 洋志	一般社団法人 日本食文化会議 常務理事
監事	中西 勉	一般社団法人 松阪市観光協会
監事	佐藤 容紹	一般社団法人 日本食文化会議 理事

3. 各プログラム ①

◇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」

テーマ：御食つ国が育んだ「神人共食」の世界

概要：三重大会のオープニング、開幕式を兼ねたシンポジウムを伊勢市と共催。開会の冒頭、古事記の一節を、元NHKアナウンサーの松平定知がその美声で朗読。藤本亨伊勢市副市長のご挨拶、鈴木英敬三重県知事のメッセージ紹介に続き、竹田恒泰氏の基調講演。日本食文化の根底となる「神人共食」という価値観、神々と食を共にすることで、国家安寧と五穀豊穡祈願、子孫繁栄を願うという熱のこもった講演を受けて、松平定知氏の司会によるパネルディスカッションでは、お米、お酒、菓子、茶などを専門とするパネリスト4名が、専門分野のお話を含め語り尽くした。

日時：2019年2月8日（金） 開場18時30分 開演19時 終演21時

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）

来場者：300名 参加費：無料

出演：基調講演 竹田恒泰氏（作家、明治天皇玄孫）

パネリスト 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）、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）、木村宗慎（日本食文化会議理事）



竹田恒泰氏の講演。手話通訳も



パネルディスカッションの様子



前列左から上杉氏、松本氏、松平氏、濱田氏、木村氏

3. 各プログラム ②

◇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 ☆会場提供

概要：明治20年に設立、皇族の方々に保養所として利用されてきた県の有形文化財、国指定の重要文化財、伊勢市二見町の賓日館1階の庭を眺められる寿の間にて、日本食文化会議メンバーのお菓子の専門家並木麻輝子氏ら解説しつつ、世界の珍しい郷土菓子を伊勢の紅茶とともに楽しんでいただいた。

日時：2月9日（土）①11時～12時、②13時～14時 入替制で2回開催

出演：並木麻輝子(料理ジャーナリスト)、山上昌弘(茶研究家)、林周作(郷土菓子研究社)
立石博美(ローズスイーツパティシエール)

参加者：44名 参加費：4000円（お土産つき）

◇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」

概要：「おひなさまめぐりin二見」の一環として、日本食文化会議メンバーで絵馬師の永崎ひまるさんの作品展を賓日館の大広間にて約1か月間開催。合わせて、トークショーも実施。

日時：作品展 2月4日～3月14日 大広間（2階）

トークショー 2月9日14時30分～15時 寿の間（1階）

参加者：40名（トークショー） 参加費：無料



アフタヌーンティーの会場風景。1階寿の間



世界の郷土菓子と伊勢紅茶



絵馬展の会場にはお雛様も飾られている



伊勢神宮に奉納した大絵馬

3. 各プログラム ③

◇日本食文化会議2019三重 実行委員会レセプション

概要：日本食文化会議メンバーと三重の食を語り尽くそうと題して、日本食文化会議会員と、実行委員会に参加する地域団体、協賛社、協力者との交流・懇親会。三重県副知事、松阪市商工会議所会頭ほかが参加。

参加者：48名 参加費：10000円。

日時：2月9日（土） 開場18時 閉会 21時

会場：志摩観光ホテル ベイクラシック ホール



◇赤福連携イベント 五十鈴茶屋で味わう茶の湯のひとつ

概要：おはらい町の五十鈴茶屋本店は二十四節季菓子が有名ですが。日本食文化会議の開催に合わせた特製の生菓子と抹茶を先着50名様限定で提供した。

日時：2月9日（土） 11時～15時開場

参加者：48名 参加費：1500円



2. 各プログラム ④

◇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

概要：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現。
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が楽しめた。

日時：2月9日（土）12：00～15：00

会場：志摩観光ホテル・ベイスuite「ラメール」

参加者：20名 参加費 25000円



3. 各プログラム ⑤

◇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

概要：志摩観光ホテルの樋口総料理長が作り出す至高の伊勢海老料理。フランス料理のコースに日本料理の「本膳様式」を組み込んだ新様式が提案された。日本酒とのペアリングも楽しい、今までにない新感覚のフルコースとなった。

日時：2月10日（日）18：00～21：00

会場：志摩観光ホテル「ラメール・ザ・クラシック」

参加者：28名 参加費：30000円



2. 各プログラム ⑥

◇特別公開茶室 明治の偉人ゆかりの射和文庫でお茶会

概要：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 堀内議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た。

日時：2月10日（日） 第1席11時30分～ 第2席12時10分～ 第3席12：50～

参加者：22名 参加費：20000円 4000円懐石料理のみ



3. 各プログラム ⑦

◇ランチ&トーク 相可高校食物調理科生徒特製「松花堂弁当」楽しむ

概要：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。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も。

日時：2月9日12時～13時30分、10日12時～13時30分

会場：フレックスホテル 3階

参加者：9日32名 10日 参加費：3000円



会場入り口にて出迎えから



食後にトークショーを開催



松花堂弁当



関係者と記念撮影

◇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

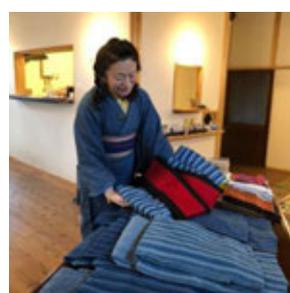
概要：歴史と文化の城下町を松阪もめんの着物で町歩き、老舗和菓子に焼き菓子、スイーツ、手土産の店を回り美しいお菓子のいただき方、所作の講座も。

日時：2月9日(土) 13:00～15:00

参加者：10名 参加費：6000円



松阪木綿の着物に着替えて



レンタル着物で



市内にお菓子をいろいろと



みんなでお菓子を、中央は竹上松阪市長室市

3. 各プログラム ⑧

◇プレミアムディナー 松阪牛をマニアックに堪能する会

概要：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。「ヒレの網焼き」「すき焼き」とで食べ比べ、松阪肉の魅力を、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っていただいた。

日時：2月10日（日） 18：00～20：30

会場：牛銀本店

参加者：32名 参加費：29000円



牛銀本店2階の大広間



ヒレ肉の網焼き



すき焼き用松阪牛と野菜



砂糖は直接入れる

◇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

概要：最高級木材を取扱う「木の考房もくいち」前川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」はどのように生かされていくのか。数寄屋建築家の藤井雅人氏が語ってくれた。参加者には「伊勢の神宮林」の神宮檜で作った真名板をプレゼントされた。

日時：2月10日（日）10：00～

参加者：10名 参加費：10000円



空市さんの店内で記念撮影



木製カヌー



藤井さんの話を聞く



もくいち

3. 各プログラム ⑨

◇海を感じるミニツアー 伝統製法 鰹のいぶし小屋体験と海女小屋で海の幸を堪能

概要：サミット関係者も訪問した鰹のいぶし小屋で、伝統的な鰹節製造現場を見学。まるてん有限会社の天白幸明社長のお話を聞き、土鍋で炊いたおかかご飯を試食。志摩観光協会が運営する「さとうみ庵」へ移動。海女が休憩、食事をする海女小屋で、海女さんに伊勢海老、鮑など海の幸を焼いていただいた。

日時：2月11日（月）賢島駅集合9：30 いぶし小屋10：00～ さとうみ庵11：30～

参加者・参加費 いぶし小屋14名 1000円 さとうみ庵8名 7000円



いぶし小屋の入り口



伝統製法による鰹節の製造



天白社長を囲んで



海女小屋 さとうみ庵

◇プレミアムディナー 松本栄文と天然蛤を堪能する会

概要：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。そんな地ハマグリの美味さを「生」「煮」「焼」、握り寿司で堪能。会場は、松阪市曾原町の「参代きく水」

日時：2月12日（火）18：00～

参加者：7名 参加費：19000円



3. 各プログラム ⑩

◇日本食文化会議2019三重 特別シンポジウム「食べるを伝える」

概要：三重大会閉幕式を兼ねたシンポジウム。基調講演は、日本食文化会議理事長松本栄文氏による「特産松阪牛の価値」、射和文庫竹川裕久氏による「日本で最初に洋食を食べた？伊勢商人」。「松阪肉三昧」「地域から食文化を考える」をテーマにしたパネルディスカッションや、鳥羽市で開催された「食べるを伝える」コンクールの表彰式、今大会の開催に大きく貢献していただいた相可高校に「日本食文化会議2019三重特別賞」を授賞なども。

日時：2月11日（月）開場13時 開演13時30分 終演18時

会場：松阪市 クラギ文化会館 大ホール

来場者：340名 参加費：無料



オープニングは源光士郎氏の武楽



竹上松阪市長、上杉委員長、中村鳥羽市長、中西松阪観光協会会長



パネルディスカッションの様子



食べるを伝えるコンクールの表彰式



エンディングは松阪鈴踊り



相可高校には日本食文化会議特別賞が贈られた

4. コンクール ①

◇「食べるを伝える」コンクール三重2019

概要：三重県の幅広い食材、豊かな食文化を次世代に伝え、地域の食の魅力を再発見する機会とすべく、県内の子ども（小学校・中学校・高等学校）を対象としたコンクールを開催。料理レシピ、アート、作文エッセイの3部門を設定。日本食文化会議メンバーによる書類審査を行い、鳥羽市立海の博物館にて、料理レシピ部門は実食審査を公開で実施。鳥羽市長を実行委員長とする実行委員会を設置。松阪市のシンポジウムで表彰式。

主催：「食べるを伝える」コンクール三重2019実行委員会

共催：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

後援：鳥羽市教育委員会、伊勢市教育委員会、志摩市教育委員会、松阪市教育委員会

審査会 日時：2月10日(土) 開場10時 料理・審査・講評、閉会14時30分

会場：鳥羽市立海の博物館 映像ホール、調理室

参加者：70名 入賞：料理レシピ部門7名、アート部門4名、作文エッセイ部門4名

表彰式 日時：2月11日(月) 松阪市シンポジウムのコーナー 17時～17時20分

会場：松阪市クラギ文化会館 大ホール



役職	氏名	所属
実行委員長	中村 欣一郎	鳥羽市長
副委員長	木村 宗慎	一般社団法人日本食文化会議 理事
実行委員	濱口 博也	鳥羽市観光課長
実行委員	上杉 孝久	一般社団法人日本食文化会議 副理事長
実行委員	宮川 順子	一般社団法人日本食文化会議 理事
実行委員	濱田 朋恵	株式会社赤福 取締役
協賛関係	日野 洋一	学校法人環境造形学園 理事長
協賛関係	他力野 淳	株式会社バリューマネジメント代表取締役

4. コンクール ②

◇料理レシピ部門

市長賞



三重のうまさてんこもり!! ネパトロ和風ピザ
明野高等学校1年 加見 美優希

優秀賞



優秀賞しらすスペシャル
いなべ総合学園高等学校一同

優秀賞



優秀賞 あられ揚げ牡蠣のお吸い物
相可高等学校1年 玉井 麻耶

優秀賞



優秀賞 3度おいしい! 御饌サンド!
皇學館高等学校2年 中西 結菜 ほか

◇アート部門

市長賞



シラス時々イカとところによりカニでしよう
三重高等学校1年 小島 慧音

優秀賞



イセエビのお造り
菅島小学校5年 中村 璃子

優秀賞



はじめてののりすき
浜郷小学校3年 田畑 彩花

努力賞



たゆたう
三重高等学校1年 小島 慧音



5. 制作物

◇パンフレット A4 8ページ 1万部 実行委員会参加団体に配布を依頼



2019年(平成31年)2月10日(日曜日)

伊勢の食 魅力を再発見

研究者ら「日本食文化会議」

同ホールでフォーラムには百人が集まり、主催する社団法人「日本食文化会議」(代表理事 伊藤伸)の理事で料理人の松本宗文さんは三重の食文化について話していた。

赤福(伊勢市)の匠奥良さん、松本宗文さん、伊勢神宮で食文化の関係を語った。松本さんは「日本食文化の魅力を再発見する」をテーマに、伊勢神宮で食文化の魅力を再発見するフォーラムを開催した。

和食料理人の松本さん「神事と結び付いている」

松本宗文さん(左から)伊勢神宮で食文化の魅力を再発見するフォーラムを開催した。

松本宗文さん(左から)伊勢神宮で食文化の魅力を再発見するフォーラムを開催した。



2019年(平成31年)2月11日(月曜日)

カキやタイ 県食材ふんだん

高校生料理コンクール 鳥羽

日本食文化会議

鳥羽市立高校で料理コンクールが開かれ、高校生が創意工夫を凝らした料理を披露した。

伊勢、志摩、鳥羽、松阪の4市を会場に、県の食材や食文化について学ぶイベント「日本食文化会議2019三重」が開かれている。10日は鳥羽市立高校の海の博物館で高校生による料理コンクールがあった。11日は松阪市で入場無料のシンポジウムが開かれる。

料理コンクールでは県内の高校から、創意工夫を凝らした料理を披露した。審査員は、県内外の料理人らによる。優勝は、鳥羽市立高校の生徒が、三重の食材を使った料理を披露した。賞状と賞品が授けられた。

鳥羽市立高校の生徒が、三重の食材を使った料理を披露した。



2019年(平成31年)1月4日 金曜日

日本食文化会議2019三重

松阪でシンポと閉会式

来月11日に「日本で初、洋食食べた松阪商人」

松阪でシンポジウムと閉会式が開かれ、県内外の料理人らによる。優勝は、鳥羽市立高校の生徒が、三重の食材を使った料理を披露した。

松阪市立高校の生徒が、三重の食材を使った料理を披露した。



平成31年(2019年)2月8日 金曜日

日本食文化会議きょう開幕

伊勢市役所で

伊勢市役所で日本食文化会議2019三重のバンケットが開かれ、県内外の料理人らによる。優勝は、鳥羽市立高校の生徒が、三重の食材を使った料理を披露した。

伊勢市役所で日本食文化会議2019三重のバンケットが開かれ、県内外の料理人らによる。優勝は、鳥羽市立高校の生徒が、三重の食材を使った料理を披露した。



7. プログラム別来場者数

◇プログラム別来場者・参加費

日程	地域	プログラム	担当会員	参加者	参加費	売上(円)
8日	伊勢市	伊勢市シンポジウム	上杉、松本、木村、平出	300名	無料	
9日	伊勢市	五十鈴茶屋で味わう茶の湯のひととき	木村	40名	1,500	60,000
9日	伊勢市	世界の郷土菓子アフタヌーンティー	山上、並木、林、立石	44名	4,000	172,500
9日	伊勢市	永崎ひまる 絵馬展	永崎	500名	無料	
9日	伊勢市	永崎ひまる トークショー	永崎	30名	無料	
9日	志摩市	プレミアムランチ 伊勢志摩サミットの料理	上杉 平出	15名	25,000	375,000
9日	志摩市	レセプション 志摩観光ホテル	小林	48名	10,000	480,000
10日	志摩市	プレミアムディナー 伊勢海老三昧	上杉	28名	30,000	840,000
11日	志摩市	伝統製法鰯のいぶし小屋体験	不在	15名	1,000	15,000
11日	志摩市	海女小屋で海の幸を堪能	不在	8名	7,000	56,000
10日	松阪市	スイーツ食べ歩き ミニツアー 大人女子の粋	野々宮	8名	6,000	48,000
9/10日	松阪市	相可高校 生徒特製「松花弁当」	小川	62名	3,000	186,000
10日	鳥羽市	鳥羽市 食べるを伝えるコンクール	木村、宮川、宮川、松浦 うすい、牧元、板野	70名	無料	
10日	松阪市	明治の偉人ゆかりの射和文庫でお茶会	堀内	22名	20,000	260,000
10日	松阪市	森林ツアー 日本建築における無垢の美学	藤井	10名	10,000	100,000
10日	松阪市	プレミアムディナー松阪肉をマニアックに堪能	松本	32名	29,000	928,000
11日	松阪市	松阪市シンポジウム	松本、牧元、奥田、松浦 高橋、並木、谷口、藤田 小川、木村、宮川	340名	無料	
12日	松阪市	プレミアムディナー 天然ハマグリを堪能する会	松本	7名	19,000	133,000
		合 計		339名 1572名		3,653,500