



福島の
生産者

繋がる

日本の
トップ
シェフ



食べる

食
Presents
食 FUKUSHIMA
SUMMIT

学ぶ



福島の
料理人

楽しむ

福島の
農林水産物



2015年3/21(土) ふくしま食サミット

入場
無料



【会場】郡山ビューホテルアネックス 3F 特設会場 他 10:00開演 17:00閉演

※当日ホテルの駐車場は有料となります。 ※都合によりイベント内容の一部を変更する場合がございますのでご了承ください。

■主催／一般社団法人 食大学 福島県

■後援／郡山市、日本調理技術専門学校、福島民報社、福島民友新聞社、福島テレビ、福島中央テレビ、福島放送、テレビユー福島、エフエム福島

PROGRAM 1

“食を学ぶ”

「キッチンステージイベント」→P20

農林水産物・生産者・料理人…、福島の食について一緒に考える5つの参加型ステージイベントをご用意。

PROGRAM 2

“福島を食べる”

「食大レストラン」→P22

日本を代表する各ジャンルのトップシェフが福島県産農林水産物を使ったこの日限りのスペシャルランチを提供！

PROGRAM 3

“食で繋がる”

「食大マルシェ」→P22

生産者と消費者とシェフが繋がる場として昨年大好評を博した『開成マルシェ』が特設会場に帰ってくる！

みんなで考え体感する、
福島の食の未来と可能性
来たる3月21日、食がテーマ
のまったく新しい一大イベン
トが開かれます。その名も『ふ
くしま食サミット』。
“学ぶ・食べる・楽しむ・繋がる”
を目的に、県産農林水産物
とその生産者たちの魅力を、日
本を代表するトップシェフ等
が様々なアプローチで引き出
します。ユニークで魅力的な
農業に取り組む福島の生産者
たちの思いとは？
こたわりと愛情を込めて作
られた自慢の県産農林水産物
のおいしさとは？その食材を
県内外のトップシェフたちは
どんな料理で表現するのか？
そこには福島の食の未来と
可能性がいっぱい詰まってい
ます。
次のページからは各プログ
ラムそれぞれの見どころを詳
しくご紹介します。おいしく食
べてちょっと真面目に考え
て、福島の食の魅力を再確認
する、そんなひと時を過ごし
てみませんか？

【お問合せ】一般社団法人 食大学 TEL:024-954-5523 mail:shokudaigaku@gmail.com

URL:www.caan.jp



PROGRAM 1

“食を学ぶ” キッチンステージイベント

- 時間 / 10:00~16:00
- 会場 / 郡山ビューホテルアネックス
3F「雲水峰」
- 入場料 / 無料



開会セレモニー

10:00~

参加者全員がキッチンステージに集合し、華やかにふくしま食サミットの幕が開きます！

メイン会場となるキッチンステージで行われるのはテーマの異なる5つのステージイベント。「生産者はどんな思いで農業をしているのか?」「トップシェフから見た福島食文化とは?」...ふだん聞けない食にまつわるさまざまな話を試食を交えながらお届けします。



福島県産農林水産物の魅力と足りないもの

10:30~11:10

福島県に住む私たちが、福島の食材の魅力を知らない事が意外だとおっしゃる、福島県出身のトップシェフに、福島の県産農林水産物の魅力や福島県の食文化の魅力を存分に教えて頂きます。また、福島県産農林水産物の過半数をしめる「米作り」についても、シェフの目で見た福島の米を料理で表現して頂き、来場の皆様にも味わって頂きます。自分たちの県の食材の魅力や、未来へ希望を持つには何が足りないのか?お二人の熱い思いを聞き、考えてみませんか?



ゲストスピーカー

分とく山 総料理長
野崎 洋光 (古殿町出身)



パネラー

ラ・ブランシュ
オーナーシェフ
田代 和久
(川俣町出身)



シェ やまのペ
オーナーシェフ
山野辺 宏
(いわき市出身)



KIHACHI
総料理長
鈴木 眞雄
(郡山市出身)

POINT

- ★県内出身のトップシェフが語る、福島の食の魅力と課題とは?
- ★福島の米の美味しさを塩おむすびで味わって体感できる!



福島県産農林水産物を 美味しく食べる料理教室

11:20~12:20

県内を代表する生産者の県産農林水産物を使い献立のデモンストレーションを行います。あの道場六三郎氏の門下として和食界を代表する、みちば和食「たて野」のオーナーシェフ、館野雄二朗さんと、川俣町出身で、日本のフレンチ界重鎮「ラ・ブランシュ」のオーナーシェフ、田代和久さんをアドバイザーに迎え、一流のシェフと本物の農家との熱いライブが期待できそうです!!

POINT

- ★トップシェフの料理の実演を生で見られるまたとない機会。
- ★県内を代表する生産者が誇る自慢の県産農林水産物にも注目。



プレゼンター

みちば和食「たて野」
オーナーシェフ 館野 雄二朗



アドバイザー

ラ・ブランシュ
オーナーシェフ 田代 和久

食材のプレゼンター



[会津地域]
長谷川 純一さん
(会津伝統野菜)



[中通り地域]
鈴木 光一さん
(郡山ブランド野菜協議会)



[いわき地域]
白石 長利さん
(いわき自然農法)



アルケッチャーノ
グループ
オーナーシェフ
奥田 政行



食大学
コーディネーター
鹿野 正道



福島生産者の すばらしさ

13:00~14:00

震災後はもちろん、震災前からそのユニークな農業への取り組みやスタイルが話題となり評価されてきた県内の生産者にフォーカス。全国を生産者を専門に取材してきた三好かやのさん、日本を代表する料理本出版社柴田書店の編集、鍋倉由記子さん、鶴岡の地産地消とその食文化を全国区ブランドに押し上げたトップシェフ奥田政行らとともにトークライブを行います。

ゲストスピーカー

生産者ライター
三好 かやの氏
柴田書店 編集
鍋倉 由記子氏

福島の生産者

加藤 修一さん(福島市)
鈴木 光一さん(郡山市)
杉内 清繁さん(南相馬市)
他

POINT

- ★ふだん直接触れることのない生産者の生の声が聞ける!
- ★さまざまな食のプロが語る福島の食の魅力とは?



食大学からのご挨拶

12:30~12:50

ふくしま食サミットを主催する食大学ってどんなところ? 生産者と飲食店をコーディネートするために開催した開成マルシェなどこれまで取り組んできた事業実績の紹介を交えて会場の皆様にご挨拶。



福島パスタサミット

14:10~16:00

福島県産小麦100%の生パスタと福島県産農林水産物を使い、県内のシェフたちがオリジナルの「ふくしまパスタ」を考案。ゲストシェフの審査と来場者から選ばれた一般審査員の投票でナンバーワンを決定します。優勝したメニューは、翌日からビューホテルアネックスで1週間行われるイタリアンフェアで実際に提供されます。

現在決定しているパスタサミット出場者 2/25時点

ラ・ギアンダ 加藤 智樹シェフ(郡山市)



季の子工房 武藤 洋平シェフ(東和町)



カメレオン Wine&Tapas 今野 光雅シェフ(郡山市)



あいづ家 佐藤 学シェフ(会津若松市)



Aoyagi 青柳 拓也シェフ(福島市)



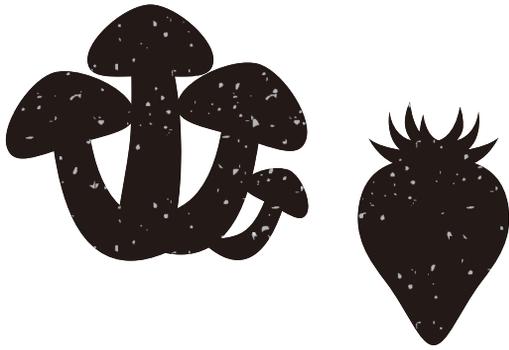
他



POINT

- ★県内のシェフが考案するアイデア満載のオリジナルパスタ
- ★優勝メニューは実際にビューホテルのイタリアンフェアで登場

- 審査委員長/ラ・ブランシュ 田代和久シェフ
- 特別審査員/サミット参加シェフ数名
- 一般審査員/来場者(50名程度)



『ふくしま食サミット』のために集まった日本を代表するトップシェフたちがこの日限りのスペシャルランチを提供する大注目の「食大レストラン」。使用する食材はもろろん福島県産農林水産物の数々。和食、フレンチ、洋食、中華、それぞれのジャンルで素材を活かした料理が大集合します。

PROGRAM 2

“福島を食べる”
食大レストラン

- 時間 / 10:00~14:30 (ラストオーダー)
- 会場 / 郡山ビューホテルアネックス・郡山ビューホテル各レストラン (全4会場)
- 料金 / 各1,500円 (税込)

フレンチのスペシャルランチ

★会場: 郡山ビューホテルアネックス 1F「spoon」

限定
50食



ビエールガニエール
シェフパティシエ 森谷 孝弘

【プロフィール】
ミシュランの星を持つレストランや菓子店などで技術を磨いた後、2006年にパリのビエール・ガニエールのレストランでスーシェフパティシエに就任。2010年からはANAインターコンチネンタルホテル東京ビエール・ガニエールのシェフパティシエを務めている。



【福島県産農林水産物】

- ・完熟苺 (とちおとめ) / おざわ農園
- ・吟醸林檎 / フルーツ・ファーム・カトウ



image photo

和のスペシャルランチ

★会場: 郡山ビューホテルアネックス 6F「舟津」

限定
50食



分とく山 総料理長
野崎 洋光

【プロフィール】
古殿町出身。南麻布本店の他、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ店、飯倉片町店、伊勢丹新宿店などに展開する日本料理店「分とく山」の総料理長。2004年のアテネオリンピックでは、長嶋茂雄監督の依頼により野球日本代表チームの総料理長を務めた。



【福島県産農林水産物】

- ・烏骨鶏卵・烏骨鶏 / やますけ農園
- ・日本一椎茸 / 会津きのこ工房



image photo

中華のスペシャルランチ

★会場: 郡山ビューホテル本館 3F「唐紅花」

限定
50食



美虎オーナーシェフ
五十嵐 美幸

【プロフィール】
22歳でフジテレビ「料理の鉄人」に最年少挑戦者として出演。一躍「中華料理界の女傑」と注目を集めるシェフ。奥田政行シェフとの親交が深く、氏の推薦で今回の趣旨や目的に賛同し参加が決定した。女性ならではの中国料理に多くの注目を集めている。



【福島県産農林水産物】

- ・けるぶ農場のたかきび / けるぶ農場
- ・川俣シャモ / 川俣町農業振興公社



image photo

洋食のスペシャルランチ

★会場: 郡山ビューホテルアネックス 13F「コションドール」

限定
50食



KIHACHI 総料理長
鈴木 眞雄

【プロフィール】
郡山市出身。東京YMCA国際ホテル学校卒業後、21歳で料理の世界へ。1987年株式会社キハチアンドエスの設立により、総料理長熊谷喜八氏の片腕として同じ道を歩む。現在は「キハチ」全店を見るレストラン部門総料理長として精力的に活動。郡山フロンティア大使も務めている。



【福島県産農林水産物】

- ・ジャンボなめこ / 鈴木農園
- ・福島の酒米 / 斉藤商店



image photo

PROGRAM 3

“食で繋がる”
食大マルシェ

- 時間 / OPEN 10:00 CLOSE 16:30
- 会場 / 郡山ビューホテルアネックス 3F「麓山」
- 料金 / 無料 ※商品がなくなり次第終了となります!



活気あふれるマルシェの屋台の雰囲気の中、ふだんスーパーでは並ばないような珍しい野菜が買えたり、なかなか直接聞くことができない生産者おすすめのお食べ方を教えてもらえたり...。マルシェの魅力はなんといっても生産者と消費者の交流にあります。お家に帰ってからも福島の食の魅力をお楽しみください。

活気あふれるマルシェの屋台の雰囲気の中、ふだんスーパーでは並ばないような珍しい野菜が買えたり、なかなか直接聞くことができない生産者おすすめのお食べ方を教えてもらえたり...。

