

復興庁 情報発信事業「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」について

復興庁は「令和5年度 食材を活用した風評払拭に関する情報発信事業」として、福島県食材の付加価値を高めるメニューを開発することを通して、農水産物の復興を促進することを目的とした事業として「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」を実施します。

本事業では、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に尽力された特定非営利法人「日本料理アカデミー」（本部：京都市）所属の著名料理人と、福島県内で活躍する料理人や生産者の皆さまが交流し、福島県産食材を使ったオリジナル懐石やお弁当のメニューを共同開発します。

その後、開発したメニューの発表イベントを開催し、福島県食材の安全、魅力、食文化を国内、海外に広く発信し、福島県産食材の復興を促進します。

記

1. プロジェクト参加者

「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」では、以下の日本料理アカデミー所属の料理人を中心に、福島県内外の料理人や福島県内の生産者（漁業、農業）の方々にもご協力いただきます。

■日本料理アカデミー

栗栖正博	理事長	(京料理たん熊北店主人)
園部晋吾	副理事長	(山ばな平八茶屋主人)
磯橋輝彦	理事	(嵐山辨慶主人)
田中良典	新規事業プロジェクト委員長	(京料理鳥米主人) 等

※このほか、料理人の全国組織「全国^{めばえかい}芽生会連合会」＝五百木健次理事長（萬松館主人）＝に加盟する各地の老舗料亭からも料理人が参加し、日本料理アカデミーと合わせて福島県外から20名程度が参加する予定です。

※福島県内料理人は5名程度を予定、福島県内生産者（漁業、農業）は20名程度を予定しています。詳細は後日発表します。

2. 日本料理アカデミーと福島県の料理人や生産者等の交流【報道公開については別紙参照】

福島県食材の付加価値を高めるメニューを共同開発するため、日本料理アカデミーから参加する料理人の一部の方が福島県（相馬市、福島市）を訪問します。地元の食文化への理解を深めるとともに、飲食、観光、漁業関係者等と福島の現状や復興への取り組みについて意見交換を行い、オリジナル懐石やお弁当のメニュー開発に生かします。プレスの皆さまには、このうち漁業関係者との意見交換の様子を公開します。

(1) 日程

1月24日(水)～25日(木)

(2) 日本料理アカデミー参加者(6名)

栗栖正博	理事長	(京料理たん熊北店主人)
園部晋吾	副理事長	(山ばな平八茶屋主人)
磯橋輝彦	理事	(嵐山辨慶主人)
田中良典	新規事業プロジェクト委員長	(京料理鳥米主人)
鳥居久修		(奥貴船兵衛若主人)
北倉滉大		(京料理・寿司松廣若主人)

(3) 視察・交流場所

相馬双葉漁業協同組合(相馬市)との意見交換 ※1/24(水)報道公開予定

※このほか、海産物の販売施設を視察するほか、海産物の卸売事業者や飲食事業者、宿泊事業者等と意見交換を行う予定です。

3. 共同開発したオリジナル懐石の発表イベント【詳細の内容・報道公開の情報は後日発表予定】

共同開発したオリジナル懐石のメニュー発表の場として、2月中下旬(予定)に福島県の農水産業、飲食、観光、教育、行政、メディアなど関係する様々な分野の方々を招いた、100人規模の食事会を福島県にて開催します。食事会では日本料理アカデミーの料理人と福島県内の料理人が共同で調理し、懐石料理を皆様に提供いたします。また、提供の際に料理内容を紹介するとともに「食材の安全、魅力、食文化」をお伝えすることで、本事業の取り組みを国内外に広く発信することを目指します。

また、開発したメニューや開発までのストーリーを復興庁 Web サイトにて複数言語で後日公開します。

4. 共同開発したオリジナル弁当のレシピ公開【詳細は後日発表予定】

本事業では、福島県食材を活用したオリジナル弁当のメニューも日本料理アカデミーの料理人と福島県内の料理人が共同で開発し、レシピを復興庁 Web サイトで公開します。その後、福島県内での商品化についても検討を行います。

(参考：日本料理アカデミーについて)



日本の食文化の継承・発展と国際的な認知向上のために、教育や文化・技術研究、その普及活動に取り組んでいる特定非営利法人。大学や料理専門学校等と連携した食育活動の推進、日本料理を多角的に学

ぶための研修会やコンペティションの実施、海外に日本料理を正しく伝え、理解してもらうための普及活動も行っている。「菊乃井」の村田吉弘氏が名誉理事長、「たん熊北店」の栗栖正博氏が理事長を務めるほか、「瓢亭」や「山ばな平八茶屋」など京料理の名店が名を連ね、海外からも料理人が多く学びに来ている。

「日本料理アカデミーWeb サイト <https://culinary-academy.jp/>」

▽懐石料理イメージ



▽お弁当イメージ



※イメージはいずれも京料理鳥米提供。本事業で開発するメニューとは内容が異なります。

【問い合わせ先】

復興庁 広報班 小澤、渡邊

電話：03-6328-0258（直通）

【別紙】

～復興庁 情報発信事業「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」～
日本料理アカデミーの料理人による福島県視察・意見交換について

福島県の食材の付加価値を高めるメニューの共同開発のために日本料理アカデミー所属の料理人6名が福島県（相馬市・福島市）を訪問します。地元の食文化への理解を深めるとともに、飲食、観光、漁業関係者等と福島の実状や復興への取り組みについて意見交換を行い、オリジナル懐石やお弁当のメニュー開発に生かします。プレスの皆様には、このうち漁業関係者との意見交換の様子を公開します。

記

■訪問日時:

令和6年1月24日(水)14時～15時(予定)

■訪問先:

相馬双葉漁業協同組合(福島県相馬市尾浜字追川196)

■参加予定者:

【相馬双葉漁業協同組合】

石橋 正裕氏

原釜地区青壮年部 部長

ふぐ延縄操業委員会 委員長

【日本料理アカデミー】

栗栖正博理事長(京料理「たん熊北店」主人)など合計6名

■当日の集合場所・時間

1月24日(水)13時50分から14時の間に「相馬双葉漁協共同組合 大会議室(2階)」にお集まりください。

■その他:

- ・ 取材を希望される場合は、**1月19日(金)17:00までに**、下記メールアドレスまで御連絡ください。
- ・ 上記記載の場所以外での取材は不可とさせていただきます。
- ・ 取材に当たっては、社名入りの腕章を着用の上、現地担当者の指示に従ってください。
- ・ 日程及び参加者は予定であり、変更・中止となる可能性がありますのでご了承ください

【連絡先】

復興庁 広報班 小澤、渡邊

電話：03-6328-0258 (直通)

(当日) 090-2533-2658 (小澤)

(メール) koho.fukkocho@fukko.go.jp