

令和5年度 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～
オリジナル懐石 発表イベント

復興庁は「令和5年度 福島県産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」を実施しています。

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）所属の著名料理人らと、福島県内で活躍する料理人や生産者の皆さまが協力して、福島県産食材を使ったオリジナル懐石メニュー開発に取り組んできており、このたびオリジナル懐石メニューが完成しました。

開発に携わった約20名の料理人が、イベント会場にて調理を行い、約100名の参加者の皆様にご賞味いただくオリジナル懐石メニュー発表イベントを下記の通り開催します。本発表イベントを通して、福島県食材の安全、魅力、食文化を国内外に広く発信し、福島県産食材の復興を促進していきます。

記

■開催日時：

令和6年2月18日（日） 11時～14時

■開催場所：

土湯温泉（福島市） 山水荘 姉妹館「YUMORI ONSEN HOSTEL」
<https://yumori-hostel.jp/>



■料理人（全料理人一覧については、【別紙2】を参照）：

【福島県外】

園部晋吾 日本料理アカデミー副理事長＝山ばな平八茶屋（京都市）主人など 計16名

【福島県内】

丸山賢治 ホテル華の湯（郡山市）総料理長など 計4名

■参加者

【福島県内】

内堀雅雄知事、
農水産業、飲食、観光、教育、行政、メディアなど各界関係者ほか 計90名

【政府関係者】

土屋品子復興大臣、高木宏壽復興副大臣、平木大作復興副大臣
坂本哲志農林水産大臣、齋藤健経済産業大臣、岩田和親経済産業副大臣 計6名
※参加者は変更になる場合があります

■式次第（予定）：

- ①挨拶
- ②オリジナル懐石のメニュー発表
- ③オリジナル懐石の提供
- ④全料理人の紹介

※③では、1品ずつお料理を提供しながら、調理を担当した料理人から料理の解説があるほか、福島県食材の魅力や食文化などをお伝えする予定です



■その他：

- ・発表イベントで使用される食材やお料理はイベント会場でのお披露目となり、事前発表はありません。当日の様様やオリジナル懐石のメニューは、3月中旬頃に復興庁Webサイトにて複数言語で公開する予定です。
- ・発表イベントは報道公開します。詳細は【別紙1】を参照。

(参考①：「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」について)

プロジェクトの概要は令和6年1月16日付けの貼り出しをご覧ください。

https://www.reconstruction.go.jp/topics/m24/01/20240116_shokubunka1.pdf

(参考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の様子について)

オリジナル懐石のメニュー開発に先立ち、1/24～25に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）を訪問しました。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組に関する意見交換を行いました。



＜「浜の駅松川浦」（相馬市）で水産物の視察＞



＜相馬双葉漁業協同組合との意見交換＞

(参考③：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



※イメージ写真は京料理鳥米提供。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1】

～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」～
オリジナル懐石 発表イベント

福島県食材の付加価値を高めることを目的に「日本料理アカデミー」（本部：京都市）所属の著名料理人らと、福島県内で活躍する料理人や生産者が協力して開発したオリジナル懐石メニューが完成しました。開発に関わった料理人たちがその場で調理し、約100名の参加者に味わっていただく発表イベントを開催し、その様子をプレスの方々に公開します。

記

■ イベント開催日時：

令和6年2月18日（日）11時～14時

■ イベント開催場所：

土湯温泉 山水荘 姉妹館「YUMORI ONSEN HOSTEL」
（福島市土湯温泉町字堂ノ上7-1）

■ 料理人（全料理人は【別紙2】に記載しています）：

【福島県外】

園部晋吾 日本料理アカデミー副理事長＝山ばな平八茶屋（京都市）主人など 計16名

【福島県内】

丸山賢治 ホテル華の湯（郡山市）総料理長など 計4名

■ 参加者

【福島県内】

内堀雅雄知事、
農水産業、飲食、観光、教育、行政、メディアなど各界関係者ほか 計90名

【政府関係者】

土屋品子復興大臣、高木宏壽復興副大臣、平木大作復興副大臣、
坂本哲志農林水産大臣、齋藤健経済産業大臣、岩田和親経済産業副大臣 計6名
※参加者は変更になる場合があります

■ 取材可能な主な行事

土屋大臣による主催者挨拶、内堀知事による挨拶、メニュー発表フォトセッション、食事コメント、料理人によるメニュー説明、全料理人のフォトセッション等（詳細は当日ご案内します）
※撮影場所に指定があります

※その他、参加者に取材をする場合は、イベント終了後、本人の承諾を得たうえで行ってください

■集合場所、時間

2月18日(日)10時15分～10時30分の間に「YUMORI(温泉ホテル)」のエントランスを入れてすぐにある受付にお越しください。**10時30分から取材可能内容の説明、撮影場所の調整等を行うため時間厳守**をお願いします。

また、入場者管理のため、入場者全員の名刺を受付でお預かりしますのであらかじめご用意ください。入場にあたっては、手荷物検査及び金属探知検査を実施させていただきます。手荷物は極力減らしていただくなど、円滑な手荷物検査等の実施にご協力願います。また、危険物等の持ち込みは禁止されています。

■その他:

- ・取材希望の方は、**2月16日(金)昼12:00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。
- ・取材される方は、**必ず社名入りの腕章を着用**してください。**腕章がない場合、警備の都合上取材をお断りさせていただきます。**
- ・取材に当たっては、現地担当者の指示に従ってください。
- ・当日はYUMORIの駐車場は使用できません。隣接する山水荘の駐車場をご利用ください。(円滑な駐車場運営のため、車の鍵を山水荘スタッフがお預かりする場合があります。また、山水荘で満車が見込まれる場合、スタッフが指定の駐車場をご案内します。ご協力をお願いします)

【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・渡邊)

(メール) koho.fukkocho@fukko.go.jp

【別紙2】

オリジナル懐石メニュー発表会に参加予定の料理人

※変更になる場合があります

(日本料理アカデミー)

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 「京料理烏米」主人
田村圭吾 「京料理 萬重」主人
左聡一郎 「京・宇治抹茶料理 辰巳屋」主人
鳥居久修 「奥貴船 兵衛」若主人
田中宏典 「京・嵐山 錦」若主人
木村一智 「島原 乙文」若主人
荒木裕一郎 「魚三樓」若主人
北倉滉大 「京料理・寿司 松廣」若主人

(全国芽生会連合会)

五百木健次 理事長 「萬松館」主人 (岐阜市)
山口晃平 副理事長 「山口楼」主人 (水戸市)
阿部司 「滝川」主人 (宮城県石巻市)
行形和滋「日本料理 行形亭」主人 (新潟市)
鈴木謙一郎 「可ん寅」主人 (名古屋市)
湧井浩之 「うなぎ割烹 大江戸」主人 (東京都中央区)

(福島県内の料理人)

鈴木光二 「割烹やました」主人
萩春朋 「HAGI」オーナーシェフ
丸山賢治 「ホテル華の湯」総料理長
桃井優吉 「味乃桃の井」代表

以上