



THE WORLD CUISINE ACADEMIC MEETING IN HAKODATE

10th Anniversary

# 第10回世界料理学会 in HAKODATE

いま、料理人にできること

2022.9/12(mon)13(tue)  
函館市芸術ホール

9月12日(月) 13:00開場 / 13:30-17:15  
13日(火) 9:00開場 / 9:30-16:30

入場チケット【インターネットから事前予約可】  
 2日通し券 2,500円(当日3,000円)  
 1日券 1,500円(当日2,000円)

今回、語らう料理人たち

- 藤 良樹 (茨城・常陸大宮 / 雪村庵)
- 脇屋 友詞 (東京 / WAKIYA 一笑美茶樓)
- 吉田 夏織 (札幌 / アグリスケープ)
- 黒森 洋司 (仙台 / 楽・食・健・美 KUROMORI)
- 深谷 宏治 (函館 / レストラン バスケ)
- 南雲 主于三 (東京 / スピリッツ & シェアリング)
- 樋口 宏江 (三重・志摩 / 志摩観光ホテル)
- 道野 正 (大阪 / ミチノ・ル・トゥールビヨン)
- 谷 昇 (東京 / ル・マンジュ・トゥー)
- 高津 哲也 (北海道大学水産科学研究院・水産学部)
- 井上 和洋 (新潟・三条 / Restaurant UOZEN)
- 手島 純也 (和歌山 / オテル・ド・ヨシノ)
- フェデリコ・パチャ (スペイン・サンセバスチャン)
- 大野 剛浩 (アルゼンチン)

主催 / 世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会

協賛 / コープさっぽろ

後援 / 北海道渡島総合振興局・函館市

<http://www.ryori-hakodate.net>



THE WORLD CUISINE ACADEMIC MEETING IN HAKODATE

10th Anniversary

# 第10回世界料理学会 in HAKODATE



とき:2022年9月12日(月)・13日(火)

ところ:函館市芸術ホール

主催:世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会



Find us on  
Facebook

最新情報は  
第10回世界料理学会 in HAKODATE  
フェイスブックページで!

## いま、料理人にできること

「料理人は社会に対して何ができるか?」

スペインで恩師から託されたこの問いが、函館の料理学会の原点です。この問いを胸に、多くの皆さんに支えられて、2009年から2021年までに9回開催し、150名以上が登壇。料理人たちの言葉は驚きと感動をもって迎えられました。人々を様々な面で分断し、料理人をとりまく課題を浮き彫りにしたコロナ禍。それらの困難をひとつずつ乗り越えるいま、足元の風土や食材を見つめ直すいま、食糧危機など数々の課題を抱えつつ未来に向かういま。気鋭の料理人や食の関係者が、胸のうちにある「いま」を語ります。

毎回開催しておりますパーティーおよび食材見本市は、感染症予防のため、今回は開催いたしません。

## 第10回世界料理学会 in HAKODATE

会期:2022年9月12日(月)・13日(火)

会場:函館市芸術ホール(函館市五稜郭町37-8)

入場チケット:2days Ticket(2日間有効)2,500円(当日券3,000円)

1day Ticket(どちらか1日有効)1,500円(当日券2,000円)

公式ウェブページからネット予約可。レストランバスコほかでも販売中。



ネット予約販売では、Peatix社のサイトにて  
代金決済サービスをご利用いただけます。



## 発表タイムテーブル

### 9月12日(月) 13:30-17:15(13:00開場)

- 13:30 主催者挨拶 深谷 宏治
- 13:50-14:20 藤 良樹 雪村庵(茨城・常陸大宮)
- 14:25-14:55 脇屋 友詞 WAKIYA 一笑美茶楼(東京)
- 15:00-15:30 吉田 夏織 アグリスケープ(札幌)
- 15:35-16:05 黒森 洋司 楽・食・健・美-KUROMORI-(仙台)
- 16:10-17:10 フェデリコ・パチャ(スペイン・サンセバスチャン)

### 9月13日(火) 9:30-16:30(9:00開場)

- 9:30-10:00 深谷 宏治 レストランバスコ(函館)
- 10:05-10:35 南雲 主于三 スピリッツ&シェアリング(東京)
- 10:40-11:10 樋口 宏江 志摩観光ホテル(三重・志摩)
- 11:05-12:05\* 道野 正 ミチノ・ル・トゥールビヨン(大阪)
- 谷 昇 ル・マンジュ・トゥー(東京)
- 12:40-13:50\* 高津 哲也 北海道大学水産科学研究院・水産学部  
料理人数名によるトークセッション
- 14:00-14:30 井上 和洋 Restaurant UOZEN(新潟・三条)
- 14:35-15:05 手島 純也 オテル・ド・ヨシノ(和歌山)
- 15:10-15:55 大野 剛浩 (アルゼンチン)
- 15:55-16:25 まとめ
- 16:25 閉会挨拶 深谷 宏治

\*印は対談・鼎談形式のプログラムです。発表タイトルは8月下旬に公開予定です。諸般の事情により、やむなくタイムテーブルを変更する場合があります。最新情報は公式WebおよびFacebookページをご確認ください。(敬称略)

## 2009-2021 歴代の登壇シェフたち

秋山 能久(六雁) / 石井 誠(ル・ミューゼ) / 木村 真季(柴田書店) / 小西 由企夫(エル・ポニエテ) / 齋藤 壽(美瑛料理塾) / 高澤 義明(タカザワ) / 深谷 宏治(レストランバスコ) / 山崎 隆(レストラン山崎) / 山田 チカラ(山田チカラ) / 滝沢 英哲(リンチェ) / 谷昇(ル・マンジュ・トゥー) / 坂田 敏二(ル・プティ・コシオン) / 山本 征治(日本料理 龍吟) / 大野 剛浩(アルゼンチン) / 今野 久仁彦(北海道大学大学院水産科学研究院) / 末長 直健(グリーンヒルズ草庵) / 菅谷 伸一(マッカリーナ) / ダニエル・ロベス(Kokotxa) / マイケル・ハン(FiftyThree) / 奥田 政行(アル・ケッチャーノ) / 志賀 勝栄(シニフィアン・シニフィエ) / 間 光男(TERAKOYA) / 横須賀 雅明(MiYa-Vie) / 木村 史能(函館国際ホテル) / 中東 久人(美山荘) / 福本 伸也(カ・セント) / グラン・アケッツ(Alinea) / 笠原 将弘(蒼否両論) / 勝又 登(オー・ミラドー) / 木村 秋則(木村興農社) / 重金 敦之(文芸ジャーナリスト) / 辻 司(函館中央病院) / カリル・ロベス(le Cristal de Sel) / ダビース・ジャルノス(El Molino de Urdaniz) / 赤間 善久(シェヌー) / 齋藤 毅(パティスリー・ストーフ) / 高木 慎一郎(日本料理 銭屋) / 中道 博(モリエール) / 渡辺 万里(スペイン料理文化アカデミー) / 高田 裕介(ラ・シーム) / 田代 和久(ラ・ブランシュ) / 橋本 正(ラ・ターチ) / ホセ・サンチェス(コンラッド東京) / 奥井 隆(奥井海生堂) / 安井 肇(北海道大学大学院水産科学研究院) / エドガー・ヌネット(SUD777) / イニャキ・ロドリゴ(INAKI RODABALLO jatetxea) / アレクサンドル・ブルダス(Sa-Qua-Na) / 川島 良彰(ミ・カフェート) / 桜井 泰憲(北海道大学大学院水産科学研究院) / 佐々木 宏次(ラ・リヴィエール) / 緒方 稔(ナクレ) / 佐藤 伸一(Passage 53) / 杉野 英実(HIDEMIS SUGINO) / 吉武 広樹(Sola) / 米田 肇(HAJIME) / アンドレ・チャン(Andre) / カルロ・クラッコ(Cracco) / ホセアン・マルティネス(Nerua) / 音羽 和紀(オトワレストラン) / 齋藤 訓之(香雪社) / 塩谷 孝(北日本神経師会) / 玉村 豊男(ヴィラデストワイナリー) / 塚田 宏幸(バルコ札幌) / 小川 尚子(モン・トレゾール) / 岸田 周三(カンテサンス) / 木村 幹雄(ヒュッテ) / 坂井 貴博(ヤマサ坂井商店) / 佐々木 賢(農楽蔵) / 鈴木 やすお(カカオラボ・ホッカイドウ) / ソガ イハルミツ(シゼントモニキルコト) / 園部 晋吾(平八茶屋) / 竹内 一裕(フィノデアロマ) / 深江 園子(オフィスYT) / 山本 博紀(北海道乳業) / 吉岡 武也(北海道立工業技術センター) / 和田 一明(丸又和商店) / オリオール・カストロ(Disfrutar) / ランシュー・チェン(Le mout) / 植木 将仁(AZUR et MASA UEKI) / 高橋 毅(ラ・サンテ) / 東 浩司(シーフ) / 伊藤 勝康(ロレオール) / 岩坪 滋(イル・プレージュ) / 植村 良輔(料理屋 植むら) / 太田 舟二(Nico) / 大橋 普直(ティルプス) / 梶原 大輔(souRce) / 川手 寛康(フロリレージュ) / 佐藤 貴子(中国料理専門マガジン 80C) / 澤内 昭宏(レストランテ 澤内) / 須賀 洋介(SUGALABO) / 鈴木 辰徳(八百屋すず辰) / 関川 裕哉(ル・クリマ) / 辰巳 琢郎(TAKU'S OFFICE) / 田辺 由美(ワインアンドワインカルチャー) / 田村 亮介(慈峯) / 寺内 信二(李荘楽) / 當間 一貴(アンティカ・オステリア デル・ボンテ) / 平川 敦雄(平川ワイナリー) / 平山 憲(ピースビー) / 山本 真也(の弥七) / 横江 直紀(ラバルトメント ディナオキ) / ガガン・アナ(ガガン) / チェル・ゴンザレス(Gallery VASK) / 下山 明仁(第21 明宝丸) / 浅市 佳男(堀他) / 因藤 典文(GRAND) / 大河原 謙治(起福) / 大桐 幸介(チッコパスティッチョ) / 太田 政宏(ロアジス) / 小野 智史(野々香) / 鎌田 昭男(東京ドームホテル) / 川村 淳也(マルヒラ川村水産) / 菊池 隆大(炭火割烹 菊川) / 北沢 正和(職人館) / 工藤 茂樹(白神マタギ舎) / 小岸 明寛(メルヴィエユ博多) / 小林 寛司(ヴィラ・アイータ) / 武田 健志(タープル・ド・タケダ) / 谷口 英司(レヴォ) / 塚本 孝(カブリカブリ) / 長谷川 在佑(傳) / 三浦 将尋(レストラン miura) / 三國 清三(オテル・ド・ミクニ) / 村田 吉弘(菊乃井) / 目黒 浩敬(ファットリア アル・フィオーレ) / 山中 一男(中国料理 古月) / ルカ・ファンテ(ブルガリ) / シモーネ・カンタフィオ(ミシェル・プラストーヤ) / ルシア・フレイトス(A Tafona de Lucia Freitas) / 道野 正(ミチノ・ル・トゥールビヨン) / 濱田 雄太(hamadaya LABO) / 薬師 神陸(eat creator) / 藤田 晃成(アニエルドール) / フェデリコ・パチャ(Escuela de Cocina Luis Irizar) / 才田 誠(バローレ) / 津軽あかつきの会(弘前市) / 本道 佳子(国境なき料理団/ビーガン料理人) / 一木 敏敬(懐石いっ木) / 南雲 主于三(ザ・バー・コードネーム・ミクスロジー) / 山根 大助(ボンテベッキオ) / 吉野 建(タテルヨシノ) / 手島 純也(オテル・ド・ヨシノ) / 清水 滋人(摘草料理かたつむり) / 内堀 篤(エブリコ) / 音羽 元(オトワレストラン) / 音羽 創(シエル エソル) / 梅 竜郎・八木 恵介(レスピラシオン) / 秋元 さくら(モルソー) / 藤谷 圭介(maison FUJUYA Hakodate) / ゴルカ・チャバルティ(Alameda) / 小西 一人(マルシヨウ小西鮮魚店) / パティスト・バジェス(ド・モンティエーユ&北海道)

【敬称略、登壇順。所属は直近の登壇時のもの】

□ 新型コロナウイルス感染拡大の場合には、政府・自治体の対応状況も勘案し、主催者の判断により中止や延期もしくは開催内容を変更する場合があります。



第9回世界料理学会 in HAKODATE アーカイブ  
対談コンテンツなどを無料配信

2021年4月、リモート開催となった前回の料理学会では、深谷宏治が各地を訪ね歩き11名のシェフと対談。さらにこれまでの料理学会をふり返るコンテンツなど約20本を公開中です。ぜひご覧ください。



実行委員会事務局:〒040-0003 北海道函館市松陰町1-4 レストランバスコ内 TEL:0138-56-1570 FAX:0138-31-8656

http://www.ryori-hakodate.net/ e-mail: info@ryori-hakodate.net