軽井沢ガストロノミープロジェクト（主宰:渡辺万里）は、2023年10月29日(日)9:30~17:00
エコールみよたにて、「信州・食の未来フォーラムin Miyota 食で世界を繋ぐ 」を開催いたします。

軽井沢ガストロノミープロジェクト（主宰:渡辺万里）は、2023年10月29日(日) 9:30~17:00
エコールみよたにて、「信州・食の未来フォーラムin Miyota
食で世界を繋ぐ 」を開催いたします。

【イベント概要】
イベント名称:2023 信州食の未来フォーラム in Miyota　食で世界を繋ぐ
開催期間2023年10月29日(日) 9:30~17:00
開催場所:エコールみよた長野県北佐久郡御代田町大字馬瀬口1901-1)
入場料
a. 一般チケット:1,000円(うち500円は併設フィエスタ会場で当日使用できるチケット)
b. ユースチケット(20歳未満及び学生):無料
c. オンライン配信チケット:無料
・お申込み:https://shinsyu-foodforum-miyota.peatix.com/view
概要ページ

https://karuizawa-gastronomy.com/2023/08/03/forum-miyota/

【フォーラムの目的】
生産者、料理人、ジャーナリストなどが、それぞれの角度から食の未来について提議したいテーマを語
る。
活躍する料理人や生産者たちに触れることで、若者たちに食への新しい関心をもたらすため、20歳未
満と学生の入場を無料とする。
信州から食について発信することに全国から注目してもらうため、無料でオンライン配信する。

【参加ゲスト】
基調講演 「『食のものさし』を考える」
君島佐和子(食ジャーナリスト、元「料理通信」編集主幹)
講演 「今、ガリシアから伝えたいこと」
ルシア・フレイタス(A Tafona・スペイン ガリシア)
講演 「食は、里山に聞け」
北沢正和(職人館・佐久市)
講演 「ペルーから、そして信州から」
太田哲雄(CASA DI Tetsuo Ota・軽井沢)
講演 「信州から世界へ」
戸枝忠孝(Restaurant TOEDA・軽井沢)
女性シェフ対談 「生産者がいるから、私たちがいる!」
道野祐子(ミチノ・ル・トゥールビヨン・大阪)
川副藍(シュヴァル・ドゥ・ヒョータン・東京)
柴田泉(ファシリテーター・フードジャーナリスト)
生産者座談会 「今できること、これからやりたいこと」
藤原喜代子(藤原畜産・長野県)
山本将志郎(梅ボーイズ・和歌山県)
中村敏彦(明神丸かき ほたてきち・岩手県)
本間勇樹(ファシリテーター・NPO法人HUG代表理事)
司会
広川美愛(軽井沢ヴィネット編集長)

【信州美食フィエスタ・同時開催】
フォーラム
に、地元の人々も気楽に楽しめる要素を加えるために同時開催するフィエスタ。東信地区の豊富な食材を使用した料理などが楽しめるフードコート。生産者たちと話しながら購入できるマルシェなど、「収穫祭」のようなイベントを企画。

・入場料:無料
・事前予約:不要

MIYOTAバーガー デビュー!
御代田特産のレタスを使用し、新しい御代田名物誕生を目指して、多彩な参加者たちがオリジナルレシピ
でハンバーガーを作る。
こどもバーガー広場
生産者、シェフなどがフォローして、御代田の食材を使ったバーガーをこどもたちが作る。楽しい食育を目
指す。
生産者マルシェ
御代田町、佐久市、軽井沢町、小諸市等から、野菜、果物、花、加工肉、チーズ、雑貨品、地ビール、ワイ
ン、日本酒等、選り抜きの生産者が集結する。
各地料理人のお弁当販売・フードコート
佐久市、御代田町などの飲食店が、バリエーションゆたかなお弁当や食品を販売。

【軽井沢ガストロノミープロジェクトについて】
主宰. 渡辺万里
「軽井沢ガストロノミープロジェクト」ディレクター。スペイン料理研究家。1989年に「スペイン料理文化アカデミー」を開設。2016年に「美食リゾート軽井沢プロジェクト」を立ち上げて以来、料理イベント、フォーラム
などを通じて、信州の食の魅力を発信している。とりわけ、生産者と料理人のネットワーク作りに力を注ぐ。
ホームページhttps://academia-spain.com
組織概要
名称:軽井沢ガストロノミープロジェクト
所在地:東京都豊島区「スペイン料理文化アカデミー」内
主宰:渡辺万里
ホームページ:https://karuizawa-gastronomy.com

＜報道関係者様お問い合わせ先＞
TEL : 090-4145-2748 （担当. 二村）
MAIL : forum@karuizawa-gastronomy.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com