



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

UNESCO Creative City
of Gastronomy

料理人のための 第3期 食文化創造アカデミー

食文化創造アカデミーとは…

ガストロノミーを構成する調理技術、文化芸術、郷土学、科学、農学などを基軸として、次世代の高度料理人を育成し、料理を通して食文化を発信できる力のある料理人を育成するためのプロの料理人へ向けたカリキュラムです。

■指導内容

郷土食文化学	2 講	素材学	1 講
食品化学	1 講	調理科学	1 講
デザイン学	1 講	農学	1 講
創造実習	1 講		

■指導カリキュラム（全8講座） 各回14：00～16：00

第1講「食による地域ブランディング ～地方の食が持つ可能性と目指す先～」

9月24日（火）講師：菊池博文氏

食は地方の時代へ。環境に恵まれ良質な食材が身近にある中で、その利点をどのように活かし、地方はどこを目指すべきか、食による地域デザインについて考えます。

第2講「発酵の仕組みと可能性 ～今、発酵が注目される理由～」

10月7日（月）講師：金内誠氏

日本酒や漬物に代表されるように古来より日本の食文化に根付く発酵。その知恵と発酵による食品成分の変化、健康効果や発酵食品の可能性などをテーマに話題の発酵を解き明かします。

第3講 「素材と向き合う・見立てる・仕立てる」

11月5日（火）講師：前田尚毅氏

今地方随一の注目店「天ぷら成生」を二人三脚で育て上げた氏が、現在に至るまでどのように素材に向き合い、見立て、調理される瞬間を見越した仕立てを施すに至るのか、その情熱と技を学びます。

第4講 「おいしく美しい料理の盛付とアイデア」

11月11日（月）講師：久保香菜子氏

美味しいだけではない、美しく見せる器と盛付けから食材別の盛付のアレンジ法など料理の魅力を引き出す盛付けの基礎からアイデアテクニックまで学びます。

第5講 「料理で伝える 表現する」

11月26日（火）講師：藤崎亮平氏

定められたテーマやコンセプトに沿って、チーム戦で新たな料理を開発し実際に一般参観者に提供する発想力と創造力を鍛える実習プログラムです。

第6講 「分子調理で考える美味しい調理法」

12月9日（月）講師：石川伸一氏

分子調理の基礎知識と調理科学におけるメカニズムを学び、具体的実験に基づく科学的成分やテクスチャーの変化からみた考察等を通して、新たな料理の可能性を考えます。

第7講「食と農の互いの在り方と 今後を語る」ディスカッション

1月20日（月）パネリスト：地元精鋭農家

農と食は切り離せない相互関係の下にあり、その距離はどんどん近くなっています。これからの農と食の理想の在り方について互いの立場から話し合い、好循環の築き方を考えます。

第8講 「季節の食材と郷土料理」

3月4日（水）長南光氏／土田常雄氏

海山田畑に恵まれ、四季の移り変わりと共に刻々と変化していく旬の食材と地元根付く郷土料理をどのように献立に取り入れているか、それぞれの1年の献立の中から学びます。

- 1、応募資格
- 2、募集定員
- 3、年間受講料

- 4、特典
- 5、申込方法
- 6、申込締切

- 7、会場

料理人または今後料理人を目指す方で、なおかつ基本的に年間受講が可能な方
20名

鶴岡市内の料理人 3,000円／他地域の料理人 5,000円

※単発受講をご希望の方は、1講座あたり1,000円の受講料を申し受けます。(要事前申し込み)

※別途、講座内容によって食材費や教材費が掛かる場合もございます。

全講座終了後、5講以上の受講者に対し受講修了証を発行します。

下記のお申込欄にご記入の上FAXでお申込ください。

2019年8月31日(土) 必着

※定員により期日より前に締め切る場合がございますので、お早めにお申込ください。

お申込者には9月上旬に会場のご案内を致します。

講師紹介

※講座内容は変更になる場合がございます。

第1講 菊池 博文

レストラン
ディレクター/
プロデューサー



岩手県山田町出身。2001年に星野リゾートに入社し、2011年には「メインダイニング プレストンコート・ユカワタン」のコンセプト設計から開業までを担当、初代支配人に。2013年に浜田シェフが日本人として初めて表彰台を獲得した「ボキューズドール国際料理コンクール」でプロデューサーを担当。2016年星野リゾートを退社、H3 Food Designを主催し、2018年に法人化。

第2講 金内 誠

宮城大学
食産業学部
フードビジネス学科
教授



1971年山形県米沢市出身。東京農業大学農学部醸造学科卒業。同大学院農学研究科博士後期課程修了。博士。(生物環境調節学)発酵学の第一人者小泉武夫氏のもとで、発酵学、醸造学を学んだ愛弟子で、現在も小泉氏が主導するNPO法人発酵文化推進機構で講座講師を務めるなど活躍中。著書に「すべてがわかる!「発酵食品」事典」ほか。

第3講 前田 尚毅

サスエ前田魚店
店主・魚職人
(静岡県焼津)



1974年静岡県出身。魚屋の五代目。ミシュラン三ツ星に輝く「鮎よしだけ」、アジア Best Restaurants 2018第2位の「傳」、2013年のボキューズ・ドールでメダルを獲った浜田統之が料理長を務める「星のや東京」など、国内外のトップクラスの店に魚を納め、現在も多くの料理人から引き合いが来ている。また、2019年ゴ・エ・ミヨにも選ばれた天ぷら「成生」を志村氏と共に育て上げた。情熱大陸(2018/7)にも出演。

第4講 久保 香菜子

料理研究家



同志社大学英文学科卒業後、辻調理師専門学校に入学して、調理師免許、ふぐ調理免許を取得。その後、出版社で料理書の編集に携わり、独立。NHKきょうの料理をはじめ、料理製作、スタイリング、レストランのメニュー開発・テーブルコーディネート、編集など、食に関するジャンルを問わず活躍。著書多数。

第5講 藤崎 亮平

PIZZA
SALVATORE
CUOMO
総括シェフ



1980年佐賀県出身。居酒屋やカフェで飲食業を経験した後、上京。「ワイズテーブル」に入社し、「XEX代官山」などを経て、イタリアへ留学。帰国後は「サルヴァトーレ クオモ」銀座店、新宿店を経験し、統括シェフとして活躍。2014年REDU-35コンペティション、シルバーエッグ受賞。

第6講 石川 伸一

宮城大学
食産業学部
フードビジネス学科
教授



1973年福島県出身。東北大学農学部卒業、同大学院農学研究科修了。宮城大学食産業学群教授。農学博士。分子調理学者。研究の専門は、分子レベルの食品学、調理学、栄養学。著書に「料理と科学のおいしい出会い 分子調理が食の常識を変える」、共訳書に『The Kitchen as Laboratory』(講談社)など。

第7講 パネリスト

ワッツワッツファーム 佐藤公一
Freshvegetable Rinnosuke 五十嵐和泉
野菜農場 叶野 叶野幸喜
十五代目 治五左エ門 石塚寛一
ベジパレット 高田庄平

第8講 長南光 / 土田常雄



知憩軒女将
農林漁家民宿
おかあさん100選



旅館仁三郎料理長
全日本調理技能士会師範
日本料理技能士
山形県の名工
鶴岡庖業会会長
ほか

FAX申込書

FAX送信先

0235-25-2990

店舗名	氏名
ご住所	携帯番号
E-mail	単発受講をご希望の方は、こちらに受講する講座名をご記入ください

※記入いただいた個人情報は、セミナーに関する申込受付、連絡等のみに使用させていただきます。

