



スペイン食文化講演会

「スペイン美食の秘密～海藻を利用して～」



概要

志摩市がホストタウンに登録されているスペインの食文化について、スペイン・ガリシア地方のレストラン「ア・タフォーナ」のシェフであるルシア・フレイタスさんとスペイン料理文化アカデミーの主宰である渡辺万里さんにスペインの食文化やガリシア地方の食について、講演をいただきます。

志摩市は、オリンピックのスペイントライアスロンチームの事前キャンプやスペインのホストタウンとして登録されており、今後様々な面で関わりを持っていくことになるスペインの文化について、「食」の文化を知ることにより、スペインの文化を知っていただく機会とするとともに、志摩市の「御食国」としての歴史と食文化を未来につないでいくSDGsの取組みの一つとして講演会を開催しますので、ぜひご参加ください。

講演テーマ・登壇者プロフィール

○「スペインの食を知る～社会現象としてのガストロノミー～」

スペイン料理文化アカデミー 主宰 渡辺 万里

学習院大学法学部政治学科卒。1975年よりスペインで食文化史の研究に取り組む。1989年、東京に『スペイン料理文化アカデミー』を開設。スペイン料理、スペインワインなど多角的にスペイン文化を紹介していくと同時に、NHK「今日の料理」などのテレビ出演、各地での講演、雑誌『専門料理』『料理王国』その他への執筆などを通して、スペイン食文化のより正確な紹介を目的として活動。レストラン「エルブジ」のスーパーシェフ、フェラン・アドリアを早くから日本に紹介したことも注目されている。



○「GALICIA 味わいの大地」

スペイン・ガリシア「ア・タフォーナ」シェフ ルシア・フレイタス

スペイン・ガリシア地方出身。早くから料理人を目指し、サンセバスチャンのあるバスク地方を始めとする各地で修業後、故郷サンチャゴにて「a Tafonade Lucia Freitas」を開き、一躍注目の若手シェフとなる。「リアス＝ガリシア地方の三角州の意」にならって「リアス式」と呼ばれる三陸地方を支援するため度々来日。2019年7月に開催された軽井沢ガストロノミー・フォーラム終了後、志摩市を訪問し、志摩の食文化を体験。2019年スペインミシュラン一つ星を獲得。これからのスペイン料理界を担う若手シェフとして期待されている。



開催日時：令和2年2月22日（土曜日）

13時30分～15時40分

開催場所：阿児アリーナ ベイホール

申込・参加費：不要



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

SDGs未来都市 三重県志摩市
SDGs Future City, SHIMA

志摩市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



ホストタウン