

NEWS (PRESS) RELEASE

令和2年1月24日

志摩市政策推進部 SDGs 未来都市推進室

<p>タイトル</p>	<p><u>講演会『(仮)スペインの食文化と海藻の持つ力について』を開催します。</u></p>
<p>概要</p> <div data-bbox="124 1016 323 1211"> <p>8 働きがいも経済成長も</p>  </div> <div data-bbox="124 1234 323 1429"> <p>11 住み続けられるまちづくりを</p>  </div> <div data-bbox="124 1451 323 1646"> <p>17 パートナーシップで目標を達成しよう</p>  </div>	<p>令和2年2月22日に阿児アリーナ ベイホールで講演会『(仮)スペインの食文化と海藻の持つ力について』を開催します。</p> <p>この講演会では、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海藻の持つ力について、講演をいただきます。</p> <p>講演テーマ・講師プロフィール</p> <p>「スペインの食を知る」～社会現象としてのガストロノミー～ 講師：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。</p> <p>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。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で注目されている。</p> <p>元・早稲田大学文化構想学部講師。「スペイン料理文化アカデミー」主宰。「WIG 食の世界の女性たちの会」主宰。</p> <p>著書は「エル・ブジ究極のレシピ集」(日本文芸社)「修道院のうずら料理」(現代書館)「スペインの竈から・改訂版」(現代書館)「まいにちつくるスペインご飯」(現代書館)ほか。</p> <p>http://academia-spain.com</p> <p>「(仮) CROMATISMOS VEGETALES (野菜の色彩)」 講師：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</p>



	<p>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 Tafona de 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。</p> <p>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。</p>
開催日	令和 2年 2月22日(土曜日)
開催時間	13時30分～15時40分
開催場所	阿児アリーナ ベイホール
主催	志摩市
お問合せ先	志摩市政策推進部 SDGs 未来都市推進室 担当 山本、平賀 TEL : 0599-44-0206 FAX : 0599-44-5252 e-mail : sdgs@city.shima.lg.jp