

食と文化のフェスティバル in みやざき

～宮崎の豊かな食文化を愉しむ～

開催要項

1 サブテーマ

宮崎食材の持つ魅力とその可能性

2 趣旨

宮崎にゆかりのある世界的パティシエを招き、宮崎の食文化に関するトークショーを開催します。

グローバルに活躍するトップパティシエならではの視点から、“宮崎食材の持つ魅力とその可能性”について、宮崎市民をはじめ、国民文化祭で宮崎市を訪れる県内外の方々に向けて発信します。

3 日時及び会場

宮崎の食文化に関するトークイベント

日時：令和3年10月16日（土）10：00～11：15

会場：シーガイアコンベンションセンター 4階・樹葉

（シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート館内）

座席数：100席

駐車場 有

バリアフリー状況（車椅子可能）

〒880-8545 宮崎市山崎町浜山

TEL：0985-21-1111

※変更等あれば、随時みやPEC推進機構のHPでお知らせします。

4 入場料

無料（100名限定） ※要事前申込（受付期間：9月21日～10月6日）

申込多数の場合は抽選になります。

詳細については、みやPEC推進機構HPをご確認の上、同HPからお申込みください。

5 主催者

文化庁 厚生労働省 宮崎県 宮崎県教育委員会 宮崎市 宮崎市教育委員会

第35回国民文化祭宮崎県実行委員会、第20回全国障害者芸術・文化祭実行委員会

第35回国民文化祭、第20回全国障害者芸術・文化祭宮崎市実行委員会

一般社団法人みやPEC推進機構

6 事業内容

宮崎にゆかりのある世界的パティシエに加えて、食育団体「IKUMI〜育味〜」のメンバーもまじえ宮崎の食文化に関するトークショーを開催します。

トークショー登壇予定者

◆江森 宏之 パティシエ

「メゾンジブレー」オーナーパティシエ。

「Pâtisserie FRESSON」にてフランクフレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」、アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを経て、神奈川県大和市中央林間にメゾンジブレーをオープン。2019年11月には南町田に2号店をオープン。

ジェラート、アイスクリーム等の機器の世界的なリーディングメーカー「カルピジャーニジャパン」のデモンストレーターとしても活躍中です。

2015年ミラノ万博で行われたスイーツの世界カップでは日本代表のチームキャプテンとして出場し優勝するなど国内外で受賞歴多数。地域支援の活動も栃木未来大使、チーム・シェフ等で積極的に携わっています。

2018年からは宮崎市のプロモーション大使に任命。これまで以上に宮崎市産の旬果旬菜を活用した商品の開発販売に尽力されています。

◆津田 励祐 パティシエ

福井県出身。辻製菓専門学校（大阪）、フランス校を卒業後神戸のパティスリーで修業。その後再度フランスにわたり、ピエールエルメのサロン、ジャン＝ポール＝エヴァンで修業。帰国後、東京の著名人などがこぞって来訪する有名パティスリー「イデミ・スギノ」（NHK プロフェッショナルでも取り上げられたお店）や資生堂パーラーなどで修業。その後独立し、京都に自身がオーナーを務める『グラン・ヴァニエユ』をオープン。平日休日を問わず県内外からお客様が訪れる人気店となっています。

2015年にはミラノで開催されたチョコレートとアイスクリームの世界大会で日本チームとして出場。見事優勝という快挙を遂げています。

近年には(一社)みやPEC推進機構のスイーツプロジェクトの研修会講師として登壇。また、宮崎素材を使用したスイーツイベントにも参加。自店でも宮崎素材を使用し様々なスイーツをお客様へ提供しています。

◆中野 賢太 パティシエ

フランスで修業中にフランス国家最優秀職人（MOF）のニコラ・ブッサン氏に出会ったことをきっかけに、コンクールなどに多数出場。フランスでのシェフ経験がきっかけとなり、本国のダロワイヨでパティシエを務め、MOFでもあるヤン・ブリス氏に誘われ、ダロワイヨのパティシエに就任。

現在ではダロワイヨジャポンの取締役、兼生産本部製品開発部長も務めます。

2015年ミラノ万博で行われたスイーツの世界カップでは、「メゾンジブレー」の江森氏、「グラン・ヴァニエユ」の津田氏とともに出場し世界一に輝きました。

近年には(一社)みやPEC推進機構のスイーツプロジェクトの研修会講師として登壇。また、宮崎素材を使用したスイーツイベントにも参加。自店でも宮崎素材を使用し

様々なスイーツをお客様へ提供しています。

◆食育団体 I K U M I ～育味～

小学校への【味覚の授業】を実施している食育団体。

味覚の授業は、シェフ・パティシエ・調理師・料理研究家・野菜ソムリエなど食に関わるプロたちが講師となって小学校へ出向き、授業を行います。

食育活動を通して豊かな宮崎の食を子供達へ伝え、自らの言葉で味を表現し、自己の身体を守ることの大切さを伝えています。

食を大切にすることで、感謝の心を養い、社会性を育み、明るい未来を引き寄せたいと幅広く食育活動を行っています。

●杉松 泰子 氏

食育団体 I K U M I ～育味～ 代表

／料理研究家 /調理師 /食育ティーチャー /サケ・エキスパート (JAS 認定)

／一般社団法人 JAS 理事

／宮崎県農政水産部試験研究評価検討委員会(水産)委員

／宮崎県官能評価(食品)パネリスト

●竹井 倫世 氏

株式会社コンフォートダイナー 副社長

／調理師 /みやざきブランドアンバサダー

／食育ティーチャー /一番街商店会振興組合理事

／街市副実行委員長

●坂東 淳子 氏

野菜ソムリエ /食育ティーチャー

／予防栄養学アドバイザー

／宮崎県官能評価 (食品) パネリスト

／宮崎県食品加工技術アドバイザー

※出演者はいずれも予定であり変更となる可能性有り。

変更があれば、みやPEC推進機構のHPでお知らせします。

7 問い合わせ先

○一般社団法人 みやPEC推進機構

〒880-0805

宮崎市橘通東一丁目14番20号（宮崎市役所 第4庁舎 2階）

TEL 0985-44-0600

FAX 0985-44-0273

E-mail daiyou@miyapec.jp

○第35回国民文化祭、第20回全国障害者芸術・文化祭宮崎市実行委員会事務局

〒880-8505

宮崎市橘通西一丁目1番1号

TEL 0985-44-2805

FAX 0985-20-1564

E-mail 45taiiku@city.miyazaki.miyazaki.jp

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、入場制限、内容の変更、公演等の中止を行う場合があります。