

第2回世界料理学会 in HAKODATE

発表スケジュール

世界料理学会チケット 前売：2,500円
当日：3,000円

Schedule

9/13 (月曜日)

9:30-9:40 主催者挨拶

9:40-10:30

オープニングトーク

小西 由企夫 「エルポニエンテ」
高澤 義明 「アロニア・ド・タカザワ」
谷 昇 「ル・マンジュ・トゥ」
山田 チカラ 「山田チカラ」
木村 真希 (柴田書店)

10:40-11:10

「クラシックを未来に」

福本 伸也 「レストラン カ・セント」

11:20-11:50

「オーベルジュの魅力」

勝又 登 「Auberge Au Mirador」
(オーベルジュ・オー・ミラドール)

a lunch break 11:50-13:10

12:00~12:40

スペシャルセッション#1

13:10-13:40

「シニフィアン・シニフィエの仕事」

志賀 勝栄 「Signifiant Signifié」
(シニフィアン・シニフィエ)

13:50-14:40

「演題未定」

グラン・アケツツ 「Alinea」(アリネア)

14:50-15:20

「料理における蜂蜜の役割」

中東 久人 「美山荘」

15:30-16:20

「La gastronomie realiste」(現実主義の料理)

カリル・ロベス 「Le Cristal de Sel」
(ル・クリスタル・ド・セル)

16:30-17:00

「食を考える —口腔外科医の立場から—

辻 司 (函館中央病院 歯科口腔外科)

17:10~18:10

スペシャルセッション#2

Party Time 18:30-

開催記念パーティー 前売：6,000円
当日：6,500円

9/14 (火曜日)

9:00-10:00 前日のふりかえり

10:00-10:30

「オリジナル料理の考え方とそのアプローチ」

間 光男 「TERAKOYA」

10:40-11:30

「David Yárnoz – El Molino de urdaniz」

ダビース・ジャルノス
「El Molino de urdaniz」
(エル・モリーノ・デ・ウルダニス)

11:40-12:10

「作家の食卓 文学から見た食の風景」

重金 敦之 (文芸ジャーナリスト)

a lunch break 12:10-13:20

12:20~13:00

スペシャルセッション#3

13:20-13:50

「布袋魚(ホテイウオ)の調理ノウハウと科学評価」

木村 史能 「函館国際ホテル」

14:00-14:30

「リンゴが結ぶ絆 山崎隆・木村秋則」

山崎 隆 「レストラン山崎」
木村 秋則 (自然栽培リンゴ農家)

14:40-15:10

「“矛盾”から生まれる MiYa-Vie 的発想」

横須賀 雅明 「Restaurant MiYa-Vie」(ミヤヴィエ)

15:20-15:50

「カウンター和食店における料理とトーク」

笠原 将弘 「賛否両論」

16:00-16:30

「食からはじまる地域づくり」

奥田 政行 「アル・ケッチアーノ」

16:40-17:10

「エンディングトーク」

齋藤 壽 「ザ・ウインザーホテル洞爺」料理顧問
雑誌「料理通信」編集顧問

AfterParty 18:30-

懇親会

会場：函館山山頂「レガート」
参加料：3,500円(ロブウェイ代金込み)

2010年8月26日時点でのスケジュールです。なお発表者・発表順・発表内容は諸事情により変更となる場合があります。また、スペシャルセッション#1~3の詳細は当日お知らせいたします。

