

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年

日本料理人によるパネルディスカッション

# 和食の魅力

—これからの和食 未来のために—

国内外で活躍する

日本料理人たちが再び集結！

改めて和食の魅力をひも解き、

さまざまなテーマで和食の未来について語り合います。

そしてこれからの日々の暮らしにも活かせる、

和食のよさを再発見します。

## パネリスト



高橋 拓児 氏  
「木乃婦」三代目



中東 久人 氏  
「美山荘」四代目



高橋 義弘 氏  
「瓢亭」十五代目



柳原 尚之 氏  
近茶流宗家  
柳原料理教室主宰



コーディネーター  
柿澤 一 氏 氏  
フードビジネスコンサルタント

日時：2023年10月22日(日) 14:00～16:30

会場：東京コンベンションホール

定員：ホール観覧(定員200名)とオンライン・ライブ配信(応募者全員)

参加費：無料

主催：キッコーマン株式会社

後援：農林水産省

協力：特定非営利活動法人日本料理アカデミー、学校法人服部学園 服部栄養専門学校、  
一般社団法人全日本・食学会、一般社団法人和食文化国民会議



—これからの和食 未来のために—

# 和食の魅力

日本料理人によるパネルディスカッション

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年

2023年10月22日(日)  
14:00~16:30

東京コンベンションホール

東京都中央区京橋三丁目1-1 東京スクエアガーデン5F

ホール観覧(定員200名)とオンライン・ライブ配信(応募者全員)  
参加費:無料

コーディネーター **柿澤 一氏**

かきざわ ひとし

フードビジネスコンサルタント

1967年生まれ。大阪の料亭で修業後、アメリカ・ワシントンDCの日本大使館総料理長を務め、帰国後、東京にあった日本料理店の二代目となる。その後、フードプロデュース事業を開始。2010年上海万博のキックマンの日本料理店の支配人、2015年ミラノ万博「ジャパンサローネ」のキックマンのイベントのスーパーバイザーを務める。多くの食のプロジェクトに携わり、食文化の国際交流に努める。



## 応募方法

インターネット(パソコン・スマートフォン)にて、下記URLまたはQRコードにアクセスしてお申し込みください。  
<https://www.kikkoman.co.jp/enjoys/other-events/panel2023.html>

### ホール観覧

応募者多数の場合は、抽選の上ご当選の方のみ締切後1週間以内に、事務局のアドレス(washoku@toseisha.co.jp)よりご案内をお送りします。

### オンライン・ライブ配信

応募いただいた方全員にご視聴いただけます。



## 応募期間

2023年9月1日(金)~9月30日(土)23:59

## 問い合わせ先

キックマンパネルディスカッション事務局  
TEL: 03-3572-0360 E-mail: washoku@toseisha.co.jp  
受付時間: 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

kikkoman

## パネリスト



たかはし たくじ  
**高橋 拓児**

「木乃婦」三代目

1968年生まれ。大学卒業後、東京の料亭で修業。京都に戻り「木乃婦」三代目を継ぐ。シニアソムリエや利き酒師の資格を取得。博士(食農科学)。科学理論に基づく調理法を取り入れた新しい日本料理を展開する。日本食普及の親善大使、日本料理アカデミー副理事長などを務め、多くの海外の食イベントにも参加する。京都府文化賞奨励賞、京都和食文化賞など受賞。



なかひら ひさと  
**中東 久人**

「美山荘」四代目

1969年生まれ。高校卒業後フランスへ渡り、ホテル経営学、サービスを学ぶ。帰国後、金沢で修業し「美山荘」四代目として京都へ戻る。自然を取り入れた「摘草料理」の精神を引き継ぎ、発酵食による日本料理の新しい創造性を見出している。海外のシェフとのコラボイベントなども多数。近年は京都の花脊の地域創生に大学生たちと取り組み、自然とともにある豊かな食をめざす。



たかはし よしひろ  
**高橋 義弘**

「瓢亭」十五代目

1974年生まれ。大学卒業後、金沢の料亭で修業。京都に戻り、十四代目 高橋英一氏に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぎながらも、確かな技術をベースに常に進化する料理をめざす。調理師学校や裏千家学園など、茶懐石の講師を務める。国内外での茶会やイベント、海外交流など、日本料理の普及に努めている。2016年農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。

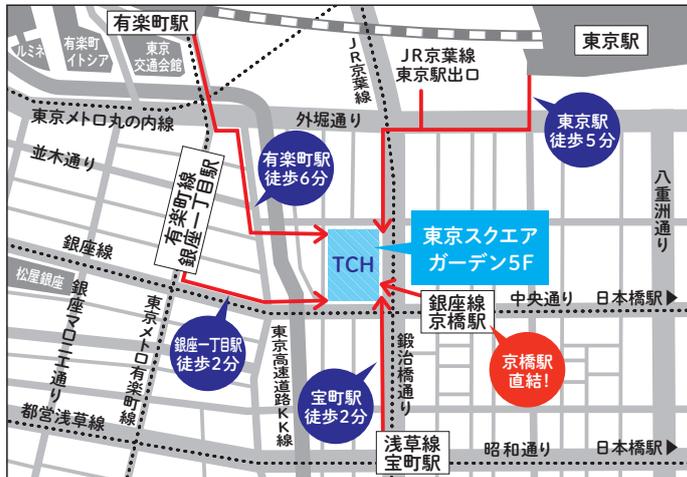


やなぎはら なおゆき  
**柳原 尚之氏**

近茶流宗家・柳原料理教室主宰

1979年生まれ。大学卒業後、食品メーカーや海外の帆船にて勤務。近茶流宗家として、東京・赤坂の教室で日本料理、茶懐石の指導を行う。江戸期の食文化の研究と継承を続ける。博士(醸造学)。テレビ番組の出演の他、大河ドラマなどの料理監修や所作指導なども務める。2015年には文化庁文化交流使に任命。「近茶流」は江戸時代に興ったとされる柳原家家伝の割烹道。

## アクセス



### ●地下鉄をご利用の場合

東京メトロ銀座線「京橋駅」3番出口直結  
東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」7番出口より徒歩2分  
都営浅草線「宝町駅」A4番出口より徒歩2分

### ●JRをご利用の場合

JR「東京駅」八重洲南口より徒歩5分/JR「有楽町駅」京橋口より徒歩6分