

◆2023 年度「食と環境」第 5 回オンライン公開セミナー概要◆

2023 年度第 5 回のテーマは、「変動帯国家 日本に住むということ—『食』の豊かさの享受と危機への備え」です。第 1 部では、マグマ学者の巽 好幸先生(ジオリブ研究所所長／神戸大学名誉教授)により、能登半島に深い爪痕を残した日本海東縁変動帯、および変動帯に暮らすからこそ得られる恩恵と試練の表裏について解説いただきます。第 2 部では、熊本を代表するシェフの宮本 健真さん(antica locanda MIYAMOTO オーナーシェフ)へのインタビューを通して、自身も一人の被災者でありながら、料理人として食を通じた復興活動に継続的に取り組まれている実際の経験を伺います。第 3 部では、石川県能登七尾市にあるミシュランガイド 1 ツ星の日本料理店店主・川嶋亨さん(石川県七尾市／「一本杉 川嶋」※臨時休業中)を特別ゲストとしてお招きし、3 者で鼎談をおこないます。現地の実際を伺い、「食」に携わる人たちは何ができるのか探る機会とします。

【日 時】2024 年 3 月 23 日(土) 15:00~16:30

【方 法】オンライン(ZOOM ウェビナーでのライブ配信)

【対 象】どなたでもお申込みいただけます。【参加費】無料

【締 切】2024 年 3 月 20 日(水) 23:59 ※定員 500 名に達し次第、締め切ります。

【主 催】東京学芸大学環境教育研究センター／辻調理師専門学校

【ご視聴のお申し込みはこちら】 <https://forms.gle/iPxxnfBHeNtAvN9v9>

※受付完了メールが自動返信されます。もし返信がない場合は、ご自身のメールアドレスに間違いがないかご確認ください。

セミナー視聴用 URL は、3 月 21 日(木)に「申し込み時にご登録されたメールアドレス」宛にお送りいたします。もし URL が届かない場合は、迷惑メールフォルダおよびプロモーションフォルダをご確認の上、未着の場合は、東京学芸大学環境教育研究センター×辻調理師専門学校公開セミナー事務局 (gakugei.tsujicho@gmail.com)までお問い合わせください。

◆内容・登壇者紹介◆

【第 1 部 キーノートスピーチ】 テーマ「日本海東縁変動帯:その恩恵と試練」

巽 好幸先生(ジオリブ研究所所長／神戸大学名誉教授)

日本海東縁部、石川県から青森県にかけては日本列島屈指の海産物の産地です。これらの多くは、約 2000 万年の日本海誕生時に形成された陥没性の正断層が、300 万年前以降の日本海溝の西進による圧縮によって逆断層に反転してできた隆起地形(半島や島)に育まれています。一方で、この変動帯で

は、今回の能登半島地震を始めとして多くの被害地震が発生してきました。豊かさの享受と危機への備えをテーマに解説します。



【第2部 インタビュー】 テーマ「最初の晩餐:災害時の料理人の役割—熊本震災の経験から」

宮本 健真さん(antica locanda MIYAMOTO オーナーシェフ)

2016年の熊本地震は、熊本市、上益城地方及び阿蘇地方を中心に、多数の家屋倒壊や土砂災害など甚大な被害をもたらしました。2か月後、地震の震源地であった益城町の集落で開かれたのが、1日レストラン「最初の晩餐」です。このレストランの灯りは、熊本の”復興の象徴”として多くの人に希望を与え、話題となりました。お話を伺うのは、「最初の晩餐」の発起人として奔走し、いまま故郷・熊本を拠点として「食」を通じた復興活動をおこなっている宮本健真さんです。料理人が持つ「食のチカラ」がイメージできる時間にしたいと思います。



【第3部 三者鼎談】 テーマ「レジリエンスとしての『食のチカラ』」

川嶋 亨さん(「一本杉 川嶋」店主) × 巽 好幸先生 × 宮本 健真さん

●登壇者プロフィール(敬称略)

巽 好幸 ジオリブ研究所所長、神戸大学名誉教授

1954年大阪生まれ。京都大学大学院理学研究科教授、東京大学海洋研究所教授、海洋研究開発機構プログラムディレクター、神戸大学海洋底探査センター教授などを歴任。水惑星地球の進化や超巨大噴火のメカニズムを「マグマ学」の視点で考えている。「美食地質学」の創始者でもある。日本地質学会賞、日本火山学会賞、米国地球物理学連合ボーエン賞、日本科学ジャーナリスト賞などを受賞。最近の著書：美食地質学入門(光文社新書)。

宮本 健真 熊本県「antica locanda MIYAMOTO」オーナーシェフ

1975年、熊本県生まれ。イタリアの数「ラ・テンダ・ロッサ」「ラ・シリオーラ」「ヴィツラ・ロンカッリ」などで修業。帰国後、実家の「イタリア亭」に勤務。2006年「リストランテ・ミヤモト」開店し独立。2021年6月移転し、「antica locanda MIYAMOTO」をリニューアルオープンした。熊本の生産者と共に歩む活動が評価され、農林水産省・料理人顕彰制度「料理マスタース」平成23年度受賞。阿蘇地域世界農業遺産認定を主導。また九州北部豪雨、熊本地震の発生により被害にあった農家・地域に対し、「食」を通じて被災地支援をおこなっている。

川嶋 亨 石川県七尾市「一本杉 川嶋」店主

石川県七尾市出身。エコール 辻 大阪の辻日本料理マスターカレッジを卒業後、大阪「割烹 錦水」「老松喜多川」、京都「桜田」、大阪「居酒屋ながほり」にて日本料理の経験を重ねた後に、故郷七尾市にUターンし和倉温泉の旅館「のと楽」にある割烹「宵待」にて料理長に就任。2018年RED U-35にてゴールドエッグ受賞。2020年7月、日本料理店「一本杉 川嶋」を開業。開業から10ヶ月で、2021年『ミシュランガイド』一つ星、グリーンスターを獲得。2022年、2023年『ゴ・エ・ミヨ』3トック獲得、2023年食ベログアワード『BEST NEW ENTRY』『BRONZE』ダブル授賞、2024年食ベログアワード『SILVER』授賞。

◆本セミナーに関するお問い合わせ◆

東京学芸大学 環境教育研究センター×辻調理師専門学校 公開セミナー事務局

E-mail:gakugei.tsujicho@gmail.com