令和8年度　ガストロノミー人材育成事業

スペイン料理人交流　in三重　2026
参加者募集

三重の食の魅力を、もっと世界へ・・・

世界の美食都市スペイン サン・セバスティアンの料理人と交流しながら、調理技術はもちろん、食文化や食を通じた地域づくりまで、現地のノウハウを直接学べる貴重な機会です。
三重の食の魅力をさらに磨き、その価値を国内外へ届けたい方は、ぜひご参加ください！

「美食の聖地 三重」について 考える3日間

1　11/16(月)
生産者訪問
伊勢まだい・三重なばな・伊勢いもの生産現場へ。

2　11/17(火)
実演講座
三重・新潟・スペインの料理人による調理実演。

3　11/18(水)
実践交流会
料理人同士が技術とレシピを共有。

スペイン
参加シェフ
『Restaurant ARZAK』
★★★

ミケル氏

ランダー氏

（3日間とも参加予定）

対象者	県内料理人・飲食関係者
参加費	無料
締　切	10月30日(金)
申　込	右の二次元コードより お申し込みください

※各日程ごとに参加者募集、定員あり。
応募者多数の場合、料理人を優先します。
詳細は別紙参照。

【問い合わせ】令和8年度スペイン料理人交流 in 三重　運営事務局　担当：本多(アールイー株式会社)
TEL：070－2278－0536　Mail：mie_gastronomy@re-jpn.com
※本事業は、アールイー株式会社が三重県から受託し運営しています。
【主催】三重県雇用経済部県産品振興課　県産品販売促進班

参加無料

10名募集

生産者訪問

令和8年11月16日(月)8:15～17:30

集合／解散 場所：津駅東口（ローソン前のバス停）
※生産者訪問は、貸切バスにて移動します。

三重の食材が育まれる現場へ

世界の美食都市スペイン サン・セバスティアンの料理人とともに、三重の食材が育まれる生産現場を訪ねます。生産者のこだわりや想いに触れるだけでなく、トップシェフが食材の何に注目し、その背景や地域とのつながりを、どのように料理へと結びつけていくのか。その視点や発想を、産地を巡りながら共有します。

食材・生産者・地域を知ることから、三重を味わう一皿へ・・・

ガストロノミーに欠かせない「食材を見る視点」を学ぶ、特別な体験型プログラムです。

訪問先と見どころ

豊かな海で育まれた安全で美味しい魚の養殖を知る

ほのかな苦みの中に甘さを生む栽培の工夫を知る

独特の粘りと風味を生む、土づくりと栽培を知る

【タイムスケジュール】

8:15 津駅集合

・産地を巡る
『見る・聞く・考える』

・昼食
※各自負担

17:30 津駅解散

※詳細の行程表は、参加申し込み後に送付します。

「この食材、自分ならどう料理する？」

産地で、料理のヒントを探す一日

生産者の話を聞くだけでなく、食材を見て、その背景にあるこだわりや想いを知ります。

さらに、料理人ならではの目線で産地を巡り、これからの一皿につながるヒントを探します。

江六前 一郎 氏も同行
（Food HEROes代表）

参加無料

25名募集

ガストロノミー実演講座

令和8年**11月17日(火)**11:30～16:30

会場:三重県総合文化センター
男女共同参画棟　1階生活工房
(三重県津市一身田上津部田1234)

新潟×三重×スペインのトップシェフが講師として登場

三重県産の「テーマ食材」を題材に、国内外で活躍する料理人が、それぞれの視点や技術を生かしたレシピを考案し、調理実演を行います。

さらに、生産者から食材の特徴や生産背景を直接聞き、調理技術だけでなく、食材との向き合い方や料理に込める思いまで学べる実践的な講座です。

テーマ食材

伊勢まだい

三重なばな

伊勢いも

【タイムスケジュール】

11:30　開会

11:45　生産者による食材紹介

12:15　昼休憩(軽食あり)

13:00　講師による調理実演
※試食あり

15:45　意見交換

16:30　閉会

【講師料理人】

■新潟県■(糸魚川市)
『mûrir(ミュリール)』
渡辺 光実　シェフ
<ジオ・ガストロノミー>

■三重県■(桑名市)
『SEMPRE(センプレ)』
名和 賢　シェフ
<イタリア料理>

※プロフィールは別紙【講師一覧】をご覧ください

参加無料

10名募集

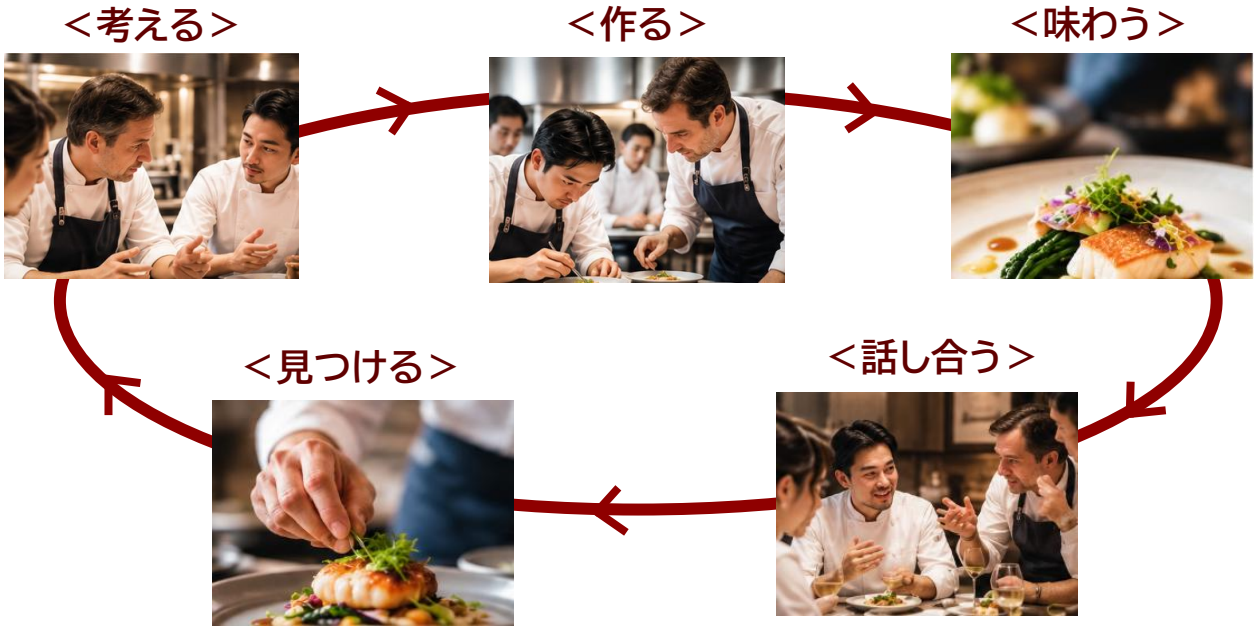
実践交流会

令和8年**11月18日(水)**11:30～16:30

会場:ル・バンボッシュ
（三重県伊勢市辻久留2-10-3）

三重×スペインの料理人が技と発想を交わす

三重県産食材を使い、スペイン・サン・セバスティアンの料理人とともに調理を実践。料理人同士で技や発想を交わし、食材の新たな魅力や可能性を探ります。



【タイムスケジュール】

11:30　開会

11:45　食材紹介

12:15　調理実践・交流
※試食あり

15:45　意見交換

16:30　閉会

・料理人同士の学びと交流から、**新たな発想や気づきを得られます。**

・それぞれの店や地域へ持ち帰り、**新しい一皿や食材の活かし方につなげます。**

さらに、
・地域を越えた情報交換や交流へ・・・。
次の一歩をつくります。

※当日、調理に参加希望の方は、事前打ち合せ（使用食材、レシピ、調理方法等）にご参加いただきます。 詳細はお申し込み後にご案内します。

講師一覧

■スペイン■（サン・セバスティアン）『Restaurant ARZAK（アルサック）』

■ミケル　ソラズ　エチャベ氏（Mikel Sorazu Echave）
サン・セバスティアンの名店「Txomin（チョミン）」で、伝統的なバスク料理と革新的なテイスティング・メニューを経験。2008年に「Restaurant ARZAK」へ加わり、クリエイティブ・チームの一員として、バスクの食文化を礎に、新たな料理の表現と可能性を追求し続けている。

■ランダー　コルナゴ氏（Lander Cornago）
サン・セバスティアンの「バスク・カリナリー・センター」で研鑽を積み、「Disfrutar（ディスフルタール）」や「El Celler de Can Roca（エル・セジェール・デ・カン・ロカ）」をはじめ、スペイン各地のレストランで経験を重ねる。現在は「Restaurant ARZAK」でクリエイティブ開発を統括し、自由な発想を料理として形にする役割を担っている。

11月17日（火）ガストロノミー実演講座

■生産者■（大紀町錦）『長栄丸』 西村　宗伯 氏（伊勢まだい生産者部会長）

漁業の盛んな町で生まれ育ち、地域振興活動にも取り組んできた。水産業を取り巻く環境が厳しくなる中、「漁師は誇らしくて稼げる仕事だ」と言える未来を目指し、水産業の新たな可能性を追求している。三重の水産物が持つ美味しさをより多くの人に届け、地域の魅力を発信することに挑戦している。

■新潟県■（糸魚川市）『mûrir（ミュリール）』　渡辺 光実　シェフ

新潟県糸魚川市の田畑に囲まれた絶景の中に建つ、スペイン仕込みの薪火技術を駆使するイノベーティブレストラン。地元出身の渡辺光実シェフが、地産食材を徹底的に深化させ、ここでしか出会えない多層的な味わいを創出する。窓から望む日本海と調和した料理の数々は、地方ガストロノミーの新しい形を提示している。

■三重県■（桑名市）『SEMPRE（センプレ）』　名和 賢　シェフ

桑名市長島町、田園風景の中に佇むイタリアレストラン。名古屋・東京・大阪で培った経験と感性を礎に、三重県産の食材にこだわり、季節と向き合い、料理を追求。コースの最初から最後まで素材に触れ、手をかけ、その時、その場所でしか生まれない一皿へ。ここでしか味わえない食の時間を届ける。

【協力】交流マネージャー：『ル・バンボッシュ』 福井 隆一 氏
交流サポーター：『Restaurantタナカ』田中 弓普 氏
『稲米舎（とうべや）』上野 誠広 氏
※上記の3名は、「令和7年度スペイン料理人交流」参加料理人