

東北出身などの若手料理人が次世代につなぐ郷土料理をフルコースで提供

『日本を旅するダイニング in 東北』

2020年12月1日（火）からチケット販売開始

～ 日本の食文化を感じながら、一日限りのスペシャルメニューが体験できる ～



文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー（東京都千代田区、代表取締役社長：外谷敬之）が推進するプロジェクト「日本博×CLUB RED」は、2021年2月27日（土）に、日本の伝統文化や芸術、地域の食文化が融合したイベント『日本を旅するダイニング in 東北』の開催を決定し、チケット販売を2020年12月1日（火）から開始します。

会場は「ユネスコ食文化創造都市」に認定されている山形県鶴岡市にあり、日本遺産認定のひとつである出羽三山神社 羽黒山参籠所の斎館。

ご提供するメニューは、日本を代表する若手料理人らが集まった「CLUB RED」のメンバーの中から東北出身など6人のメンバーを中心に地元の料理人とコラボレーションして考案した、東北地方の郷土料理のフルコース。会場のある出羽三山を駆ける修験道を“三関三渡の行”といい、山中においては現在、過去（死後）、未来（未来）と、通常の過去（生前）、現在、未来（死後）の流れとは異なる時空で展開しているところからインスピレーションを受けて生み出されたメニューです。

山形県鶴岡市の在来野菜「宝谷かぶ」や鯉を使った前菜、東北の郷土料理である「芋煮」にインスピレーションを得て考案された料理、猪を使用したパスタや鱒を使った魚料理、地元の鴨を使用した肉料理、ご飯もの、地元のフルーツを使ったデザートなど全8～10品を予定している他、伝統工芸品の南部鉄器で提供するなど、日本の文化芸術を感じながら、食文化を楽しみ味わえる内容となっています。

さらに、「RED U-35」の総合プロデューサーである放送作家 小山 薫堂氏、本プロジェクトのアドバイザーであり、日本人の伝統的な食文化である和食をユネスコ無形文化遺産の登録に導いた、国立民族学博物館名誉教授の熊倉 功夫氏、食プロデューサーの狐野 扶実子氏をゲストにお迎えして、日本の食文化について語るトークショーを行います。

料理人の意気込み（一部）

- 生産者が想いをもって作られている食材である「地元で眠る宝」を守るためにも、スポットライトを当てて、広く知ってもらうことが、我々の仕事だと感じている
- いにしえから伝わる知恵を僕らが新しく料理に取り入れることで、少しでもお客さんに食材の大切さを伝えられるような機会にしたい



「日本博×CLUB RED」プロジェクト

郷土料理は自然の恵みを受けてできた地域の産物を使用し、風土にあった食べものとして歴史や文化、生活文化と共に受け継がれてきた地域固有の食文化です。郷土料理に関心の高くない若い世代らにその魅力を伝えていく必要があります。そこで本プロジェクトは、日本博の総合テーマである「日本人と自然」に基づき、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」で受賞歴のある「CLUB RED」のメンバーが中心となり、郷土料理と周辺文化の魅力を学び、創造し、発信し、未来に継承していくものです。なお本プロジェクトは、「日本博を契機とする文化資源コンテンツ創成事業 主催・共催型プロジェクト」の一環です。

『日本博×CLUB RED 日本を旅するダイニングin東北』開催概要

- ◆開催日時 : 2021年2月27日（土） 昼の会 11:30～14:30／夜の会 17:30～20:30
- ◆場所 : 出羽三山神社 羽黒山参籠所 斎館（山形県鶴岡市羽黒町手向字手向7）
- ◆定員 : 各会 50名
- ◆内容 : 【ご参拝】

出羽三山神社 羽黒山三神合祭殿にて参拝

【トークショー】

- 若手料理人のご紹介
- トークセッション

「RED U-35」の総合プロデューサーである放送作家 小山 薫堂氏、日本人の伝統的な食文化である和食をユネスコ無形文化遺産の登録に導いた、国立民族学博物館名誉教授の熊倉 功夫氏、食プロデューサーの狐野 扶美子氏によるトーク

【お食事／メニュー】

○お食事

山形県産の地元食材などを使った郷土料理のコース
前菜、パスタ、魚料理、肉料理、ご飯もの、お椀、デザートなど全8～10品
※食材の調達の関係などにより変更になる場合がございます。

○ドリンク

アルコールまたはノンアルコールを、お食事とのペアリングでご提供

◆チケットの料金と購入先

：【お食事のみのプラン】（参拝・トークショー・食事会）

○料金 18,000円（ドリンク代・消費税込）

○チケット購入先

・チケットぴあ

<https://w.pia.jp/t/nihonhaku1/>

・JTB

<https://www.jtb.co.jp/tabbeat/List.asp?TourNo=48cb06e5780245a68775949e>

【会場までの移動や宿泊つきのプラン】（東京駅発着・山形駅発着／前泊・当日泊・日帰り）

○料金 34,500円～（食事代・ドリンク代・移動費・消費税込）

○チケット購入先

・JTB

<https://www.jtb.co.jp/tabbeat/List.asp?TourNo=48cb06e5780245a68775949e>

◆主催 : 文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、株式会社エヌケービー

◆企画運営 : RED U-35 実行委員会、株式会社ぐるなび

◆後援 : 鶴岡市、鶴岡食文化創造都市推進協議会

◆ホームページ : <https://www.redu35.jp/nihonhaku-clubred>

参考資料

◆日本博

日本博は、「日本人と自然」を総合テーマに、縄文時代から現代まで続く「日本の美」を体感する美術展・舞台芸術公演、芸術祭などを、年間を通じ、全国各地で展開するプロジェクトです。文化庁、日本芸術文化振興会、関係府省庁、全国の文化施設、地方自治体、民間企業・団体等が連携して、各地域が誇る様々な文化芸術の振興を図り、その多様かつ普遍的な魅力を国内外へ発信し、次世代に伝えることで、更なる未来の創生を目指します。<https://japancultureexpo.bunka.go.jp/>

◆「CLUB RED」の参加メンバー(五十音順)

酒井 研野	日本料理／「京、静華」（京都府）／青森県黒石市出身
菅田 幹郎	イタリア料理／「おのひづめ」（岩手県）／岩手県遠野市出身
成田 陽平	日本料理／「菊乃井本店」（京都府）／青森県弘前市出身

早川 光 イタリア料理／「XEX 東京Salvatore Cuomo Bros.」(東京都)／秋田県鹿角市出身
廣川 拓渡 フランス料理／「イーストギャラリー」(東京都)／新潟県新発田市出身
福嶋 拓 中国料理／「Turandot臥龍居」(東京都)／山形県米沢市出身

* 敬称略

◆鶴岡市の若手料理人であるサポートメンバー(五十音順)

有坂 公寿 フランス料理／「ポム・ド・テール」／秋田県角館町〔現仙北市〕出身
五十嵐 督敬 イタリア料理／「ブランブラン・ガストロパブ」／山形県鶴岡市出身
齋藤 翔太 日本料理／「庄内ざっこ」／山形県鶴岡市出身

* 敬称略

◆RED U-35、CLUB RED



2013年から毎年開催している新時代の若き才能を発掘する、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。夢と野望を抱く新しい世代の、新しい価値観の料理人を発掘し、世の中に後押ししていくことを目的に開催している料理人コンペティション。



歴代のRED U-35で、受賞歴のある料理人約270名と歴代の審査員団23名(2020年4月時点)からなる次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ。