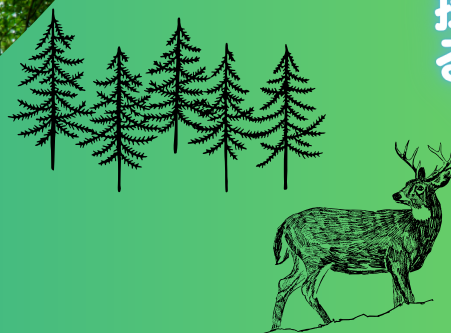


森林環境譲与税を活用した
食と森林資源の
新たな可能性を探る。

自然と食、人がつながる場

GREEN MASTERS シンポジウム

／北広島町



オンライン参加
も受付中！

シンポジウム開催

10/28 火

10:00～11:30

事前予約制

会場：豊平地域づくりセンター

広島県山県郡北広島町戸谷1113（無料駐車場あり）

「料理マスタース受賞シェフ」が登場！

本シンポジウムでは、「料理マスタース」受賞者であり、日本を代表する山の幸料理の名手である3名のシェフが登場します。日々山に入り、樹木や山の恵みと向き合う料理人として、豊富な現場経験と料理哲学を交えながら、料理による森林資源活用の可能性について議論を展開します。



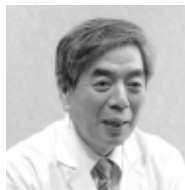
中東 久雄氏（京都府：草喰なかひがし）

京都市左京区花背の摘草料理で知られる実家の「美山荘」で料理長を経て、1997年に銀閣寺門前に「草喰なかひがし」を開いて独立。看板には「お囃はんの御飯に炭火の肴と山野草」を掲げ、独創的な和食を提供。2012年から現在まで連続してミシュランガイド京都・大阪で二つ星を獲得。また2016年には京都和食文化賞を受賞。2022年、農水省「料理マスタース」で、ゴールド賞を受賞。2024年から連続して「ミシュラングリーンスター」も獲得している。1952年京都府生まれ。



北沢 正和氏（長野県：職人館）

ハッ岳北麓で古民家を再生し、92年「職人館」を開館。地場産食材と職人の技を融合した農家レストランの草分けとして、全国の農家レストラン企画受託、講演、執筆等も展開。地元の食材による日本酒、味噌、醤油なども製作。地元の長野県をはじめ、静岡県や新潟県などの地域活性化事業に関与している。2024年、農水省「料理マスタース」でゴールド賞を受賞。2025年には食バログ「そば百名店」にも選ばれている。1949年長野県生まれ。



徳山 浩明氏（滋賀県：徳山鮓）

京都の「河しげ」で修業後、会社勤めを経て、余呉湖畔の宿に勤務。そこで日本発酵機構余呉研究所の所長だった小泉武夫東京農大教授（当時）と出会い、近江伝統の食文化である鮓作をはじめ、余呉周辺の素材にこだわる料理をこの地で提供していく重要性を説かれ、「徳山鮓」を開業。滋賀の発酵食文化の第一人者として講演なども積極的にこなし、地元のPRにも努める。プロデュースした東京の店舗が今年のミシュラン東京で1つ星を獲得。農水省「料理マスタース」で2020年シルバー賞を受賞。1960年滋賀県生まれ。

利用時間 10:00～11:30

参加料金

無料

定員

100名

対象

どなたでもご利用いただけます。

オンライン参加も可能です。

※オンラインでお申込みの方は、後日URLをメールでお送りします。

申込締切

10月23日（木）まで

来場者特典

マスタースシェフ考案！

「山の恵みを味わう」ジビエおにぎり

北広島町産の鹿肉とお米を使った、

料理マスタースシェフ考案の

「ジビエおにぎり」をご提供します。

地域の魅力を伝える一品をご賞味ください。



■お問い合わせ先
JTB広島支店

☎ 082-542-5025

営業時間：9:30～17:30（土・日・祝日休業）

申込方法

お申込みは右のQRコードから
参加者情報を入力の上、
お申込みください。



会場参加



オンライン参加

