

訂正
5月14日に提供しました資料について
下記のとおり訂正します。

令和5年5月15日
企画振興部企画課
G7教育大臣会合推進室 吉丸、東崎
TEL: 076-225-1306 (内線 3670、3671)

G7 富山・金沢教育大臣会合地元主催歓迎夕食会について

1. 夕食会の概要

開催日時 令和5年5月14日(日) 19時から
開催場所 金沢城公園内北園地特設テント会場および五十間長屋
※歓迎セレモニーののち、各国・各国際機関代表は
五十間長屋に移動し、2会場で夕食会を開催

次 第 ウェルカムアトラクション

(輪島和太鼓、加賀とびはしご登り)

開 会 (オープニングアクト 金沢素囃子)

主催者挨拶 馳 石川県知事

来賓挨拶 永岡 文部科学大臣

鏡 開 き

乾 杯 田上 石川県商工会連合会会長

歓迎セレモニー終了

-----メディアの公開はここまで

※各国代表等は五十間長屋へ移動

<p>【五十間長屋】</p> <p>乾 杯 馳 石川県知事 アトラクション ・芸妓の舞</p> <p>記念品贈呈 馳 石川県知事 村山 金沢市長</p> <p>謝 辞 村山 金沢市長 閉 会</p>	<p>【北園地特設テント】</p> <p>アトラクション ・芸妓の舞 ・アクイユサクソフオンカルテット 中締め ・和田 大学コンソーシアム石川会長</p>
---	---

◆出席者 約100人

- ・ G7各国・各国際機関代表団 約30人

（日本、イタリア、カナダ、フランス、米国、~~英国~~、ドイツ（議長国順）、及び欧州連合（EU）、経済協力開発機構（OECD）、国際連合教育科学文化機関（UNESCO）

- ・ 主催者及び地元関係者 約70人

（G7富山・金沢教育大臣会合石川県推進協議会（会長（知事）、副会長（金沢市長）、委員）、県選出国會議員、県議会（議長、副議長、総務企画県民委員長・副委員長）、市議会（議長、副議長、総務常任委員長・副委員長）等

2. アトラクション

●輪島和太鼓「寅之介」

伝統の祭り太鼓を基本とし、和太鼓の「新しい風を」との思いで、平成12年に結成。平成17年には「世界太鼓打ち比べコンテスト」で優勝し文部科学大臣賞を受賞したのを皮切りに、「日本太鼓ジュニアコンクール全国大会」では、第8回大会、第14回大会で優勝。

●加賀とびはしご登り（雨天中止）

江戸時代、火消しが火災現場で高い梯子を立て、火事の状態を確かめたことが始まりで、火消したちは威勢と気魄を信条に、身軽なしぐさと熟練した技をもって住民たちの前にその演技を披露するとともに、消防の重要さを訴える役割も担っていた。このはしごのぼりを最初に行ったのが加賀鳶で、いわゆる日本のはしごのぼりの元祖である。

●金沢素囃子

金沢素囃子は加賀百万石の伝統文化のひとつとして、その格調の高さ、優美華麗さ、技能水準の高さにおいても全国的にも上位にあり、地方的特色が顕著な芸能といえる。優れた囃子演奏技術である金沢素囃子は、長唄、常磐津、清元などの演目において、唄とあわせて演じられることが一般的。

●アクイユサクソフォンカルテット

「アクイユ」とは、フランス語で「おもてなし」。ポップスからクラシックまで、幅広いレパートリーで北陸新幹線開業イベントや、「いしかわ・金沢風と緑の楽都音楽祭」など、数多くのイベントに出演。

3. 食事メニュー

【五十間長屋】 調理担当：(株)銭屋

※下線は県産食材

[通常メニュー]

先 付 片葉 車海老 蒸鮑 生姜酢
椀 盛 きじはた葛打ち 柚子
造 里 石鯛 梅貝 赤西貝 ガスエビ ちり酢
焼 物 のど黒木の芽焼き
焚 合 替 能登牛治部煮仕立 蓮根 椎茸 人参 クレソン 山葵
御 飯 寿司（鮪赤身、とろ、鰯、甘海老、雲丹、こしあぶら） 汁
デザート 金時草の結晶チップ、小夏のジャムとジュレ、金沢山椒を使ったアイスクリーム、金沢桜の蜂蜜ソース、金沢蜂蜜のムースクリーム、オレンジ飴、パイ

[ベジタリアンメニュー]

先 付 片葉 椎茸 人参 生姜酢
椀 盛 厚揚げ豆腐 白味噌仕立 芥子三葉 辛子
造 里 替 胡麻豆腐 湯葉 山葵 加減醤油
焼 物 山菜天ぷら 酢橘 塩
焚 合 蕪 蓮根 人参 クレソン 山葵 治部煮仕立て
御 飯 野菜握り（沢庵、胡瓜、水茄子、芽葱、パプリカ、こしあぶら） 汁
デザート 金時草の結晶チップ、小夏のジャムとジュレ、金沢山椒を使ったアイスクリーム、金沢桜の蜂蜜ソース、金沢蜂蜜のムースクリーム、オレンジ飴、パイ

輪島塗、加賀蒔絵、九谷焼、古染付などの器にて提供。

写真データ（器に盛り付けられた料理）を希望される場合は、下記までご連絡ください。

g7kyoiku@pref.ishikawa.lg.jp

【北園地特設テント】 調理担当：金沢ニューグランドホテル

※下線は県産食材

海と山の融合 ノドグロと石川県産タケノコの
トルティーヤ仕立て 粟麩のキッシュを添えて

和食前菜盛り合わせ

ドジョウ蒲焼 焼魚 カニ金時草巻き だし巻き玉子 押し寿司

能登豚の金時草クレープ巻き

加賀太きゅうりと山菜リゾット 生ハム巻き
五郎島金時のドフィーワーズ添え

鱈のクネル串焼き いしり風味

能登牛のロースト ローズマリーの香り

甘エビのちらし寿司

金沢棒茶のブラマンジェ

4. 地酒の提供

石川県が 11 年の歳月をかけて開発した新しい酒米「百万石乃白」を用いた地酒を中心にして、県内各地の地酒を乾杯酒、食中酒、地酒バーにて提供

乾杯酒：加賀鳶純米大吟醸 46（百万石乃白使用）

提供地酒 全 30 蔵（順不同）

久世酒造店	長生舞 白の大吟
武内酒造店	御所泉 百万石乃白大吟醸
中村酒造	is68 百万石乃白 純米大吟醸
福光屋	加賀鳶 純米大吟醸 46 百万石乃白
やちや酒造	加賀鶴 純米大吟醸 68 号
金谷酒造店	高砂 石川門
菊姫	菊姫 山麩純米酒
小堀酒造店	萬歳楽 百万石乃白純米大吟醸
車多酒造	天狗舞 comon 百万石乃白
吉田酒造店	手取川 名流 大吟醸
加越	加賀ノ月 百万石乃白
鹿野酒造	常きげん 百万石乃白
手塚酒造場	菊鶴 おいしいお酒
東酒造	神泉 純米吟醸 ブルーラベル
松浦酒造	獅子の里 旬
宮本酒造店	夢醸 百万石乃白
鳥屋酒造	池月 大吟醸
春成酒造店	春山 大吟醸
布施酒造店	天平 7 年古古酒
御祖酒造	ほまれ 純米吟醸
数馬酒造	竹葉 百万石乃白大吟醸
櫻田酒造	純米大吟醸 大慶 百万石乃白
清水酒造店	能登誉 千枚田
宗玄酒造	SOGEN SILKNOTO 百万石乃白
中島酒造店	能登末廣 遼 純米原酒
中納酒造	若緑 治郎三郎
白藤酒造店	奥能登の白菊 純米吟醸 百万石乃白
日吉酒造店	金瓢白駒 おれの酒
松波酒造	大江山 純米大吟醸 百万石乃白
農口尚彦研究所	春のしぼりたて

5. 地元ワインの提供

能登ワイン	スパークリングロゼ、サンジョベーゼ・メルロー、サペラヴィ
ハイディワイナリー	禅の里わいん 2021 赤、禅の里わいん 2021 白)
金沢ワイナリー	「MARIAGE」加賀マスカットベリーA 能登ヤマソーヴィニオン 2020 レッド、K A G A デラウエア

6. 各国・各国際機関代表への記念品

●九谷焼ワイングラス【石川県贈呈】

九谷焼の色絵技術とヨーロッパのワイン文化が融合した美しいワイングラス。ボウル部分がガラス、ステム部分が九谷焼で作られている。

九谷焼に古くから伝わる「赤絵技法」により、龍と鳳凰の優雅なペアデザインが描かれている。龍と鳳凰は富や幸運の象徴を意味する縁起の良い図柄でありG7各国の益々の繁栄をという思いを込めている。



●金箔ボールペン【金沢市贈呈】

特別な日に使っていただけるよう金箔をあしらったボールペン。金箔貼りの上に日本の伝統柄を蒔絵で施した、きらびやかな一品。デザインの「梅」と「鶯」は、「仲の良い間柄」の例えとして用いられることが多く、G7各国が今後とも良い関係を築いていくという思いを込めている。



●トートバック（帆布製）

記念品入れとして、シンボルマークとロゴをあしらって製作

