

## 登録無形文化財記念フォーラム 加賀料理～伝統を未来へ～ の開催について

標記について、下記のとおりお知らせします。

### 記

1 日 時 令和8年1月24日（土）13：30～16：00  
2 会 場 ホテル日航金沢3階孔雀の間

<会場その1：孔雀の間右3分の2>

時 間	内 容
13:30～13:50	開会
13:50～14:05	四条流庖丁儀式 四条流庖丁式金沢柏綱社中 (しじょうりゅうとうこうとうしきかなざわはくつなしやちゅう) 金沢市 日本料理せい月 清水 綱雄 氏 内灘町 和乃食はねや 前田 利幸 氏 金沢市 大友樓 大友 佐悟 氏 小松市 日本料理梶助 梶 太郎 氏
14:05～14:55	トークショー「やさしい和食でムダなく美味しく」 料理研究家 大原 千鶴 氏 <b>※冒頭5分のみの公開となります。</b>
15:00～16:00	パネルディスカッション「加賀料理～伝統を未来につなぐために今できること～」 パネリスト 駒 浩 氏 (石川県知事) 松坂 浩史 氏 (文化庁審議官) 東四柳 祥子 氏 (梅花女子大学食文化学科教授) 梶 あい子 氏 (日本料理梶助女将) 鍔 裕加里 氏 (つば甚十七代女将) コーディネーター 高見 俊也 氏 (北國新聞論説委員長)

<会場その2：孔雀の間左3分の1>

時 間	内 容
15:00～15:40	大原 千鶴氏による料理の味覚体験プログラム <b>※冒頭5分のみの公開となります。</b>

～注意事項～

- ・**原則、マスコミ公開**といたしますが、大原 千鶴氏によるトークショー及び料理の味覚体験プログラムについては、**冒頭5分間のみ公開とさせていただきます。**
- ・**時間は当日の進行により前後いたします。ぶら下がり取材はございません。**
- ・13:15頃までに会場へお入りください。
- ・取材には**事前申込が必要**です。**別添様式にご記入のうえ、1月22日(木)正午(厳守)までにメールまたはファックスでご回答ください。**