

石川県・京都府連携事業「登録無形文化財フォーラム」 加賀料理×京料理 - 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10月4日（日）13:00～15:00
2 会 場 こまつ北電ホール
（小松市日の出町1丁目100番ウレシヤス小松2階）

〈会場その1：義経・弁慶〉

13:00	開会
13:00～13:30	式典 主催者挨拶 石川県知事 山野 之義 加賀料理技術保存会 大友 佐俊 来賓挨拶 京都府副知事 古川 博規 様（京都府知事西脇隆俊代理） 京料理技術保存会会長 高橋 英一 様 ほか
13:30～14:00	トークショー「家庭で楽しむ和食の知恵」 日本料理「賛否両論」店主 笠原 将弘 氏
14:10～15:00	パネルディスカッション テーマ：「次代の担い手が語る加賀料理・京料理の未来」 パネリスト 高橋 義弘 氏（瓢亭15代目当主） 大友 佐悟 氏（大友楼8代目当主） 鏑 裕加里 氏（つば甚17代目女将） 梶 あい子 氏（日本料理梶助女将） コーディネーター 松村 玲郎 氏（MROアナウンサー）

〈会場その2：富樫〉

14:10～15:00	盛り付け体験（親子プログラム） 笠原 将弘 氏、梶 太郎 氏（日本料理梶助）による盛り付け体験
15:15～15:55 （フォーラム終了後）	ペアリング体験 内容：石川を代表する発酵食3品と、南加賀の4酒蔵が醸す 日本酒を組み合わせたペアリング体験 講師 森 泰二 氏（料亭まつ家） 東 祐輔 氏（東酒造株式会社 代表取締役社長） 山田 英貴 氏（株式会社加越 代表取締役社長）

～注意事項～

- 取材には**事前申込が必要**です。**別添様式にご記入のうえ、10月2日（金）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。**