



日時：2011年9月15日(木) 15:00~21:30

会場：ベストウエスタンホテル・ニューシティ弘前

日本海文化再考～古からの食を繋ぐ

木村秋則さんの提唱する自然栽培農業は、その昔に生産されていた古代米に見られるように、古の食の完全さと豊かさを証明している。

この度、木村秋則さんの農法「A.K.method」と、石川県の米作農業地が国連指定の保護区に認定を受けた。

かつて日本海を周回した北前船が、それぞれの寄港地に他国の食や文化をお土産に

たくさんのお情報をもたらし、それぞれの地が、それらを吸収または融合して、様々な文化が形成されてきた。

この度の3.11、戦後からの環太平洋文化を陽として、夕陽が沈む日本海を陰としてきた近代の文化発展は、日本全土にわたってダメージを受けた。

その復興を待ちながらも、途絶えさせてはいけない日本の発展を考えると、今こそ、かつての日本文化の祖とするべき日本海文化を再考し

新旧交えた文化交流をしてゆくことによって、これを再興してゆこうと考えた。

まずは、農業、漁業、海の幸、山の幸、里の幸を農とし、食を料として

農+料=無限大 Vol.2「古からの食を繋ぐ」と題して、学び大いに活性化させようではありませんか。



木村秋則氏



三國清三氏

第一部 シンポジウム

15:00~17:00 [12F スカイバンケット]

「日本海文化再考 古からの食を繋ぐ」木村秋則さんほか

2,000円 (100名限定・要予約)

第二部 デイナー & ライブ

17:30~ディナー 19:30~ジャズライブ [3F プレミアホール]

「日本海沿岸の幸を食す」三國シェフほか ジャズライブ・坂田明トリオ

15,000円 (150名限定)



坂田 明氏

シンポジウム、ディナー&ライブ 通しチケット 15,000円 (150名限定)

シンポジウムご出席の方は先着100名様・要予約 BWHニューシティ弘前宴会予約係 TEL 0172-37-0700



深谷宏治氏



鈴木教之氏



相澤健治氏



佐藤 誠氏



白戸信幸氏



佐藤 匠氏



渡邊直人氏



須藤 久氏



成田専蔵氏



山崎 隆氏

＊
お申し込み
＊

レストラン シェ・アンジュ
レストラン ポルト・ブラン
ピストロ スリール
レストラン 山崎
BWHニューシティ弘前

弘前市外崎2-7-1
弘前市本町44-1
弘前市早稲田2-3-16
弘前市親方町41
弘前市大町1-1-2

TEL 0172-28-1307
TEL 0172-33-5087
TEL 0172-27-6564
TEL 0172-38-5515
TEL 0172-37-0700

佐藤 誠
白戸 信幸
佐藤 匠
山崎 隆
宴会予約係

お問い合わせ：【開催事務局】〒036-8191 弘前市親方町41 レストラン山崎 TEL 0172-38-5515 FAX 35-1236 mail:restyama@jomon.ne.jp

主催：弘前フランス料理研究会 後援：弘前市、弘前商工会議所、社団法人弘前観光コンベンション協会、社団法人弘前市物産協会

協力：洋館とフランス料理の街ひろさきサポーターズ、木村秋則式自然栽培研究会 協賛：サントリーワインインターナショナル株式会社