

2022年7月21日  
石見銀山「旅するひと皿」実行委員会

## 世界遺産・石見銀山の古民家に、全国の有名料理人が集結！ 食イベント「旅するひと皿 2022」10月開催決定 ～あの感動と賑わいを、もう一度～



石見銀山「旅するひと皿」実行委員会は、2022年10月29日・30日の2日間にわたり、世界遺産に登録されている「石見銀山（島根県大田市大森町）」にて、全国の有名料理人が特別出店する食イベント「旅するひと皿 2022」を開催いたします。

### ■世界遺産登録15周年、石見銀山に「旅するひと皿」が帰ってくる

世界遺産「石見銀山」にて2016年8月に初開催された食イベント「旅するひと皿」。石見銀山のある大森町に立ち並ぶ古民家に、全国から様々なジャンルの有名料理人が集結し、2日間で延べ3000人以上が来場し、「世界遺産登録時以来の賑わい」と評されるほどに町並みは人と笑顔で溢れました。そして世界遺産登録15周年の今年、ついに2度目の開催が決定。今回はミシュラン二つ星・名古屋の予約困難な天ぶらの名店「天風良にい留」が初出店するなど、全国21店舗の有名店が出店し、料理人同士のコラボレーションによるオリジナルメニューなど、様々なスペシャリテを展開します。

石見銀山はその名の通りかつての銀鉱山で、鉱山で働く人々や商人が暮らしていた古民家・町並みが残る大森町を含め、アジアで初めて鉱山遺跡として2007年に世界遺産登録されました。「旅するひと皿 2022」では、国の重要文化財に指定されている「熊谷家住宅」をはじめ、当時の仕様や雰囲気を残した古民家が主なイベント会場となります。

<旅するひと皿 2016の様子>



## ■「旅するひと皿 2022」イベント概要・出店者紹介

<イベント概要>

日時：2022年10月29日（土）・30日（日）11:00～16:00 ※店舗により異なる

会場：世界遺産・石見銀山（島根県大田市大森町）の古民家の町並み

アクセス：出雲空港からバス・電車で約2時間 / 広島駅から高速バスで約2時間半

主催：石見銀山「旅するひと皿」実行委員会

※新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、イベントの開催を中止させていただく場合があります。

<出店者 兼実行委員会メンバー・プロフィール>



### 【すし崙邑】

木村康司／鮎／東京都

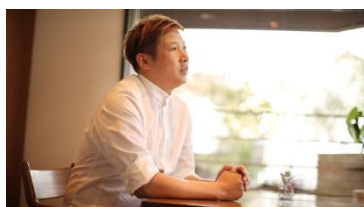
二子玉川に店を構えるミシュラン二つ星の人気寿司店。長年の研究の末に完成された「熟成鮎」を求めて全国からファンが訪れる寿司の名店。



### 【Bäckerei Konditorei Hidaka】

日高晃作／ドイツパン・菓子／島根県

ドイツでパン職人としての修業を積み、パンのマイスターを首席で取得。2015年に石見銀山にドイツパンのお店をオープン、こちらのパンを目当てに石見銀山を訪れる人も。



### 【Le Restaurant Hara au naturelle】

原博和／フレンチ／島根県

数々の有名店で腕を磨いたのち、2010年に島根県松江市にレストランをオープン。2017年6月から2021年9月まで観光列車「瑞風」の食を監修。

<会場別出店者一覧> ※順不同

### 「金森家住宅」

1850年建築で、大森では熊谷家に次ぐ規模の有力商家の建物。島根県の有形文化財に指定されている。

【天風良 にい留】新留修司氏／天ぷら／愛知県

【すし崙邑】木村康司／鮎／東京都

【Le Restaurant Hara au naturelle】原博和／フレンチ／島根県

【地酒専門店 坂戸屋】武笠陽一氏／日本酒／神奈川県

## 「宗岡家」

石見銀山の鉱山の歴史を通して多くの重要な役割を担った宗岡家の武家屋敷。

【デルベア】熊倉真次氏／バウムクーヘン／奈良県

【café ma-no】北信也氏／コーヒー・スイーツ／兵庫県

【チーズ工房【千】sen】柴田千代氏／チーズ／千葉県 ※30日 12:00 閉店

## 「旧イタリア料理店」

古民家をイタリア料理店に改修。現在はイベントスペースとして利用されている。

【BON DABON】多田昌豊氏／生ハム／岐阜県

【天空】原奨平氏／ラーメン／島根県

【コエドブルワリー】朝霧重治氏／ビール／埼玉県

## 「KATOUKE STUDIO」

クリエイターのものづくりの拠点となっている、一棟貸しの古民家宿。

【ワインショップ FUJIMARU】木邨有希氏／フレンチ／福岡県

【VIA THE BIO】綿引喜広氏／チーズ／茨城県

## 「水仙の店」

全国から石見銀山研究に訪れる学生の宿泊施設にも使われる、古民家再生施設。

【ら すとらあだ】日比谷吉弘氏／蕎麦／東京都

【流山 すず季】鈴木宏富氏／蕎麦／千葉県

【旭日酒造】寺田栄里子氏／日本酒／島根県

## 「アイス&amp;カフェ内 ヒダカキッチン」

「Bäckerei Konditorei Hidaka」に隣接するジェラート&カフェの店舗。

【“流し”イタリアンシェフ】岸本恵理子氏／イタリアン／東京都

【奥出雲葡萄園】安部紀夫氏／ワイン／島根県

## 「Bäckerei Konditorei Hidaka」

【Bäckerei Konditorei Hidaka】日高晃作／ドイツパン・菓子／島根県

## 「熊谷家住宅」

国の重要文化財にも指定されている、大森銀山地区最大の総漆喰の商家建築。

【とんかつ成蔵】三谷成蔵氏／とんかつ／東京都

【カレーのアキンボ】川岸真人氏／カレー／佐賀県

【THE WINE STORE】横川かおり氏／ワイン／東京都

<会場 MAP>



【金森家住宅】



【宗岡家】



【KATOUKE STUDIO】



【旧イタリア料理店】



【アイス&カフェ内 ヒダカキッチン】



【Bäckerei Konditorei Hidaka】



町並み交流センター

【水仙の店】



井戸神社

【熊谷家住宅】



城上神社

**■世界遺産 15 周年の石見銀山に感動の 2 日間を！ご協賛募集要項**

「旅するひと皿」イベントの開催にあたり、ご協賛いただける法人・個人を募集いたします。協賛金はイベントの運営費・会場の設営費・料理人の交通費宿泊費等にあてられます。

ご協賛内容		
個人	1 口	5,000 円
法人	1 口	10,000 円
特別法人	1 口	100,000 円

ご協賛特典として、2 口以上ご協賛いただいた個人の方にはオリジナルのお皿をイベント開催後に進呈いたします。100,000 円以上のご協賛をいただいた企業様には、8 月中旬までのお申込みに限りイベントのチラシに企業名を掲載させていただきます。

■ご協賛のお申込み・お問い合わせ先：[tabisuru.hitosara@gmail.com](mailto:tabisuru.hitosara@gmail.com)

※協賛特典をご希望の個人の方は、ご協賛のお申込み時にメールにてご連絡ください。

旅するひと皿 公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tabisuruhitosara/>

※Facebook は Meta Platforms, Inc. の登録商標です。

■このリリースに関するお問い合わせや資料・取材をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社 <https://www.trenders.co.jp>

担当：坂本（さかもと） メールアドレス：[press@trenders.co.jp](mailto:press@trenders.co.jp)