

PRESS RELEASE

「スペイン・ガストロノミーフォーラム in 奈良」 奈良とスペインをつなぎ、食文化から地域の未来を考える 2026.10.26（月）開催

ランチ付きチケットは満席、フォーラムのみの参加申込みを受付中



渡辺万里、ルシア・フレイタス（ビデオ参加）、齋藤壽、川島宙、小西由企夫、中村篤志、菊池貴行、深谷宏治

スペイン料理文化アカデミー、WIG（食の世界の女性たちの会）、軽井沢ガストロノミープロジェクトは、2026年10月26日（月）、奈良県桜井市の「なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）」および「AUBERGE de SENVIE」を会場に、「スペイン・ガストロノミーフォーラム in 奈良」を開催します。歴史と文化が深く積み重なり、豊かな農産物と食の営みが受け継がれてきた奈良。そして、地域ごとに異なる風土と食文化を育み、現在、世界のガストロノミーをリードするスペイン。一見遠く離れた奈良とスペインを「食」という視点から結び、地域の食文化が持つ力と、これからの可能性を考えることが、本フォーラムの出発点です。

本フォーラムが目指すのは、スペイン料理を紹介することだけではありません。海外の食文化が、地域の風土や食材、生産者、受け継がれてきた文化と出会うことで、どのような新しい価値を生み出せるのか。奈良とスペイン、それぞれの歴史と現在を見つめながら、食と地域の未来について語り合います。開催発表後、多くの関心が寄せられ、ガストロノミーランチを含むチケットは満席となりました。現在は、講演、座談会、ワインセミナーなどに参加できる「フォーラムのみ」のチケットを販売しています。

奈良とスペインを結ぶことで、何が見えてくるのか。

食に関わる人、地域の未来を考える人、スペインの文化に関心を持つ人が集い、食べるだけではない、語り、考える時間を共有します。

フォーラム・その目指すもの

今回のフォーラムでは、スペインの食文化を学ぶだけでなく、そこから日本の地域と食の未来を考えます。

スペイン料理は、異なる土地でどのように根づき、新しい料理になっていくのか。

奈良から発信できる食とは、どのようなものなのか。

そして、未来のために、料理人や食に関わる人々には何ができるのか。

こうした問いを軸に、さまざまなプログラムを展開します。

＊フォーラム会場： Nafic敷地内 セミナー棟 セミナールーム

フォーラムプログラム

1. 基調講演

「スペインで、なぜガストロノミーが発達したのか？」

渡辺 万里（スペイン料理文化アカデミー主宰）

スペインの歴史と風土をひもとき、長い低迷期を経て世界のガストロノミーをリードする国となった背景を考えます。スペインの食文化が、地域性や生産者、料理人たちの活動とどのように結びつきながら発展してきたのかを分析し、そこから浮かび上がる「日本では何ができるだろうか？」という問いを、続くパネルディスカッションへつなげます。



渡辺万里

2. 食をつなぐネットワーク

「WIGの仲間たち紹介」

食を通じて地域や人をつなぐWIGの活動と、奈良で生まれている新たなつながりを紹介します。奈良を中心に活動するWIGの仲間たちが登壇し、それぞれの取り組みについて語ります。

また、スペイン・ガリシア州を代表する女性シェフで、WIG名誉会員のルシア・フレイタス氏から寄せられたビデオメッセージも上映します。



ルシア・フレイタス

3. パネルディスカッション

「日本におけるスペイン料理の昨日・今日・明日 —地域から発信する食文化の可能性—」

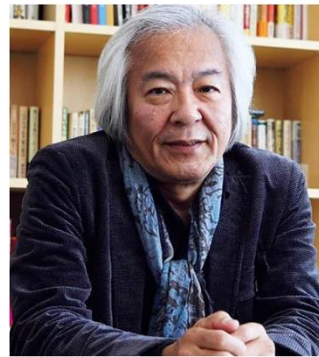
基調講演で投げかける「日本では何ができるだろうか？」という問いを受け、日本におけるスペイン料理の現在とこれからを考える、本フォーラムの中心となるセッションです。

日本にスペイン料理が紹介され、広がってきた過程を振り返りながら、これからのスペイン料理が、日本各地の風土や食材、生産者、地域文化とどのように結びついていけるのかを考えます。

本場の料理を再現することにとどまらず、スペインで培われてきた考え方や技術を、それぞれの土地でどのように受け止め、新しい料理や食文化へと発展させていくのか。奈良、大阪、仙台という異なる地域で活動する料理人・経営者と、長年にわたり日本の料理界を見つめてきた編集者が、それぞれの経験と立場から語り合います。

司会：齋藤 壽

料理専門誌『専門料理』元編集長、『料理王国』創刊編集長。長年にわたり、国内外の料理人やレストランを取材し、日本の料理界の変化を見つめてきました。編集者・ジャーナリストの立場から、スペイン料理が日本でどのように受け入れられ、発展してきたのかを俯瞰しながら議論を進めます。



齋藤 壽

パネラー：小西由 企夫

大阪のスペイン料理店「エル・ポニエンテ」代表。日本におけるスペイン料理の黎明期から、その普及と発展に携わってきました。スペイン料理がまだ広く知られていなかった時代から現在に至るまでの変化と、日本の社会にスペイン料理を根づかせてきた経験を語ります。



小西由 紀夫

パネラー：川島 宙

奈良「akordu (アコルドゥ)」オーナーシェフ。スペインの「ムガリッツ」などで研鑽を積み、現在は奈良の風土、歴史、文化、食材と向き合いながら、土地の記憶を表現する料理を追求しています。スペインで得た経験や思想を、奈良という土地でどのように料理へ昇華しているのかを語ります。



川島 宙

パネラー：中村篤志

仙台「BiXiGARRi (ビシガリ)」シェフ。スペイン料理の技術と考え方を、東北の食材や風土と結びつけた料理を発信しています。大都市圏ではない地域でスペイン料理を続ける意味や、地域の生産者や食材との関係から生まれる新しい可能性について語ります。



中村篤志

日本にスペイン料理が紹介され、根づいてきた歩みを振り返りながら、これからのスペイン料理と地域との関わりを考えます。奈良、大阪、仙台など、それぞれの土地で料理や食文化に向き合ってきた登壇者が、地方から発信する意味と可能性を語り合います。

4. スペインワインセミナー 「スペインワインはどこへ向かうのか？ —新しい潮流とその造り手たち—」

菊池貴行（東京「ティンガナ」シェフソムリエ）

現在のスペインワインに生まれている新しい流れを、地域の個性を見つめ直す造り手たちの活動とともに紹介します。



菊池貴行

5. 特別講演 「函館からスペインを発信する」

深谷宏治（「世界料理学会 in HAKODATE」代表）

函館という地域からスペインを発信し、料理人、生産者、研究者、市民をつないできた活動について語ります。料理人が厨房の外へ出て、地域や社会のために何ができるのかを考えます。



深谷宏治

6. NAFICの紹介と施設見学

食と農を一体的に学ぶ「なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）」の教育施設を見学します。農作物を育て、生産の現場を学び、その食材を料理として表現する、実践的な教育の現場を紹介します。奈良とスペインを結ぶことから、地域の食文化をあらためて見つめる。それが、このフォーラムで共有したい時間です。

各地の料理人が奈良でつなぐ「ガストロノミーランチ」

フォーラムのもう一つの大きな柱が、全国各地から料理人が集まり、この日のための料理を提供する「ガストロノミーランチ」です。

参加するのは、スペイン料理を専門とするシェフだけではなく、WIGや軽井沢ガストロノミー・プロジェクトの活動に継続して協力し、地域の食材や生産者と向き合ってきたシェフたちも加わります。

奈良、京都、大阪、神戸、名古屋、仙台、山梨。それぞれの土地で料理に取り組むシェフたちが、自らの地域の食材や経験、スペイン料理から得た発想を持ち寄ります。スペイン料理をそのまま再現するのではなく、異なる土地の風土や食材、料理人の感性と出会うことで、どのような新しい料理が生まれるのか。その可能性を、立食ビュッフェ形式のランチを通して体験していただきます。

料理を味わうだけではなく、その背景にある土地、生産者、料理人の考えに触れること。そして、登壇者、シェフ、参加者が同じ場で交流し、次のつながりを生み出すこと。それが、このガストロノミーランチの目指すものです。

参加シェフ（50音順）

井岡弘樹（京都・Raiz）
浦辺大（奈良・AUBERGE de SENVIE／ガストロノミーランチ現場リーダー）
佐藤信太（山梨・ハヶ岳レジデンシャルリゾート）
清水和博（大阪・ETXOLA）
武内篤信（神戸・EL Raco d'en Takeuchi）
中村篤志（仙台・BiXiGARRi）
廉岡文（大阪・Ama-Lur）
柳田太亮（奈良・akordu）
山門俊介（名古屋・MAISON 8）



特別参加

岡田桂子（奈良・ほうせき箱）

奈良を代表するかき氷店「ほうせき箱」の岡田桂子氏が特別参加。スペインの味や食文化から着想を得た、この日のためのかき氷を披露します。



岡田桂子

ランチの中の特別企画—シェフたちによるオリジナル柿の葉寿司

奈良を代表する食文化の一つである「柿の葉寿司」に、各地のシェフがそれぞれの発想で向き合います。

協力するのは、文久元年（1861年）創業の柿の葉ずしの老舗「平宗」。柿の葉ずしをはじめとする奈良の郷土食を受け継ぎ、広く発信してきた「平宗」の協力のもと、シェフたちがスペイン料理や各地域の食材を生かした、この日限りのオリジナル柿の葉寿司を提案します。

受け継がれてきた奈良の食文化と、外から訪れる料理人の経験や感性が会うことで、郷土食にどのような新しい可能性が生まれるのかを探る試みです。

参加シェフ（50音順）

井岡弘樹（京都・Raiz）
佐藤信太（山梨・ハケ岳レジデンシャルリゾート）
清水和博（大阪・ETXOLA）
中村篤志（仙台・BiXiGARRi）

特別参加

堀田大樹（奈良・Villa Comunico）



堀田大樹

協力

株式会社柿の葉ずし「平宗」

代表取締役・平井 宗助

ベネンシアドール（ラ）によるシェリーサービス

3名のベネンシアドール（ラ）が、スペイン・アンダルシア地方で古くから愛されてきたシェリー酒の一種「マンサニージャ」を、伝統的な道具「ベネンシア」を使って提供します。
高い位置からグラスへ細い流れを描いて注ぐ、ベネンシアならではの美しい所作とともに、アンダルシアに受け継がれてきたシェリー文化を紹介します。

協力

ユニオンリカーズ株式会社

スペイン産生ハムのカッティングサービス

スペイン産のハモン・セラーノを、カッティングのプロが来場者の目の前で切り分け、提供します。カッティング技術のコンテストで受賞経験を持つプロによる、熟練の技と切りたての味わいをお楽しみいただきます。

協力

El Poniente（大阪）

※ガストロノミーランチ付きチケットは満席となり、現在はキャンセル待ちを受け付けています。「フォーラムのみ参加チケット」は、引き続き販売しています。

奈良とスペインの食文化に出会うマルシェ

会場のAuberge de Servie内では、「奈良」と「スペイン」、それぞれの食文化を紹介するマルシェを同時開催します。

奈良マルシェには、柿、柿の葉茶、大和の在来大豆を使った豆腐、国産はるさめ、日本酒など、奈良の風土と人々の営みから生まれた品々が集まります。

さらに、食を支えるのは食材だけではないという視点から、奈良の林業家も参加。木材や木の器などを通して、森と暮らし、食文化とのつながりを紹介します。

スペインブースでは、オリーブオイル、生ハム、スペインの皿やキッチン用品などを紹介・販売します。奈良に受け継がれてきた食と、スペインから届く食を同じ会場で見、知り、手に取ることのできるマルシェです。

奈良マルシェ出店者

- ・平井農園（西吉野の柿）〈WIG会員〉
- ・SOUSUKE（柿の葉茶）〈WIG会員〉
- ・三木食品工業（大和大鉄砲大豆を使った豆腐関連商品）
- ・奈良食品（戎 国産はるさめ）
- ・今西酒造（日本酒「みむろ杉」）
- ・森庄（奈良の木材・木工品）

スペインブース

・Inigo株式会社（スペイン産オリーブオイル、生ハム、皿・キッチン用品）

奈良から、地域に根ざした新しい食文化の可能性を発信

講演やパネルディスカッションで考え、ガストロノミーランチで味わい、マルシェで地域の産物や、それを支える人々の活動に触れる。本フォーラムは、「奈良とスペイン」を結ぶことを通して、異なる食文化が出会い、地域に根ざした新しい価値へと育っていく可能性を探ります。

料理人、生産者、食の専門家、そして参加者が立場を越えて集い、語り合う一日。その出会いが、奈良から次の食文化を生み出す小さな一歩となることを目指しています。

開催概要

名称：スペイン・ガストロノミーフォーラム in 奈良

日時：2026年10月26日（月）10:00～16:00（予定）

会場：なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）

AUBERGE de SENVIE（オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ）

〒633-0044 奈良県桜井市高家2217

交通：JR・近鉄桜井駅と会場を結ぶ無料シャトルバスを運行予定

チケット案内

ガストロノミーランチ付きチケット

参加費：10,000円（税込）

フォーラム、NAFIC施設見学、ガストロノミーランチ、ワインを含む

※満席となりました。現在はキャンセル待ちを受け付けています。

フォーラムのみ参加チケット

参加費：2,000円（税込）

開催時間：10:00～13:30

フォーラムおよびNAFIC施設見学に参加できます。ガストロノミーランチは含まれません。

現在、追加申込みを受け付けています。

申込み

Peatix：<https://nara-forum.peatix.com>

主催・共催等

主催：スペイン料理文化アカデミー
WIG（食の世界の女性たちの会）
軽井沢ガストロノミープロジェクト
共催：なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）
協力：AUBERGE de SENVIE
後援：スペイン大使館、奈良県

主催団体について

スペイン料理文化アカデミー

スペイン料理研究家・ジャーナリストの渡辺万里が主宰。料理やワイン、フラメンコなどを通して、スペインの食と文化を日本に紹介しています。料理教室やワイン会などの活動に加え、スペインの食文化と日本各地の風土、食材、生産者、料理人を結ぶフォーラムや文化交流事業にも取り組んでいます。

WIG（食の世界の女性たちの会）

食に関わる女性たちが、それぞれの地域や分野を越えてつながるネットワーク。「食を通じて地域と人をつなぐ」ことを大切に、生産者、料理人、研究者、ジャーナリストなど、さまざまな立場の人々と連携しながら活動しています。

軽井沢ガストロノミープロジェクト

2018年設立。信州の豊かな食文化を起点に、フォーラムやマルシェ、生産者と料理人を結ぶ交流事業などを展開。現在は信州にとどまらず、全国各地で地域の食文化を発信し、人と人をつなぐ活動を続けています。

報道関係者からのお問い合わせ

スペイン・ガストロノミーフォーラム in 奈良 事務局
担当：河内
E-mail：info@karuizawa-gastronomy.com