



奈良から、スペインを通して食の未来を考える

「スペイン・ガストロノミーフォーラム in 奈良」
2026年10月26日（月）開催

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は、2026年10月26日（月）、奈良県の「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」を開催いたします。

昨今の世界のガストロノミーをリードしてきたスペイン。その背景には、地域の食材を尊重する文化、生産者と料理人の密接な関係、そして長い歴史の中で培われた食の思想があります。本フォーラムでは、「なぜスペインでガストロノミーが発展したのか」をテーマに、スペイン料理の歴史や最新動向を紹介するとともに、日本におけるスペイン料理の位置付けと発展、さらには日本の食文化の源流の地ともいえる奈良との新たな対話の可能性を探ります。

また、奈良で活躍する生産者や食の担い手、スペインと日本をつなぐ料理人や専門家が一堂に会し、地域と食文化の未来について考える場を目指します。

このフォーラムの特徴

- ・日本を代表するスペイン料理界のメンバーが一堂に集結
- ・奈良という土地から、食文化を考える
- ・各地のシェフによる特別なガストロノミーランチを開催

開催概要

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
価格	10,000円（税込） フォーラム＋ガストロノミーランチ シェリー・スペインワインおよびノンアルコールドリンクを含む
定員	50名
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

スペイン・ガストロノミーフォーラム プログラム

01	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）
02	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～」 齋藤壽／川島宙／小西由企夫／中村篤志
03	食をつなぐネットワーク ～WIGの仲間たち紹介～ WIGの奈良での活動紹介／ルシア・フレイタス シェフ ビデオメッセージ
04	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？ ～新しい潮流とその作り手たち～」 菊池貴行（「ティンガナ」シェフソムリエ）
05	特別講演 「函館からスペインを発信する」 深谷宏治（函館・世界料理学会 主催）
06	ガストロノミーランチ ～各地のシェフがつなぐ、スペインの食卓～

フォーラムプログラム内容と登壇者紹介

01

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」

スペインの歴史と風土をひもときながら、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探り、その未来を展望します。



渡辺 万里 (わたなべ・まり)

スペイン料理文化アカデミー主宰

スペイン料理研究家・ジャーナリスト。スペイン料理文化アカデミー主宰。日本で早くからスペインのガストロノミーの動向を紹介し、著書、講演、イベント企画を通じて、長年にわたり日西の食文化交流に携わる。Women in Gastronomy 代表、軽井沢ガストロノミープロジェクト主宰。

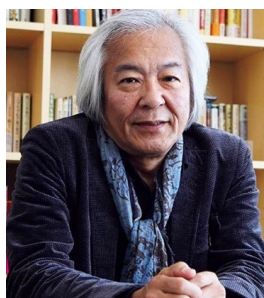
02

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～

日本のスペイン料理は、どこから来て、どこへ向かうのか？日本でスペイン料理は、どのように受け入れられ、発展してきたのか。そしてこれから、どこへ向かうのか。

長年、日本の料理界を見つめてきた編集者・齋藤壽氏の進行のもと、複数のスペインレストランを展開する経営者、スペインに学び、それぞれ奈良と三陸の風土に根ざした料理を発信する二人のシェフが語り合います。スペイン料理をそのまま再現するのではなく、その思想や技術を地域の食材、文化、生産者と結びつけることで、地方から何を生み出すことができるのか。奈良という土地から、日本のスペイン料理のこれまでと未来、そして料理が地域に果たせる役割を考えます。



司会：齋藤 壽 (さいとう・ひさし)

食文化ジャーナリスト

食文化ジャーナリスト。『専門料理』編集長を長年務めた後、『料理王国』創刊編集長としても日本のガストロノミー界を牽引。フランスの三つ星シェフやミシュランの文化をいち早く日本に紹介し、多くの料理人を世に送り出した。ホテルやレストランのプロデュース、料理人育成にも携わり、日本の食文化発展に大きな足跡を残している。『専門料理』編集長時代に渡辺万里と出会い、日本におけるスペインガストロノミーの紹介にも大きく関わってきた。

02

パネルディスカッションー 登壇者紹介



川島 宙（かわしま・ひろし）

奈良「アコルドゥ」オーナーシェフ

奈良「アコルドゥ」オーナーシェフ。スペイン・バスク地方の名店「ムガリツ」で研鑽を積み、その経験を礎に奈良で「アコルドゥ」を開業。奈良の風土や歴史、生産者と向き合いながら、スペインで培った感性を融合させた独自のガストロノミーを発信している。奈良とスペイン、それぞれの食文化を結ぶ料理人として高い評価を受けている彼が、食から見た奈良という風土とその可能性を語る。



小西 由企夫（こにし・ゆきお）

大阪「エル・ポニエンテ」代表

大阪を拠点に、スペイン料理店「エル・ポニエンテ」をはじめ複数のレストランを展開するオーナー経営者。1998年の創業以来、日本における本格スペイン料理の普及を牽引し、関西を代表するスペインレストラングループを築いてきた。今回は、複数店舗を長年にわたり運営してきた立場から、日本におけるスペイン料理の普及と定着、ガストロノミーの持続的な発展、これからのレストラン経営について語る。



中村 篤志（なかむら・あつし）

仙台「ビシガリ」シェフ

仙台的スペイン料理店「ビシガリ」シェフ。三陸の豊かな食材に真摯に向き合い、スペイン・バスク料理の技法と感性を通して、その魅力を発信している。バスク料理への深いリスペクトに基づいた料理で三陸とバスクを結ぶ彼が、日本の地方からスペイン食文化を発信することの意義と課題を語る。

03

食をつなぐネットワーク ～WIGの仲間たち紹介～

「WIG（Women in Gastronomy）」は、食を通じて地域や人をつなぐネットワークです。2019年の設立以来、各地の料理人や生産者、食に携わる人々を結びながら活動を広げています。本フォーラムでは、奈良で広がるWIGの活動や新たなつながりを紹介するとともに、名誉会員であるスペインのシェフ、ルシア・フレイタス氏からのビデオメッセージを上映し、地域から世界へ広がる食文化交流の可能性を示します。

WIG名誉会員からのビデオメッセージ



ルシア・フレイタス

WIG名誉会員／「A Tafona」オーナーシェフ

スペイン・ガリシア州のレストラン「A Tafona」オーナーシェフ。ミシュラン一つ星、「レプソルガイド」最高評価の3ソルを獲得するなど、スペインを代表する料理人の一人。地域に根ざしたガストロノミーと女性料理人の活躍を積極的に支援している。今回は、Women in Gastronomyへのメッセージと、奈良フォーラム開催を祝うビデオメッセージを寄せる。

04 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？ ～新しい潮流とその作り手たち～」



菊池 貴行（きくち・たかゆき）

東京「ティンガナ」シェフソムリエ

日本を代表するスペインワインの専門家の一人。スペイン各地の生産地を訪ね、多くの造り手と交流を重ねてきた経験をもとに、近年大きく変化しつつあるスペインワインの新しい潮流と、その魅力を語る。

05 特別講演「函館からスペインを発信する」



深谷 宏治（ふかや・こうじ）

「世界料理学会 in HAKODATE」代表

スペインで発展した「ガストロノミーを食文化として捉える」という考え方に学び、日本でいち早く地域から食文化を発信する活動を開始。函館を舞台に料理人、研究者、生産者、市民がともに学ぶ文化を育んできた。その歩みと、地域から世界へ発信する食文化の可能性について語る。

06 ガストロノミーランチ

各地のシェフがつなぐ、スペインの食卓

京都、大阪、神戸、奈良、仙台、名古屋、軽井沢からシェフが集結し、この日のための料理を提供します。スペイン料理を中心に、それぞれの土地や感性を生かした一皿が並ぶ、フォーラムのフィナーレです。料理を味わいながら、登壇者や生産者、参加者が交流し、新たなつながりを育みます。

参加予定シェフ（敬称略・五十音順）

井岡 弘樹	ライス	京都
浦辺 大	オーベルジュ・ドウ・サンヴィ	奈良
廉岡 文	アマルール	大阪
佐藤 信太	ホテルグランエクシブ軽井沢	軽井沢
清水 和博	エチョラ	大阪
武内 敦信	エル・ラコ・デン・タケウチ	神戸
中村 篤志	ビシガリ	仙台
山門 俊介	メゾン8	名古屋

ランチでは、奈良食材を取り入れたスペイン料理のほか、柿の葉寿司の食べ比べ企画、生ハムカッティング、シェリー酒のベネシアンなども予定しています。

主催・共催団体紹介

主催団体 | スペイン料理文化アカデミー

1989年設立。スペイン料理を「文化」として伝えることを理念に、料理講習会や講演会、出版活動に加え、100回を超えるスペインワインセミナー、フラメンココンサートなど、多彩な文化事業を展開してきました。スペインとの交流を重ねながら、日本におけるスペインの食と文化の普及に取り組んでいます。近年はスペイン・ガストロノミーフォーラムなどを通じ、ガストロノミーを文化として考える場を各地で創出しています。

代表：渡辺万里

共催団体 | 奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）

食と農を一体的に学ぶ、奈良県立の専門教育機関。フードクリエイティブ学科とアグリマネジメント学科を設け、実践的な教育を通して、地域の食と農の未来を担う人材を育成しています。本フォーラムでは共催団体として、NAFICの教育施設を見学し、食と農を一体的に学ぶ実践的な教育の現場と、奈良から次代の食文化を担う人材を育てる取り組みを紹介します。

また、NAFICでは在校生にも本フォーラムへの参加を積極的に呼びかけています。食の第一線で活躍するプロフェッショナルの講演や交流を通じて、将来を担う学生たちが学びを深める機会として期待されます。

ご挨拶

今回のフォーラムで目指すのは、スペイン料理を紹介することだけではありません。

海外の食文化が日本でどのように受け入れられ、それぞれの地域の風土や食材、生産者、文化と結びつきながら、新しい価値を生み出していくのか。その可能性を、奈良という土地から考えたいと思いました。

このフォーラムが、スペイン料理だけではなく、日本各地でさまざまな食文化の発信に取り組む方達とともに、その可能性と課題を考える場となることを願っています。

渡辺万里（スペイン料理文化アカデミー主宰）

問い合わせ先

info@karuizawa-gastronomy.com
軽井沢ガストロノミープロジェクト 担当 河内宛