

PRESS RELEASE

食と農、学びと実践がつながる奈良・桜井で開催

「スペイン・ガストロノミーフォーラム in 奈良」申込み受付開始

奈良県立 NAFIC と AUBERGE de SENVIE を舞台に、
スペインの食文化から地域と食の未来を考える一日



奈良の山々と農地に抱かれた NAFIC／AUBERGE de SENVIE

スペイン料理文化アカデミーは、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（オーベルジュ・ドウ・サンヴィ）」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。講演、パネルディスカッション、スペインワインセミナー、施設見学に加え、全国各地から9名のシェフが集うガストロノミーランチを実施。現在、Peatixで参加申込みを受け付けています。

奈良で、スペインの食文化から地域の未来を考える

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、文化と結びつき、どのような新しい価値を生み出せるのか。歴史と文化が積み重なり、豊かな農産物と食の営みが受け継がれてきた奈良から、その可能性を考えます。

食に関わる人、食を愛する人、これからの食を模索する人が集い、食を語り、考え、味わいながら、新しい出会いと対話を生み出す一日です。

この場所だから成立するフォーラム



講演、パネルディスカッションなどが行われるバンケットルーム

今回の会場となる NAFIC は、食と農を一体的に学ぶ奈良県立の専門教育機関です。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、料理や農業の技術だけでなく、経営、サービス、地域との連携までを実践的に学ぶ教育を行っています。

学生たちは農作物を育て、生産の現場を学び、その食材を料理として表現します。食材がどのように生まれ、料理となり、人へ届けられるのか。その一連の流れを学ぶことが NAFIC の大きな特色です。



農業実習



調理実習

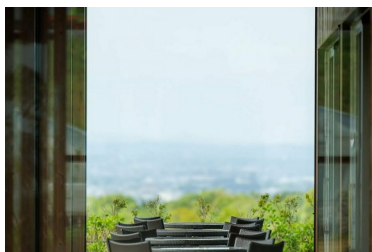


オーベルジュ実習

AUBERGE de SENVIE – 料理とサービスを実践する場所

NAFIC の校内にある AUBERGE de SENVIE は、奈良の食材と風土を料理や滞在を通して伝えるオーベルジュです。同時に、学生たちが調理やサービスを実践的に学ぶ教育施設でもあります。

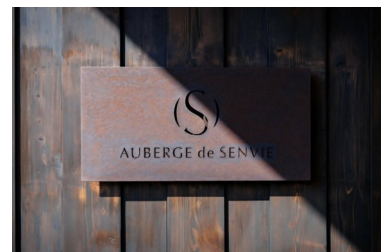
生産者が育てた食材を料理人が受け取り、一皿として表現し、次の世代へつないでいく。今回この場所を会場に選んだのは、ここが「食」と「農」、「学び」と「実践」が一つにつながる場所だからです。フォーラム当日は施設を見学し、奈良から次代の食文化を担う人材を育てる取り組みも紹介します。



奈良を望むテラス



浦辺 大シェフ



AUBERGE de SENVIE

フォーラムプログラム



渡辺万里、ルシア・フレイタス、齋藤 寿、川島 宙、小西由企夫、中村篤志、菊池貴行、深谷宏治

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と未来を考えます。

2. パネルディスカッション「日本におけるスペイン料理の今日、そして明日」

司会：齋藤 寿／パネラー：川島 宙、小西由企夫、中村篤志。編集者、経営者、料理人が、それぞれの経験をもとに、日本におけるスペイン料理の発展と地域から新たな食文化を生み出す可能性を語り合います。

3. WIGセッション「食をつなぐネットワークーWIGの仲間たち紹介ー」

Women in Gastronomy (WIG) の活動と奈良で生まれる新たなつながりを紹介。WIG 名誉会員ルシア・フレイタス氏のビデオメッセージも上映します。

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？」

菊池貴行（ティンガナ シェフソムリエ）。産地の風土と文化、造り手との交流を通して、変化を続けるスペインワインの新しい潮流を伝えます。

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）。函館を舞台に、料理人、研究者、生産者、市民が学び交流する場を育ててきた経験を語ります。

6. NAFIC の紹介と施設見学

食と農を一体的に学ぶ教育施設を見学し、実践的な学びの現場を紹介します。

7. ガストロノミーランチビューフェ

9名のシェフが、それぞれの土地と感性を生かした料理を提供。登壇者、生産者、参加者が交流するフォーラムのフィナーレです。

主な登壇者

渡辺万里 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。長年にわたりスペインの料理と食文化を日本へ紹介。

齋藤 寿 『専門料理』編集長を経て『料理王国』創刊編集長。国内外の料理人、食文化、レストランの現場を取材してきた編集者。

川島 宙 奈良「akordu（アコルドゥ）」オーナーシェフ。奈良の風土、歴史、食材を独自の料理として表現する。

小西由企夫 大阪「エル・ポニエンテ」代表。レストラン経営を通して、日本におけるスペイン料理の普及と発展を支えてきた。

中村篤志 仙台「BiXiGARRi（ビシガリ）」シェフ。スペイン料理の技術と思想を東北の食材や風土に結びつけて発信。

菊池貴行 「ティンガナ」シェフソムリエ。スペイン各地を訪ね、造り手との交流を重ねながらスペインワインの魅力を伝える。

深谷宏治 「世界料理学会 in HAKODATE」代表。函館を拠点に、料理人、研究者、生産者、市民をつなぐ活動が続ける。

ルシア・フレイタス スペイン・ガリシア州「A Tafona」オーナーシェフ。ミシュラン一つ星。WIG 名誉会員。ビデオメッセージで参加。

全国各地から9名のシェフが参加

ガストロノミーランチには、奈良をはじめ、京都、大阪、神戸、仙台、名古屋、山梨から9名のシェフが参加します。スペイン料理を中心に、それぞれのレストランが根ざす土地の食材や文化、シェフ一人ひとりの感性を生かした料理を提供します。

- 井岡弘樹 | Raiz (ライース) ・京都
- 浦辺 大 | AUBERGE de SENVIE (オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ) ・奈良
- 廉岡 文 | Ama-Lur (アマ・ルール) ・大阪
- 佐藤信太 | サンクチュアリコート八ヶ岳 ・山梨
- 清水和博 | Etxola (エチョラ) ・大阪
- 武内敦信 | El Racó D'en Takeuchi (エル・ラコ・デン・タケウチ) ・神戸
- 中村篤志 | BiXiGARRi (ビシガリ) ・仙台
- 柳田太亮 | acordu (アコルドゥ) ・奈良
- 山門俊介 | MAISON 8 (restaurant) (メゾンエイト レストラン) ・名古屋

ガストロノミーランチの料理と参加シェフの詳しい紹介は、9月中旬に発表する第3回プレスリリースでお知らせする予定です。

ランチを彩るスペシャル企画

ガストロノミーランチでは、料理に加えて、奈良とスペインの食文化を楽しむ企画を予定しています。

- 参加シェフによるオリジナル柿の葉寿司の食べ比べ
- 奈良「ほうせき箱」によるスペイン風かき氷
- シェリー酒のベネンシア

また、スペインの物産と奈良の生産者による試食・販売を行うマルシェも同時開催予定です。

開催概要・申込み

イベント名: 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

住所：〒633-0044 奈良県桜井市高家 2217

参加費：10,000 円（税込）／フォーラム、ガストロノミーランチ、ワインを含む

定員：50 名

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

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

主催・共催・協力・後援

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：スペイン大使館経済商務部

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 ／ E-mail：info@karuizawa-gastronomy.com