

## 「奇跡のリンゴ」木村秋則さん × 三國清三シェフ 東急文化講演会「The 食 by シェフ三國 Vol.5」開催 ～元気はナルホド大きな自然から！！～

京都東急ホテル（京都市下京区、総支配人 奥村 浩二）では、2014年6月16日（月）フレンチの名匠「三國清三」シェフをお招きし、「食育」をテーマとする講演会「The 食 by シェフ三國 Vol.5」を開催。無農薬で育てる「奇跡のリンゴ」の木村秋則氏をゲストに、リンゴが実るまでの体験談を交えながら「食」と「食育」についてお話いただきます。



「奇跡のリンゴ」  
木村秋則氏



「オテル ドゥ ミクニ オーナーシェフ」  
三國清三シェフ

「食育」とは、食に関する知識を学ぶことだけでなく、「食材」をはぐくむ自然に興味を持ち、食の尊さを学ぶこと。今回は木村氏の「奇跡のリンゴ」が実るまでのお話を通じ、今一度、私たちが口に入れる「食物」と、それを育む「自然」の大切さについて考えていきます。更に、木村氏と古くから親交のある三國シェフのみならず、「奇跡のリンゴ」による様々なメニューを生み出した「レストラン山崎」のオーナーシェフ山崎氏もゲストに登場。“料理人”と“生産者”それぞれの立場からの「食育」トークも注目ください。講演会は定員250名の応募制。参加費は無料です。

### ■■■ 東急文化講演会「The 食 by シェフ三國 Vol.5」概要 ■■■

【日時】2014年6月16日（月）

受付 12:30/ 開場 13:00 ~ 14:30

【参加費】無料

【会場】京都東急ホテル 2F 宴会場「葵の間」

【定員】250名様 ※応募制

【応募方法】往復葉書に住所・氏名・年齢・TEL・参加希望人数（1組5名様迄）を明記の上お申込み下さい。※応募が多い場合は抽選となります。

【応募先】

〒600-8519

京都市下京区五条下ル京都東急ホテル内 東急文化講演会係 迄  
<締め切り>2014年6月5日（木）当日消印有効

「奇跡のリンゴ」とは・・・

青森県弘前市でリンゴ栽培をする木村秋則さんが、農薬によって体調を崩された奥様美千子さんのために、安全なリンゴ作りに挑戦して始められた、完全無農薬・無肥料栽培によるリンゴのこと。昨年、その道のりを描いた映画「奇跡のリンゴ」はフィレンツェで開催された映画祭で観客賞を受賞しました。現在、木村さんは、この自然の力だけを利用する「自然栽培」普及の為、国内と世界各地で活躍されています。

本件に関するお問い合わせ先

## 別紙資料【PROFILE】

### <三國清三シェフ>

1954年、北海道増毛町生まれ。東京・四谷「オテル ドゥ ミクニ」オーナーシェフ。’13年11月フランスの食文化への功績が認められ国立フランスワ・ラブレー大学より「美食学名誉博士号」を授与。東急グループと被災地の小学校支援「子どもたちへ笑顔を！」プロジェクトを行なっている。’03年より弘前市観光宣伝大使を務めている。 <http://www.oui-mikuni.co.jp/>

### <木村秋則さん>

1949年、青森県中津軽郡岩木町生まれ。木村興農社社長。’71年より家業のリンゴ栽培を中心に農業に従事。農薬で家族が健康を害したことをきっかけに無農薬・無肥料栽培に挑み、無収穫、無収入になるなど苦難の道を歩みながら、ついに無農薬・無肥料のリンゴ栽培に成功する。現在は国内各地と世界各国で自然栽培の農業指導を行っている。 <http://www.akinorikimura.net/>

### <山崎隆シェフ>

1952年青森県西津軽郡森田村生まれ。フランスの二ツ星「ラ・テラス」、ホテル法華倶楽部等の料理長を経て弘前市で「レストラン山崎」を開店。’92年、木村さんの農園を訪ねて以来サポートを続けている。また三國シェフとは20年来の交友がある。被災地小学校食育支援「子どもたちに笑顔を！」プロジェクト等の主要メンバー。 <http://www.r-yamazaki.com/>