

～特別シンポジウム～

世界から人が集まるサン・セバスチャン食文化の魅力

スペイン北部のサン・セバスチャンが「世界一の美食の街」と呼ばれるのは、海・山の幸といった食材の豊富さに加え、バルのシェフたちがお互いのレシピを公開し、切磋琢磨して技術向上を目指した結果であるといいます。料理好きの男性が集まるコミュニティー「美食倶楽部」や料理学会、コンクールなど、街にはシェフの活躍する場が多く設けられ、その職業的位置づけも高いサン・セバスチャン。今回のシンポジウムでは、北海道・函館でスペイン料理文化を紹介し、バルイベント「BAR - GAI(バル街)」を根付かせた第一人者である深谷 宏治氏と、世界各国のライフスタイルを研究し「Hola! BAYQUARTER BAR」のイベントプロデューサーである松本 大地氏が、サン・セバスチャンの食を軸にした持続可能な街づくりの在り方について語ります。

【日 時】 8月25日(金) 16:00～17:30

【場 所】 横浜ベイクォーター6F ザ クラシカ ベイリゾート

【定 員】 80名様

【参加方法】 事前申込制。バルチケット購入のうえ、ご参加ください。

深谷 宏治(ふかや・こうじ)

1947年函館市生まれ。理工系大学を卒業後、料理の世界に飛び込む。1975年渡欧、スペイン・バスク地方のルイス・イリサル氏のもとで修業。帰国後、1981年函館に「レストラン・バスク」をオープン。2004年函館でスペイン料理フォーラムを開催、函館の旧市街地での飲み歩きイベント「BAR - GAI(バル街)」を定着させる。



松本 大地(まつもと・だいち)

1952年湯河原町生まれ。大学卒業後、金融・小売りビジネスを経て、(株)丹青社にて商業施設のプロジェクマネージャー及びマーケティング研究所所長を務める。2007年商い創造研究所を設立。小田原市・鎌倉市などの街づくりコンサルテーションのほか、数多くの商業施設のプロデュース業務を手掛ける。

