**第3ミッション：食文化＆食育**

**会期： 2014年 3月3１日～4月５日 開催地： バルセロナ**

**主催： NPO法人 支倉プログラム**

**後援： アリメンタリア国際食品展示会**

**協力： バルセロナ商工会議所 バルセロナ県議会、バルセロナ市営業推進部、カタルー二ア州政府、在日スペイン大使館、バルセロナ市場組合、Sant Cugat 市役所、Turo de CanMates小学校**

**サポート： 在バルセロナ日本国総領事館**

**プログラムの日程**

**３月19日（水）**

**14:00-15:30:**  **東京、在日本スペイン大使館**、

**●オリエンテーション： 「スペインの文化、歴史、経済、ビジネスマナーの入門」**

・内田瑞子氏 、 在日本スペイン大使館商業部

**3月30日（日）**

日本出発、バルセロナ到着後、ホテルチェックイン、フリータイム

[**Hotel Actual**](http://www.hotelactual.com/content/jp/inicio)

**住所：Calle Rosselló 238, 08008 Barcelona**

**Tel. (34) 93 552 0550　 Fax(34)93 552 0555**

**3月31日（月） 「和食@アリメンタリア2014」**

**10.00時：** ホテルにお迎え、アリメンタリア会場に向かいます

**11.00時：** アリメンタリア国際食品商業展示会の見学

**13.30時：** 日本スペイン交流４００周年記念＆アリメンタリアオープニングカクテルパーティ（日・西各機構の代表者も参加）

**14.00時：** 昼食「１００種類のチーズ王国、スペイン」

チーズがメインの昼食

**昼食後自由時間**

**18.00時-19.00時 Aula Gastronomica ホール　(PAV 6 )**

**● カンファレンス：「日本食文化＆地中海食文化の魅力についての対話」**

**発表者： 松嶋啓介シェフ**

**Carme Ruscalledaシェフ、**

**モデレータ： Annette Abstoss氏、Abstoss World Gastronomy 代表**

ミシュランにおいて星を獲得した二人のシェフ、カルマ・ルスカリェーダ氏（Carme Ruscalleda）と松嶋啓介氏による、日本と地中海における食文化の相違点と類似点、その豊かさについての議論。 対象：国際クリエイティブ料理に興味を持つ人々

**夜：** スペ イン料理夕食（在バルセロナ総領事官のご招待）

**4月1日（火） 「和食＠アリメンタリア2014」**

**09.00時** ホテルにお迎え、アリメンタリア会場に向かいます

**11.00-12.00時　Aula Gastronomica ホール（PAV 6）**

**● プレゼンテーション： 「お豆腐、味噌、海草の入門：日本伝統料理の基本材料の活かし方」**

**発表者： 山田 玲子氏**、Salon de R,日本料理家

**久保田一郎氏** 復興庁企画官

**モデレータ**：**レナータ　ピアッツア氏**、（Ms Renata Piazza）、NPO法人ハセクラプログラム代表理事

久保田氏による、世界への和食文化の発信、東北の食文化と復興への行政としての対応や和食がユネスコに登録された経緯を紹介。山田氏による栄養価値に溢れ、伝統的でありながら革新的なこれらの食材を、日本料理だけでなく西洋料理にも融合させる法を提言。東北地方からの味噌、のり、わかめ、及びバルセロナで作られた豆腐をテイスティング。

対象：伝統的かつ斬新な生産物を求めるヨーロッパの輸入者、

新たな使用法や応用を求める日本の生産者

健康的な食品の生産者、販売者（エコ、ベジタリアンなど）

**12.30-14.00時　Sala Agoraホール (PAV 3)**

**●パネルデイスカッション：「生産者と消費者の再連繋：スペイン・イタリア・**

**日本間の経験や視点の共有」**

**発表者： 菅原昭彦氏**、気仙沼商工会議所会長・スローフード協会会長

**高橋博之氏**、NPO法人東北開墾代表理事

**ギリェム・ミラリェス氏**（Mr． Guillem Miralles）バルセロナ県議・地方

　　　　　　　　　　　　生産物ネットワーク

**デイノ　ボリ氏**　（Mr　Dino Borri） Eataly　NY社代表

**モデレータ: リカードセンマルテイー氏**　（Mr　Ricard Senmartí） Fundació Alicia

対象： 現地における食物生産、消費に関する政府機構 ・消費者と親密で、より意識的な食の消費を求める企業（買手、販売者など） ・国際的な拡張を求める小規模で高質な生産企業

**15.00-16.00時　Sala Agoraホール (PAV 3)**

**●パネルデイスカッション: 「Go Japan!」**

ハイクオリティーな生産を行う小規模企業の日本への輸出を促進するため、想定される障害、法律問題、インターネットの役割について話し合う。

**発表者：ホセリカルド･マニュエコ氏**（Mr José Ricardo Mañueco） 日本貿易振興機構

　　　　　　　　　　　　　　　　　　JETROマドリード支局代表

**ジョセプ・マリア・セルベラ氏**（Josep Maria Cervera）

バルセロナ商工会議所国際関係課課長

**北村信氏**、復興庁審議官

**モデレータ：アマデオ　ジェンサナ氏**（Mr　Amadeo Jensana）Casa Asia経済部部長

対象： 日本進出に関心と可能性のある、スペイン国内の中小企業、家族的企業

**15:30-16:30 Aula Gastronomicaホール (PAV 6)**

**●パネルデイスカッション： 「モダン酒道」：日本酒の再発見**

**発表者**：**伊澤治平氏**、勝山酒造株式会社副社長

**アントニ･カンピンス氏**(Mr.Antoni Campins)　作家、日本酒のエキスパート

**ピラル　カヴェロ氏**（Ms. Pilar Cavero）ソムリエ、

レストランEl Celler de Can Roca

**モデレータ：ナン　フェレルス氏**（Ms Nan Ferrers）CETT 観光大学学長

勝山酒蔵株式会社は４００年前、伊達政宗によって仙台城に建てられた酒蔵。日本スペイン交流４００周年を機に、この歴史的な銘酒を紹介する。

対象： 飲食店経営者（洋食、和食問わず） ・酒の輸入者、販売者や買手、ソムリエ

**16:00-17:00 Espai Media Setホール (PAV 3)**

**●プレゼンテーション：「東北の復興と、東北から始まるライスバーガーの世界展開」**

**発表者：鈴木 賢治氏**、 いわき夜明け市場代表取り締役社長

**モデレータ：アナ　サウラ氏**　（Ms Anna Saura）レストランSakuraya代表

福島県における多面的なビジネス活動について、また彼の創造力、斬新さ、起業に対する熱意がどのように国際的な評価を受けたかについての講演。

対象：食品業界の若年起業者、社会的感受性を持つ飲食店経営者

**20:30 ：Llotja de Mar、アリメンタリア2014、ネットワーキングカクテルパーティ**

**4月2日（水） バルセロナ市場見学**

**8.00時：** 　　ホテルにお迎え、Mercabarnaに向かいます

**9:00-10:30**： Mercabarna（バルセロナ卸売市場）

**11:00-11:30:**　Boqueria(一般小売市場)の訪問、買物

**11:30-14:00**: バルセロナ市内ガイドツアー

**14:00**： 昼食,サンタ・カテリーナ市場でのタパス食事会

**16：00**： バルセロナ市プロモーションオフィス：バルセロナアクティバ

(Barcelona Activa ）にて プレゼンテーション

**●「バルセロナオリンピック後の都市開発: 官民協力による都市経済開発モデル」**

**17:00** フリー

**18:45**： ホテルに集合。市内の一般家庭を訪問、参加者が午前中に市場で購入

した食材を使った夕食会。

**4月3日（木） ペネデス地方、鮮魚卸売市場**

**8:00:** ホテルピックアップ。カタルーニャ州におけるワインとカヴァ（発泡ワ

イン）の産地であるペネデス地方に移動。

**9:00:　 　 Recaredo**ワイナリー訪問。

**11:30: 　 Freixenet** カヴァ醸造所。有機栽培が取り入れられているブドウ園や、

　　　　　　　　　 アール・ヌヴォ―様式の酒造所などを訪問。

**13:00：**漁港の町、Vilanova i la Geltruに移動、魚専門レストランにて昼食

**15:15：**バルセロナ商工会議所の協力により、鮮魚卸売市場で競りを見学

**18:00:**バルセロナ着、その後フリータイム

**4月４日〔金〕　　サン・クガット市訪問**

**8:00:** ホテルピックアップ、バルセロナ郊外、サン・クガット市へ移動

09:00 市役所への訪問、副市長の挨拶、会津若松からお手紙を手渡し。

**9:30**：　●**ワークショップ：食育: 次世代の意識的な消費者を育てる**

　　　　●**プレゼンテーション：種子バンクプロジェクト、**市議会教育部門

　　　　 Turo de Can Mates 小学校訪問

**12：00**： 消費者協会　El Cabasや La Ortiga　Ecoプロジェクトの視察

**14：00：** バルセロナ着、その後フリータイム

**17：30：** ホテル集合**、**参加者のフィードバック、最終報告、アンケートの回答まとめ

**18：30：ネットワークイベント　「和食＠Palau Robert」**

1880年に建設された歴史的建造物 Palau Robertのカンファレンスホールにて

バルセロナ商工会議所の協力のもと、在バルセロナ総領事、バルセロナの

関係機関、会社経営者、MBA学生や支倉プログラムの協力者を集め歓談、友好

と理解を深める。

**20:30:** フリータイム

**4月5日（土）**

出発まで自由時間

スペイン出国 (４月６日、日本到着)

**注:**

**1)（＊）の発表者の出席は未確定です。**

**2) プレゼンテーションの発表者、内容は近々最終決定されます。**

**3) アリメンタリア展示会の発表者は、日本からの往復航空運賃と宿泊費４泊分のみがアリメンタリアより支払われます。それ以外の宿泊費、空港送迎、移動費、通訳、日程表に明記されている食事、イベント代、コーディネイト代として別途1,000ユーロが必要です。**

**4) アリメンタリア展示会の発表者でない参加者は、プログラム参加費の1000ユーロのほかに航空運賃と４泊分の宿泊費が必要になります。**

**詳しくはcontact＠hasekuraprogram.comまでお問い合わせくださいませ。**

****