

担当課	総務部 政策企画課
担当者	原口
電 話	0957-47-7709
F A X	0957-38-3514

令和 7 年度雲仙市万博国際交流プログラム デンマーク王国料理人招聘・交流事業について

雲仙市では関係人口創出を目指し、昨年「日本が誇る雲仙市の在来種野菜を全国・世界に発信するプロジェクト」を内閣官房に申請し万博国際交流プログラム事業に登録されました。

つきましては、オーガニック先進国で美食文化が根付くデンマーク王国で活躍する料理人等との交流を下記の日程で行いますのでお知らせいたします。

記

- 〔主 催〕 雲仙市
〔実施主体〕 オーガニックベース（代表 奥津 爾：オーガニック直売所タネト店主）
〔開催日時〕 令和 7 年 8 月 3 1 日（日）
1 0 時 0 0 分～1 6 時 0 0 分
九州各地から地域を代表する料理人と、雲仙の農家や建築家、デザイナーが参加。各地の在来種野菜の試食会および九州各地の郷土料理を発表し意見交換する交流会（後日 Youtube 等で配信）
1 7 時 0 0 分～1 8 時 3 0 分
招聘料理人によるトークイベント（一般公開予定）
〔場 所〕 湯宿 蒸気家（雲仙市小浜町）

※取材申し込みにつきましては、8 月 2 9 日までに実施主体までご連絡いただくようお願いいたします。
（実施主体 オーガニックベース 連絡先：chikashi@organic-base.com）

○招聘する料理人等について

➤高橋 惇一（たかはし・じゅんいち）氏

デンマーク王国コペンハーゲンの有名料理店「noma」で活躍する日本人シェフ。

1983 年、宮城県生まれ。服部栄養専門学校卒業後、東京のフランス料理店で修業。『ノーマ 北欧料理の時間と場所』という料理本に衝撃を受け、2011 年デンマークへ行き、直談判の末に、研修生として入店し、半年後正式に社員となる。2015 年にスーシェフ兼開発チームシェフとなり、現在は世界最高のシェフと評されるレネ・レゼピの元で開発チームヘッドシェフとしてメニューの研究開発に従事している。

〔参考 URL〕 https://www.mbs.jp/jounetsu/2025/02_23.shtml

➤神尾 理紗（かみお・りさ）氏

デンマーク王国コペンハーゲンの有名料理店「noma」で活躍するマネジメントアシスタント兼プロジェクトマネージャー。大学卒業後、デンマークへ移住。デンマークの大学にも学び、栄養士、家庭教師の資格を取得。2015 年に「ノーマ」に入り、2016 年から社員に。通常の営業からポップアップまで、スムーズな運営になくてはならない存在。京都でのポップアップではうつわ選びも担当し、テーマに沿った作品をつくる作家探しから交渉までを行った。

〔参考 URL〕 <https://discover-japan-web.com/article/112561>

※本事業の実施は、天候等により招聘者の旅程変更などがあった場合に、内容、日程等を変更する場合がございます。