

# シンポジウム「食の未来」

〔ガストロノミック・サイエンス&イノベーション〕

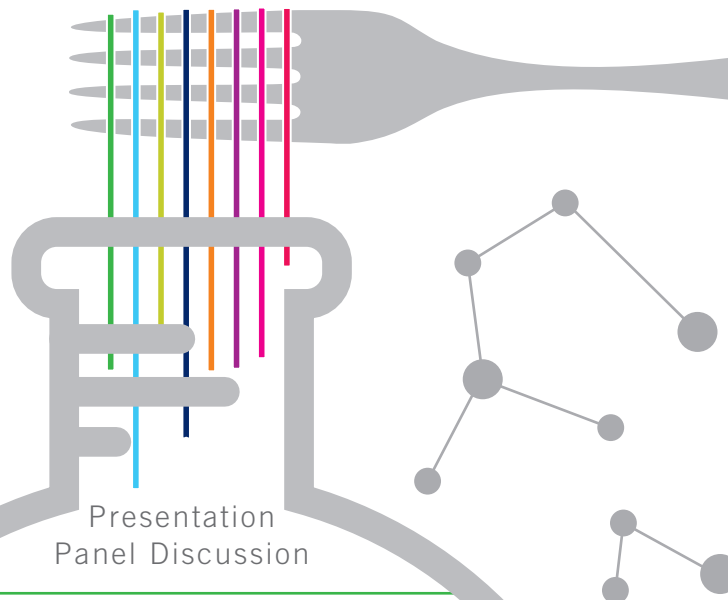
120 YEARS LE CORDON BLEU 1895 - 2015



国立民族学博物館  
National Museum of Ethnology

RITSUMEIKAN UNIVERSITY

ル・コルドン・ブルーパリ校創立120周年を記念し、28ヶ国50余校におよぶ世界最大規模の「料理」「ホスピタリティ」のプロを養成する教育機関としてのネットワークから「食」の世界に革新をもたらす最先端研究者を招いたシンポジウムを企画致しました。「食」を軸にしたビジネスモデルのさらなる発展へ貢献することに立命館大学より賛同を得て、講演内容に各関連分野からの有識者を招いたパネルディスカッションでさらなる可能性を探求していきます。この機会にぜひより多くの皆様にご来場頂けますようご案内申し上げます。



Presentation  
Panel Discussion

## 医食同源 ～東洋と西洋の視点～

多田鐸介シェフ

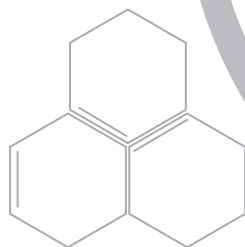
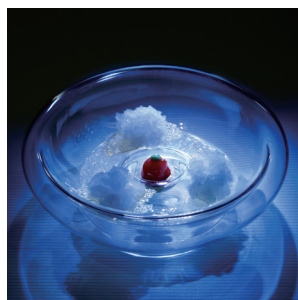
フレンチを使った介護食など医療関連のフードをテーマにプレゼンテーション

## Note by Note Cooking ～分子ガストロノミーが拓く食の未来～

フード・サイエンティスト エルヴェ・ティス博士  
ポスト分子ガストロノミーと欧米で話題を呼ぶ調理法をプレゼンテーション

## 世界のフードビジネス ～ガストロノミックツーリズム研究の最前線～

ロジャー・ヘイデン博士  
「食」ビジネスを観光に生かす「ガストロノミックツーリズム」研究の最前線をプレゼンテーション



共催：ル・コルドン・ブルー×国立民族学博物館×立命館大学  
後援：近畿経済産業局、関西経済同友会、草津市、日本フードサービス協会、京都新聞  
日時：10月27日(火) 10時30分～16時30分(第一部～第三部)

会場：立命館大学 びわこ・くさつキャンパス(滋賀県) プリズムホール(900名収容可能) 滋賀県草津市野路東1丁目1-1  
JR南草津駅 下車 バス約15分  
[http://www.ritsumeijp/accessmap/accessmap\\_bkc\\_j.html](http://www.ritsumeijp/accessmap/accessmap_bkc_j.html)  
会場定員：900名※入場無料(事前予約制)どなたでも参加できます。

お申し込み：ウェブサイトから [www.cordonbleu.co.jp](http://www.cordonbleu.co.jp) お問い合わせ：[le@cordonbleu.edu](mailto:le@cordonbleu.edu)

# シンポジウム「食の未来」

『ガストロノミック・サイエンス&イノベーション』

## 医食同源 ～東洋と西洋の視点～

# 1

Presentation  
Panel Discussion

10:30  
～  
12:00



招待講演 多田鐸介シェフ

60分

フレンチを使った介護食など医療関連のフードをテーマにプレゼンテーション

30分

パネルディスカッション

ファシリテーター:立命館大学経済学部教授 井澤裕司

ゲストスピーカー:国立民族学博物館民族社会研究部 教授 朝倉敏夫

多田鐸介

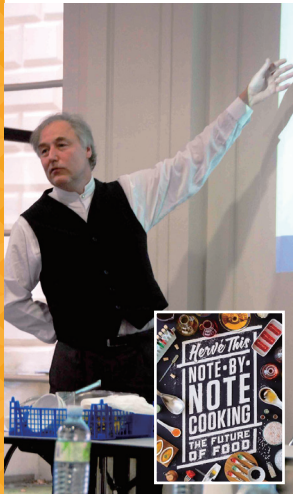
臨床・フードプロデューサー/(株)コリーズ代表取締役 ル・コルドン・パリ校で料理ディプロム取得後、パリの3つ星レストランや日本のシャトーレストランタイコバン・ロビュション、パークハイアット東京等の厨房勤務、厨房機器メーカーのフードアドバイザー勤務を経てアンチエイジング、病院食、介護食のフードコンサルティング&プロデュース業務に特化したビジネスを展開。

## Note by Note Cooking ～分子ガストロノミーが拓く食の未来～

# 2

Presentation  
Panel Discussion

13:00  
～  
14:30



招待講演 フード・サイエンティスト エルヴェ・ティス博士  
(フランスより来日)

60分

ポスト分子ガストロノミーと欧米で話題を呼ぶ調理法をプレゼンテーション

※ル・コルドン・ブルー神戸校 料理講座シェフ講師 ジュリアン・ベクルがティス博士の提唱する調理法をステージでデモ披露  
※講演は英語で行われ、日本語に同時通訳されます。

30分

パネルディスカッション

ファシリテーター:ジャーナリスト「料理通信」編集長 君島佐和子

ゲストスピーカー:京料理 木乃婦 高橋拓児

エルヴェ・ティス博士

分子ガストロノミー研究者/アグロ・パリ・テック/フランス国立農学研究所(INRA)、ル・コルドン・ブルー・フランス大学 HEG-Hautes Etudes de Goût (美食に関する最先端研究機関) フードサイエンス担当講師

## 世界のフードビジネス ～ガストロノミックツーリズム研究の最前線～

# 3

Presentation  
Panel Discussion

15:00  
～  
16:30



招待講演 ロジャー・ヘイデン博士 (ル・コルドン・ブルー・オーストラリアより来日)

60分

「食」ビジネスを観光に生かす「ガストロノミックツーリズム」研究の最前線をプレゼンテーション ※講演は英語で行われ、日本語に同時通訳されます。

30分

パネルディスカッション

ファシリテーター:スローフードジャパン 石田雅芳

ゲストスピーカー:国立民族学博物館研究戦略センター  
准教授 榎永真佐夫

ロジャー・ヘイデン博士

アカデミック・ディレクター/ル・コルドン・ブルー オーストラリア ガストロノミーをビジネス展開した「プロフェッショナル・ガストロノミック」実践講座および「ガストロノミック・ツーリズム」講座を開発。ホスピタリティ、フードビジネスアントレプレナー、ワインビジネスアントレプレナーのスペシャリスト