

【登壇者プロフィール】

> ファシリテーター



ロバート キャンベル

東京大学大学院総合文化研究科教授

*プロフィール <http://robertcampbell.jp/bio.html>

近世・近代日本文学が専門で、とくに19世紀(江戸後期～明治前半)の漢文学と、漢文学と関連の深い文芸ジャンル、芸術、メディア、思想などに関心を寄せている。テレビでMCやニュース・コメンテーター等をつとめる一方、新聞雑誌連載、書評、ラジオ番組出演など、さまざまなメディアで活躍中。

> パネリスト



グレッグ ドレシャー

The Culinary Institute of America 副学長

*プロフィール <https://www.ciachef.edu/greg-drescher/>

*Culinary Institute of America <https://www.ciachef.edu/>

食の国際会議「Worlds of Flavor International Conference & Festival」やハーバード公衆衛生大学院栄養学部と共同で「Worlds of Healthy Flavors and Menus of Change leadership conferences」を開催するなど、CIAの「シンクタンク」機能を担っている。

2016年9月、同大学に「日本料理専門講座」を開設。辻調グループの教員が講師を務める。



ガブリエラ モリーニ

イタリア食科学大学准教授

*プロフィール <http://www.unisg.it/en/docenti/gabriella-morini/>

*University of Gastronomic Sciences <http://www.unisg.it/>

主な研究分野は、味覚・旨み分析(有機天然味覚活性化合物の単離および合成、および分子モデリング)。近年子どもの味覚発達にも関心がある。同大学は、世界でも有数の「食科学」を学際的に学ぶことができる教育機関。2016年より山形県鶴岡市と3か年の教育連携協定を締結し、フィールドスタディを通して食文化を学び、交流を深めている。



成澤 由浩

「NARISAWA」オーナーシェフ

*プロフィール <http://narisawa-yoshihiro.com/jp/narisawa.html>

*NARISAWA <http://www.narisawa-yoshihiro.com/>

「サステナビリティとガストロノミー融合」というテーマで、世界でもいち早く、自然保護に関わる料理を発表。日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵をリスペクトし、「イノベーティヴ里山キュイジーヌ」という独自の料理ジャンルを構築。2016年 The World 50 Best Restaurant 第8位に選ばれている。



辻 芳樹

辻調理師専門学校校長

*プロフィール <http://www.tsujicho.com/report/cat836/yoshiki-tsuji.html>

*辻調グループ <http://www.tsujicho.com/>

ヨーロッパ、アメリカの食の最前線を調査研究し、その成果をプロの料理人育成に生かしている。2000年九州・沖縄サミットにて首脳晩餐会の料理を監修。2004年には内閣官房知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員に就任。国内外の講演やシンポジウムで日本の食文化の発信にも積極的に取り組んでいる。