

2026.06.20



第12回世界料理学会 in HAKODATE

テーマ：思いを持ち寄り、共に語らう

会期：2026.6.29(月)・30日(火)

会場：函館国際ホテル「天平」

WCAM12 Timetable(確定版)

第1日目

6/29 月曜日

発表演題は近日発表いたします。

12:30 開場

13:00 主催者挨拶

全員登壇・記念撮影

13:20-14:00 (40min.)

「料理人として歩んだ道」

～フレンチの感性と寿司職人の心で届ける一皿

■ 玉谷 光市 幸寿司 (函館)

発表者紹介:佐々木 宏次 (ラ・リヴィエール)

14:05-15:00 (55min.)

「がんは運である？」

～がんと食の関連性について

■ 仲野 徹(大阪大学大学院 名誉教授)

■ 道野 正 ミチノ・ル・トゥールビヨン(大阪)

【司会進行役】

15:10-15:50 (40min.)

「Nabeno-Ismの10年 2016～2026」

■ 渡辺 雄一郎 ナベノイズム(東京)

発表者紹介:間 光男 (TERAKOYA)

16:00-16:40 (40min.)

「料理を通して見えてきた世界」

■ 山下 泰史 トアヒス(福岡)

発表者紹介:橋本 正(ラ・ターチ)

16:45-17:25 (40min.)

「おいしく社会を変える」

～持続可能な食の在り方について

■ 杉本 雄 帝国ホテル

発表者紹介:伊藤 勝康(ロレオール田野畑)

17:30 第1日目 終了

6/29 (月)

18:30 開場 19:00 開宴

開催記念パーティー 会場：函館国際ホテル「高砂」

第2日目

6/30 火曜日

9:30 開場

10:00-10:40 (40min.)

「野菜の美食」 ～ 美味しさとの闘い

■ 唐渡 泰 リュミエール (大阪)

発表者紹介:小西由企夫(エルポニエンテ)

10:45-11:25 (40min.)

「なぜイタリアワインは多様なのか」

— 土地・品種・食文化から読み解く

■ 中川原 まゆみ ワインジャーナリスト イタリア

発表者紹介:深谷 宏治(ラ・コンチャ・イ・バスク)

11:30-12:10 (40min.)

「二つのふるさと 函館とブルゴーニュ」

■ 菊地 美升 ル・ブルギニオン(東京)

発表者紹介:音羽 和紀(オトワレストラン)

12:10-14:30 ランチタイム

10:00～14:00 食材見本市 会場：「高砂」

主催:北海道渡島総合振興局

14:30-15:10 (40min.)

「ガストロノミーリズムと

肝になるワインペアリングと地元食材料理の方程式」

■ 奥田 政行 アルケッチアーノ (鶴岡)

発表者紹介 高木慎一郎(日本料理 銭屋)

15:15-16:05 (50min.)

「イリサール、ルラ、ガストロノミー、シドラ」

■ ヘンリー・オチェリ Henry Ocellli

Lurra Café チジダ・レク (スペイン)

通訳:大山 由美

16:10-16:50 (40min.)

「薪焼きについて」

■ 山本 嘉嗣 アラルデ (大阪)

発表者紹介:深谷 宏治(ラ・コンチャ・イ・バスク)

16:50-17:10 (20min) まとめ

17:10 閉会挨拶 深谷 宏治

17:15 閉会