



フランスセミナーのご案内



本県の友好交流先であるヴォークリューズ県を含むフランスへの理解を深めるため、以下のとおりセミナーを開催します。

本セミナーでは、ヴォークリューズ観光局の Valérie Gillet 氏や、レストラン「Naomi OGAKI」の大垣 直巳シェフから、フランスの文化、主に食文化をテーマにご講演いただきます。定員は 50 名です（先着順）。皆様のご参加をお待ちしています。

日時

令和 6 (2024) 年 2 月 19 日 (月) 16:00~17:20 (受付 15:40~)

場所

栃木県庁本館 6 階 大会議室 2 (宇都宮市埜田 1-1-20)

内容

※ お車で越えの方は県庁地下駐車場を御利用下さい (受付に駐車券をお持ち下さい)。

① 講演「美食のヴォークリューズを旅する」 (16:05 ~ 16:45)

内容：ヴォークリューズは 19 世紀以来、パリの市場、そしてそこからフランス全土の市場に野菜を供給するフランスの庭と言われてきました。地中海の典型的な農産物 (トマト、ナス、コートレット、サクランボ、アプリコット) など、今でも多くの果物や野菜が生産されています。しかし、現在では地元の小麦からウイスキーも作られていることをご存知でしょうか？あるいは、漫画『神の雫』の舞台の一部が、ヴォークリューズで最も有名なワインの村、シャトーヌフ・デュ・パプであることをご存知でしょうか？

プロヴァンス地方ヴォークリューズの農産物や料理について、知られている情報や、あまり知られていない情報をお伝えします！

講師：ヴォークリューズ観光局 プレス・プロモーション部 **Valérie Gillet 氏**

【略歴】1986 年アンジェ・カトリック大学 (語学専攻) 卒業。2000 年にヴォークリューズ観光局入社。2017 年よりプレス・プロモーション部門を統括。



② 講演「プロヴァンス地方の食文化を再発見！！」 (16:50 ~ 17:20)

内容：ヴォークリューズに 5 年間住んでいた大垣シェフが体験を基に気候や風土そして食の魅力を分かり易くお伝えします。日本の食文化に溶け込んでいるプロヴァンス発祥の料理とは？

講師：Naomi OGAKI オーナーシェフ **大垣 直巳 氏**

【略歴】宇都宮短期大学付属高等学校調理科卒業後、フランスヴォークリューズ県に渡り、フランスを代表するレストランでの勤務を 11 年間経験。帰国後、県内レストランの料理長を経て、2014 年「Naomi OGAKI」を宇都宮市にオープン。2022 年には、新店舗「Le 703」をフランスのパリ 17 区にオープン。



参加費

500 円 (フランス菓子等の試食あり)

主催

栃木県

お申込み方法

【申込締切】令和 6 (2024) 年 1 月 29 日 (月) 17:00

こちらの WEB ページからお申込みください。

https://apply.e-tumo.jp/pref-tochigi-u/offer/offerList_detail?tempSeq=5894



【お問い合わせ先】栃木県産業労働観光部国際経済課 地域外交担当

TEL : 028-623-2194 / FAX 028-623-2199 / E-mail gaikou@pref.tochigi.lg.jp