

2015年ミラノ国際博覧会・東北出展 プログラム内容

■ステージイベント

①オープニング・セレモニー（7月24日）

②東北かまどキッチン料理ショー（7月24日、25日、26日、27日）

東北の古民家をイメージした「かまど」を造作モチーフにしたステージ上の調理台を使い、イタリアで著名な料理の専門家2名（7月24日、25日は“I Castagni”オーナーシェフエンリコ・ゲルリ氏、7月26日、27日は家庭料理研究家フランチェスカ・ドラッジオ・ブオネルバ氏）による、東北の食材を取り入れた創作料理を実演・紹介する料理ショー。

③フェスティバル東北（7月24日、25日、26日、27日）

雄勝町 伊達の黒船太鼓保存会メンバー、岩手まるごとおもてなし隊による「盛岡さんさ踊り」による演舞パフォーマンスを実施。

④餅つきパフォーマンス（7月26日、27日）

一関市「祝い餅つき振る舞い隊」による餅つきパフォーマンスと、農家レストラン夢見る老止（おとめ）の館による演舞、餅の試食を実施。

⑤東北食材トーク

東北の食材の魅力、食文化の魅力をステージにてトークショー形式で紹介。

（7月24日、25日）

テーマ「東北の発酵食品の魅力、欧州との共通点」

出演者：アンナ・ブランドーニ氏（伊最大の料理専門誌「ラ・クッチーナ・イタリアーナ」編集長）、伏木暢頭氏（和食・発酵料理の専門家）

（7月26日、27日）

テーマ「欧州における東北のお酒の魅力と可能性」

出演者：久慈浩介氏（岩手県二戸市の「南部美人」5代目蔵元、シェティル・ジキウン氏（欧州で唯一造られている日本酒「裸島」の杜氏・オーナー）

⑥わんこそばパフォーマンス（7月24日、25日）

⑦モニター上映

■イベントスペース等

⑧ワークショップ・実演

- ・七夕短冊飾り体験（7月24日、25日、26日、27日）
- ・書道体験・書道パフォーマンス・雄勝硯製作実演（7月24日、25日）
- ・和のキッチンウェアワークショップ（7月26日、27日）

⑨キッチンギャラリー（7月24日、25日、26日、27日）

東北（宮城・石巻・岩手）のキッチングッズを展示。

⑩東北地酒BAR（7月24日、25日、26日、27日）

日本の食文化には欠かせない「日本酒」の名産地として知られる東北の日本酒を試飲できるバーカウンターを設置。東北の食材を使ったおつまみ料理も提供します。

■パネル展示棟（7月24日、25日、26日、27日）

⑪東北まるごと紹介コーナー

東北6県および新潟県の紹介ならびに東北の復興の取り組みを紹介。

以上