

# 料理人に できること

生きてきて

サンセバスチャンで

函館と

講師

深谷 宏治 氏

Restaurant VASCU オーナーシェフ  
(北海道 函館市)

北海道函館市生まれ。'75年に渡欧、スペイン・バスクでルイス・イリサル氏に師事。帰国後「レストランバスク」を開業し、一貫して近郊の食材を生かしたバスク料理を追究している。2004年、スペイン料理フォーラム in Hakodateでは実行委員長を務め、現在までに34回開催(2017年にグッドデザイン特別賞(地域づくり)、2019年にはサントリー地域文化賞を受賞)。また、2009年からは、国内外から気鋭の料理人たちが集い語らう催し「世界料理学会 in Hakodate」を主宰し実行委員長を務め、現在までに10回の開催を数える。

2021年には、スペイン料理文化の普及と我が国の食文化の発展の功績をたたえられ、文化庁から表彰されている。フランスの美食ガイド本「ゴ・エ・ミヨ2023」の日本版で、知識や技術継承に長く貢献した料理人に贈られる「トランスミッション賞」を受賞。

著書:2000年「スペイン料理[料理 料理場 料理人]」柴田書店発行(日本初の本格的なスペイン料理専門書)

2019年「料理人にできること:美食の聖地サンセバスチャンからの伝言」柴田書店発行など、様々な著書を執筆されている。



2024. 1.30 [火] 16:00~17:00

比治山大学 3号館4階(03412教室)

〒732-8509 広島市東区牛田新町四丁目1番1号

どなたでも無料でご参加いただけます。

QRコードを読み取り申し込みフォームより  
事前申し込みをしてください。



比治山大学  
比治山大学短期大学部

〒732-8509 広島市東区牛田新町四丁目1番1号  
TEL 082-229-0121  
<https://www.hijiyama-u.ac.jp>