

平成31年2月19日  
三次市建設部都市建築課

---

## 「食」で町家再生

～店舗事業化ワークショップ開催～

---

本市では、町家再生創造拠点化事業 三次エリアリノベーションを行っています。今回は、一般公募した参加者の皆さんと講師に指導してもらいながら、「食」をテーマに三次町をより魅力的なまちにしていく事業として実施します。

### 1 日時・内容

2月23日（土）13時～16時

●講演会（講師：建築家 谷尻誠氏）

「たとえば、みよしマルシェをつくるとしたら」

●トークセッション（三次ワイナリー太田氏×ベジモグループ代表小林氏）

「三次産農産物の魅力」

※観覧のみの参加も可能

2月24日（日）11時～15時

●ワークショップ

「三次市にマルシェがあったら？マルシェごはんを作ろう！」

まちのにぎわいに食は欠かせないとして、食に関するワークショップ開催。

マルシェで提供する料理について、レシピのプレゼンテーションを実施。

●三次素材を使った料理の提案と試食会（講師：料理家 谷尻直子氏）

※観覧のみの参加も可能

2 場 所 三次コミュニティセンター（三次ふれあい会館）

各日の受付は三次コミュニティセンターで行います。

3 参加者 約20名予定

4 審査ゲスト

建 築 家 谷 尻 誠 氏（SUPPOSE DESIGN OFFICE 代表取締役）

料 理 家 谷 尻 直 子 氏

広島三次ワイナリー 醸造長 太田 直幸氏

ベジモグループ 代表取締役 小林 寛利氏

---

本件に関するお問い合わせ先

---



三次市建設部都市建築課都市計画係(担当/佃)

電話(0824)62-6160 FAX(0824)62-6166

E-mail:toshikenchiku@city.miyoshi.hiroshima.jp

〒728-8501 広島県三次市十日市中二丁目8番1号

たとえば、私たちの街にマルシェがあったら？

# マルシェごはんを つくろう！

ジャンル問わず  
汁ものやドレッシングも  
OKー！



要予約

お申込み  
受付中！

2月20日  
締切

{場所} 三次コミュニティセンター 参加費無料

谷尻直子さんによる軽食付

{ワークショップ日時}

2019年 2月23日(土) 13:00-16:00 & 2月24日(日) 11:00-15:00

{ゲスト審査員} 建築家 谷尻 誠さん 料理家 谷尻直子さん

三次ワイナリー 太田直幸さん ベジモグループ代表取締役 小林寛利さん

たとえば、私たちの街にマルシェがあったら？

## マルシェごはんをつくろう！

街のにぎわいに「食」は欠かせません。今回は「食」を起点に、「たとえば、みよしマルシェをつくるとしたら？」と想定して、「マルシェごはん」を考え、作った料理を持ち寄り、みんなで味わうワークショップを、2日間にわたって開催します。日々の食卓に並ぶいつもの料理や、ハレの日の料理、思い出の一品や、先祖代々伝わる味まで。自慢できる「みよし料理」を一品作ってお持ちより頂き、プレゼンテーションをしていただきます。ゲスト審査員、参加者の皆さんと一緒に味わいながら、どの料理が「マルシェごはん」にふさわしいか考えます。そして、楽しくにぎやかな街づくりとは何か？ マルシェを運営していくことは本当にできるのか？ そんなことを話し合ってみましょう！ マルシェに参加したい人、この指とまれ！

1日目 2月23日(土) 13:00-16:00

- 1部：建築家 谷尻誠さん講演  
『たとえば、みよしマルシェをつくるとしたら』
- 2部：地元で正直なものづくりに携わる  
三次ワイナリーの 太田直幸さんと、  
ベジモグループ代表の 小林寛利さん をお迎えして。  
『三次産農産物の魅力』

2日目 2月24日(日) 11:00-15:00

- 1部：マルシェごはん  
プレゼンテーションの部
- 2部：料理家 谷尻直子さん をお迎えして。  
『広島・三次食材で作る  
“現代のお袋料理”を食べよう』
- 3部：発表の部

グランプリのメニューは、三次市内で開催される4月29日(月)の「れとリーとふえすていばる」で提供予定！

【申込締切】2019年2月20日(水)

【定員】20名

【場所】三次コミュニティセンター  
(三次市三次町1828-5)【参加費】無料 谷尻直子さんによる軽食付  
ワークショップに参加するマルシェごはんの  
制作費は各自ご負担ください【対象】起業を考えている方や街づくりに  
意欲的な方で、2日間参加可能な方

みなさんが考えた  
マルシェごはんを2日目の1部に  
ご持参ください。

「みよし料理」としてマルシェを訪れた  
人に食べてもらいたいメニューを考え、  
実際に食材を使ってお料理を作ったも  
のをご持参ください。

※審査員7名が味見をする際に、  
一口は召し上がっていただける量  
をご参考にお作りください。

## 【ゲスト審査員】



## 建築家 谷尻 誠さん

1974年広島生まれ。2000年建築設計事務所SUPPOSE DESIGN OFFICE設立。14年より吉田愛と共同主宰。広島・東京の2カ所を拠点とし、インテリアから住宅、複合施設など国内外合わせ多数のプロジェクトを手がける傍ら、大阪芸術大学准教授なども勤める。最近では「社食堂」や「絶景不動産」「21世紀工務店」を開業するなど、活動の幅も広がっている。  
www.suppose.jp



## 料理家 谷尻直子さん

渋谷区富ヶ谷で毎週金曜日のみオープンするレストラン「ヒトテマ」を運営。「現代版おふくろ料理」をコンセプトとして、家族のために想って作る食事と同じようにお客様へ提供することにこだわり、ごく身近な食材を使ってできる料理であることも大切にしている。金継ぎなどの食を取り巻く文化を広めるプロジェクトも行う。日々の学びや経験を更新中。  
www.facebook.com/hitotemashibuya



## 三次ワイナリー 太田直幸さん

1969年大阪府生まれ。1997年ニュージーランドへ渡り、ブドウ畑で働き始める。次第にワイン造りに魅了され、ニュージーランドのワイナリーで働きながら、リンカーン大学で専門的に学ぶ。2012年末に帰国し、13年2月三次ワイナリーで働き始める。以後、独自のスタイルで新たなワイン造りに奮闘する、期待の醸造家。  
www.miyoshi-winery.co.jp



## ベジモグループ代表取締役 小林寛利さん

2008年に「VEGIMO®」を創業し、自然栽培野菜の生産販売、VEGIMO有機農業スクール、VEGIMO野菜食堂、VEGIMOファームB就労継続支援事業所を展開。愛知から栃木、広島の3拠点に広がる。夢は、世界中の人たちのライフスタイルにあたりまえに有機農業が“選択”される世の中にあること。  
www.vegimo.info

【お申込み・お問い合わせ】三次市建設部都市建築課都市計画係（担当：ツクダ）

電話・Fax・メールのいずれかの方法で、お名前、年齢・学年、住所、電話番号(当日ご連絡がとれるもの)をご連絡の上、お申込みください。

Tel: 0824-62-6160 (受付時間 9-17時) Fax: 0824-62-6166 E-mail: toshikenc hiku@city.miyoshi.hiroshima.jp

## FAX申込フォーム

ふりがな	年齢 / 学年	住所
お名前		
E-mail	TEL	FAX