

イベントレポート



# WAKARAN FOOD SESSION

2026/3/13 18:30~21:00

「料亭一カ」 山本卓氏 × 「Goh/Goh Gan」 福山剛氏  
コラボレーション企画

# イベント概要



200年以上の歴史ある長崎市の「料亭一力」8代目・山本卓氏と、フレンチの技法をベースに九州の食材を使った福岡の「Goh/Goh Gan」シェフ・福山剛氏によるコラボレーション企画。長崎の料亭文化を守り続ける山本氏の視点とその土地にしかない価値を見出す福山氏の料理を掛合せた新しい卓袱料理を提案。

日時：令和8年3月13日（金） 18時30分～21時00分  
※3月14日（土）午前・午後と同様のイベントあり

会場：料亭一力（長崎市諏訪町8-20）

定員：24名

料金（1人）：25,000円

ドリンク協力：五島ワイナリー 福田酒造 朱夏 森果樹園

# コース内容

## ひらす 貝割 はるか

「おひれをどうぞ」から始まる卓袱料理。乾杯前のお椀には柑橘系オイルが添えられ、ふくよかな味わいの中にも爽やかさがあり、すっといただける味に仕上がっていました。

---



## カラスミ 白子 黒豆

卓袱料理ならではの黒豆に、白子豆腐、カラスミ、ふきのとうのペーストを合わせた一皿。黒豆のやさしい甘さに、塩味やほろ苦さが重なった深い味わい。一力の家紋が入ったお皿は、今回見つけ出したかなり古いものとのことで、特別感を添えていました。

---



# コース内容

## 鱈 ホワイトアスパラガス ハトシ

大豆の上の温かなハトシ、ホワイトアスパラガスのアイス、そして鱈の刺身に柑橘とホワイトソースを合わせた一皿。ハトシのあたたかさとアスパラガスのフレッシュな冷たさ、さらに鱈の繊細な甘みを楽しめました。

---



## 黒鮭 ビーツ 高島トマト

黒鮭の刺身に高島トマトとバジルソースを合わせ、ビーツのチップスを添えた彩り豊かな一皿。フレンチを思わせる美しい盛り付けに加え、福山氏の鮮やかな手仕事を目の前で楽しみながら食すことができました。

---



# コース内容

## 鮑 椎茸 あおさ

鮑と椎茸の煮つけの凝縮した味わいに、リゾットのまろやかさが加わり、奥行きのあるおいしさが広がります。さらに、あおさの香りがふわりと漂い、上品な仕上がりでした。おすすめの日本酒「長崎美人」とのペアリングも心地よく、互いを引き立て合う組合せでした。



## つぼみ菜 苺 クレソン

白和えに苺とつぼみ菜を合わせクレソンをアクセントとした、バランスよく調和した一品。スパークリングワインといただくことで、口の中が整い、コースの合間にすっとした清涼感をもたらしてくれました。



# コース内容

## 諫美豚 紅天神 ブロccoli

メインともいえる角煮は、一からしいバランスが整った仕上がり。脂身の甘さもほどよく、やさしい味わいの野菜が豚肉のおいしさを引き立てています。生酏の深みのある日本酒とも相性が良く、満足感のある一品でした。

---



## 雲仙あか牛 菜の花 マスタード

雲仙あか牛フィレのソテーに菜の花ソースとマスタードを添え、さらにグラスに閉じ込めたレモングラスなどのハーブの香りとともに楽しむ、五感を刺激する一皿。素材の持ち味を大切にする日本料理と、その魅力を引き出すフレンチの技法が美しく調和した、完成度の高い一品でした。

---



# コース内容

## 鯨 にこまる 筍

長崎ならではの食材である鯨と、春の旬を感じる筍を合わせたカレー。  
エスニックの要素を取り入れることで、長崎のような多様な文化が重なり合  
う一皿となっていました。

---



## 小豆 塩桜

お椀に始まり、お椀に終わるのが卓袱料理。甘めに仕立てたお汁粉に塩漬け  
の桜葉を添えることで、ほどよい塩味がアクセントとなっていました。日本  
酒にも、スパークリングにもあうこの味わいは、今回のコラボレーション企  
画ならではの醍醐味を感じさせました。

---



# イベントを経て

## 高揚を生むライブ感

今回は、老舗料亭の料理人と新進気鋭のフレンチシェフによる仕上げのパフォーマンスを間近で見ることができました。通常は目にすることのない調理の仕上がり工程を目の前で見ることで、次にどのような料理が登場するのかという期待感が高まり、ライブ感あふれるダイナミックな演出も大きな魅力となっていました。料理そのもののおいしさに加え、目の前で完成していく過程を楽しめるところに、新たな魅力と価値を感じました。



## 異業種協業による未来

山本氏は福山氏との協業を通して、新たな視野を得たと語っていました。同系色で旨みの調和を大切にする山本氏に対し、福山氏は鮮やかな色彩と多彩な味わいの重なるの表現を広げており、両者の違いがかえって料理に新たな魅力を生み出していました。その味わいは、長崎にとどまらず東京などの大都市圏、さらには世界にも発信できる可能性を感じさせるました。また、最後に関係者全員で挨拶をする場面からは、長崎ならではの人のつながりを大切にする姿勢がうかがえました。



# 長崎国際観光コンベンション協会

企画管理本部 地域連携課

region@nagasaki-visit.com

長崎市公式観光サイト <https://www.at-nagasaki.jp/>

市内事業者向け情報サイト <https://www.at-nagasaki.jp/dmo>

---

