

# 辻口博啓

Tsujiguchi Hironobu in 植物公園

石川県七尾市出身の世界的パティシエ  
辻口博啓シェフが3月1日に来町し  
柳田植物公園で講演を行いました。

「能登の風土、食材は世界に発信できる」

世界を舞台に活躍するシェフの

貴重なメッセージの中には

新しいまちづくりのヒントが

たくさん詰まっています。



## 能登は魅力的な食材の宝庫 このつながりを大切にしたい。

### PROFILE【つじぐち・ひろのぶ】

1967年、石川県七尾市で和菓子屋の長男として生まれる。18歳から東京、フランスで修行を重ねる。5度の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つなど数々のコンクールで入賞。独自のブランドを展開し、製造・店舗の運営の傍ら、講演やテレビ出演、著書出版など幅広く活躍中。

### 「和」をもって世界を制す

ふれあいの里指定管理者が主催した講演会には、女性を中心に約100人が参加。講演で辻口シェフは、パティシエを目指し上京した経緯、フランスでの修業時代のエピソードやコンクールへの想いなど洋菓子への情熱を語りました。

史上最年少で全国洋菓子コンクールに優勝した辻口シェフは「日本一より世界一」を目指してフランスへ渡り、『日本』をキーワードに、日本から世界に発信することで、世界的なパティシエとなりました。

### 能登町の食材に触れる

今回、初めて能登町を訪れたという辻口シェフ。「能登の風土や食材は世界に発信できる。しっかりした戦略を立て、町全体が丸ごとになって発信することが大切」と語りました。

講演終了後は『能登の塩』や『ブルーベリー』、『能登の地酒』など能登町を代表する食材をティースティング。「このつながりを大切にして、これからも能登や加賀の食材を使って世界に発信していきたい」と講演会を締めくくりました。



01

03



02



04



01 植物公園のレストラン「ピッコロ」には、世界的パティシエである辻口シェフを一目見ようと約100人がつめかけた。

02 世界を舞台にしたエピソードには笑いや感動があり、参加者は真剣に耳を傾けていた。

03 講演後、持木町長、数馬商工会長が能登の食材を生かしたまちづくりの展望を話し、シェフに今後の協力を呼びかけた。

04 参加者には加賀棒茶と白山のはちみつを使ったカステラが振る舞われた。