



TOHOKU REGENERATIVE FOOD FESTIVAL 事務局（仙台市・東北芸術工科大学共催）

森、土、川、海をめぐる東北 食の芸術祭

TOHOKU REGENERATIVE FOOD FESTIVAL [TRFF]

10月3・4日開催 仙台市西公園にて入場無料

「大地を食べ、大地に還す」——仙台市と東北芸術工科大学の共催による、「リジェネラティブ」をコンセプトに、食することから環境を再生させるフードフェスティバル。

| フェスティバルの背景とコンセプト

仙台市と東北芸術工科大学は、2026年10月3・4日、「リジェネラティブ」をコンセプトとした食の芸術祭「TOHOKU REGENERATIVE FOOD FESTIVAL [TRFF]」の第一回目を開催いたします。

REGENERATIVE（リジェネラティブ）とは、環境を「守る」よりも能動的に「回復・再生」させ、未来をよりよい方向へと変えていこうとする意志を表す言葉です。今ある豊かさを損なわないことがサステナブルだとすれば、リジェネラティブは、使う以上に還し、損なわれた自然を回復させると同時に、今ある豊かさを増やしていくこと。この違いが、私たちの活動の起点になっています。

東北を、いくつもの「流域」として捉え直す。これが、本フェスティバルの土台にある考え方

です。山に降った水は、森を抜け、土を潤し、川となって、海へと注ぐ。山が違えば、土も、川も、そこに集まる生き物も違う。だからこそ、流域ごとに、まったく異なる実に多様な食文化が生まれてきました。いわば、それが東北のおいしさの源です。

森から土、川、海——日本有数の自然資本の宝庫とも呼べるここ東北を、生態系や流域から捉え直し、風土と深く結びついた食材、文化、料理への理解を深めていく。東北を中心としたつくり手たち約70組が集結するマーケット、リジェネラティブを体験として楽しみながら学ぶワークショップ、実践者たちをゲストに招いたトークショーなど、「リジェネラティブ」を紐解くさまざまなプログラムを開催します。また、出店者と来場者という垣根を超えてつながり合う「流域」をイメージした会場デザイン。フェスティバル自体の制作プロセスにおいても「私たちが実践する6つのこと」として、リジェネラティブを目指します。

ともにおいしさを遊び、学び合う。自然と人、人と人とが豊かに巡る食の芸術祭を、東北の中心地・仙台からひらいていきます。



Ⅰ 私たちが実践する 6 つのこと

- ・ 生態系や流域から、食を見つめ直すこと
東北固有の豊かな風土から、食のありかたを考えます。
- ・ 環境と身体、両方に配慮した食を扱うこと
リジェネラティブを目指す、食の実践者たちが集います。
- ・ 資材の再利用や省資源化に取り組むこと
地域の身近な天然素材やアップサイクル素材を扱います。
- ・ 省エネルギー、ゼロ・ウェイストを目指すこと
アイデアと工夫で、循環するフェスティバルをつくります。
- ・ 東北の風土に根差した食文化を再発見すること
過去の知恵と文化に学び、活かせる未来を探求します。
- ・ 食を介して、東北に新たな交流を生み出すこと
- ・ 人と人、産地と産地、人と産地をつなぐ場をひらきます。

Ⅰ 開催概要

名称 TOHOKU REGENERATIVE FOOD FESTIVAL [TRFF]

会期 2026 年 10 月 3 日（土）・4 日（日） 10:00～16:00

入場料 無料

会場 仙台市 西公園 中央広場（地下鉄東西線「大町西公園」下車、徒歩 6 分）

共催 仙台市、東北芸術工科大学

公式サイト <https://trff.jp/>

公式 Instagram @trff_2026 (https://www.instagram.com/trff_2026/)

指定ハッシュタグ #TRFF2026



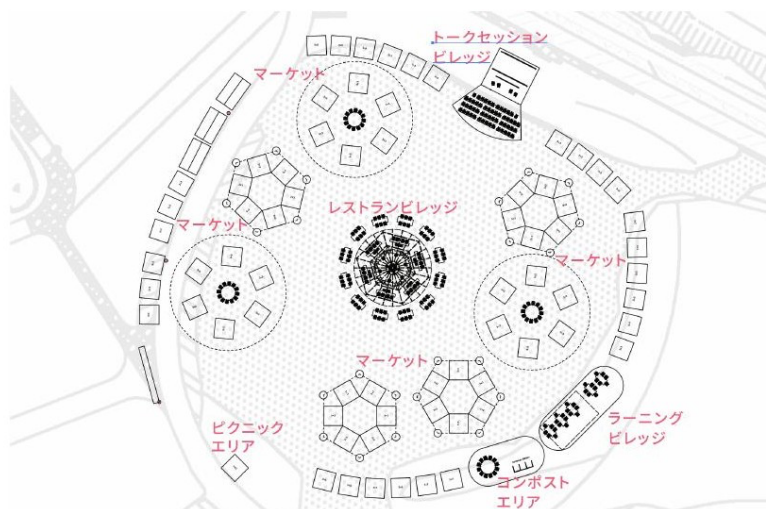
Ⅰ 会場デザイン

ひとつの山を中心に、いくつもの村をめぐる。西公園に、2日間だけ現れる「東北の風景」。

会場の中心にそびえるのは、山をイメージした360度のドーム型レストラン。その山を起点に、森から土へ、川へ、そして海へと水がめぐる「流域」のように会場全体を構成します。レストラン、マーケット、学び、対話、そして人と人との出会いまで。会場そのものを「東北の縮図」として体験する、この2日間だけの風景です。



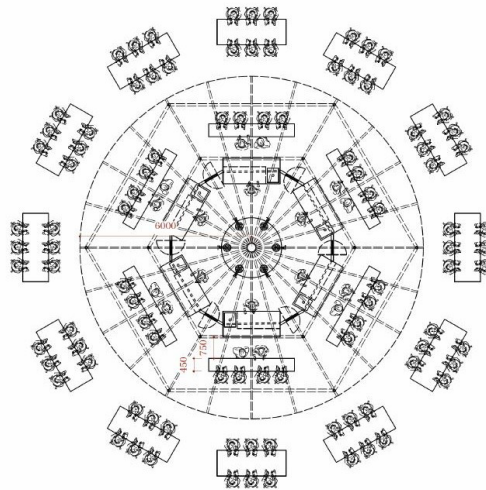
会場イメージ（西公園中央広場に4つのビレッジが並ぶ）



会場全体レイアウト（レストランを中心に、マーケットの村々が点在）

● レストラン

会場の中心、「山」に見立てた 360 度のレストラン。円形のキッチンを中心カウナーと、その外側をぐるりと囲むロングサークルテーブル。中心では料理人が火を使い、食材に触れ、料理が生まれていく。その光景を眺めながら、同じテーブルを囲んで食事を楽しむ、直径 12m のアウトドアレストランです。



360 度ドーム型レストラン 平面図（直径 12m）

● マーケット

マーケットは、6つの店が円を描くようにつながり、ひとつの小さな「ヴィレッジ」に。そんな村々が会場に点在。散策するように村から村へとめぐり、食べ、買い、づくり手と出会い、自然に会話が生まれていきます。さらに会場を横断するように、花道家・アーティストの上野雄次が 100 本の竹によるインスタレーションを展開。風に揺れ、空へ伸びる竹が、点在する村々と西公園の自然をひとつの風景へとつないでいきます。

Ⅰ 会場の構成（4つのビレッジ）

・ レストランビレッジ

東北 6 県のシェフによるスペシャルコースを提供する、期間限定のアウトドアレストラン

・ トークセッションビレッジ

リジェネラティブを实践する生産者・料理家・アーティスト・研究者・企業などによるトーク&プレゼンテーション

・ マーケットビレッジ

オーガニック・サステナブル・フェアトレードなど、環境と社会に配慮した東北各地の食材・加工品・飲食店が集結

・ ラーニングビレッジ

子どもから大人まで、世代を超えて食を通じた学びを体験できる参加型講座・ワークショップ（プログラムは後述）

Ⅰ 出演シェフ&レストラン（レストランビレッジ）

東北6県から12名のシェフが集結。フレンチ、イタリアン、日本料理、広東料理をはじめ、ジビエ、採集、発酵、醸造など、土地の食材や食文化と向き合う料理人たちが、それぞれの技術と感性を生かして「リジェネラティブ」をテーマにしたコースをつくります。各日6組・6県が入れ替わり、10/3・10/4で異なるコースを提供。各日200名限定。



10月3日（土）出演シェフ（左から 阿久津／村山／平山／清水／佐藤／菅田）



10月4日（日）出演シェフ（左から 佐々木／武田／安齊／藤田／池田／鷺北）

【10月3日（土）】

－ 宮城 Restaurant värn（阿久津 光）

バスクの伝統料理と薪火の技法を通して、宮城・三陸の食材と風土を伝える料理人。

－ 山形 Restaurant Pas Mal（村山 優輔）

「山形ガストロノミー」という言葉を生み出し、その可能性を切り拓いてきた料理人。

－ 福島 四季彩 平山（平山 真吾）

福島山の恵みを生かすため、自ら狩猟免許を取得し、山へ入る料理人。

－ 青森 焼肉 voilà（清水 圭）

コース料理のみのフランス料理店から、ジビエをより気軽に楽しめる焼肉店へと転換。

－ 秋田 ヤマモ味噌醤油醸造元（佐藤 建徳）

1867年創業、秋田県湯沢市の味噌・醤油醸造元に併設されたレストランでシェフを務める。

－ 岩手 おのひづめ（菅田 幹郎）

コース料理のイタリアン。土地の循環と暮らしに寄り添いながら、遠野の風景を一皿に描く。

【10月4日（日）】

－ 宮城 こうめ（佐々木 紗矢香）

仙台市で日本料理を軸に自由な発想のコース料理を提供。

－ 山形 プルピエ（武田 悠）

ナチュラルワインとともに、山形から新しい食の風景を生み出している。

－ 福島 La Selvatica（安齊 朋大）

福島市の信夫山の麓にある一軒家、イタリアの郷土料理レストラン。

－ 青森 澱と葉（藤田 潤也）

岩木山の麓に広がる津軽の自然を歩き、自ら採取した草木や土地の食材を料理へ。

－ 秋田 稲とアガベ・土と風（池田 裕太）

秋田県男鹿半島、「稲とアガベ」の醸造所併設レストランでシェフを務める。

－ 岩手 中国料理 jiu -チウ-（鷺北 真吾）

岩手県紫波町で、広東料理をベースに岩手の食材を生かしたコース料理を提供。

※各シェフの詳細な経歴・活動内容は公式サイト「レストランビレッジ」ページに掲載。

Ⅰ レストランビレッジ コースについて

全6皿（アミューズ／前菜／スープ／魚料理／肉料理／デザート）、¥11,000（税込）。各日200名限定。各日11:00-13:00、13:30-15:30の2部制で、10/3・10/4で異なるメニューを提供します。チケットはPeatixにて8月31日（月）より発売開始。

（予約ページ：<https://peatix.com/event/5162147>）

Ⅰ トークセッションビレッジ プログラム

リジェネラティブを実践する生産者・料理人・アーティスト・研究者らが登壇し、食と環境、地域の未来を語り合います。

【10月3日（土）】

－ 北三陸から、世界の海を豊かにする

磯焼けで増えた痩せウニを高品質な食材へ再生する陸上養殖技術で、食べるほど海が豊かになる仕組みをつくる。

眞下 美紀子（株式会社北三陸ファクトリー／岩手県洋野町）

－ 自然を再生する日本酒

農薬に頼らない米づくりから酒づくりまでを一貫させ、2025年に日本初のリジェネラティブ・オーガニック認証を取得した酒蔵の実践。

仁井田 穂彦（有限会社仁井田本家／福島県郡山市）× 近藤 勝宏（パタゴニア日本支社／神奈川県横浜市）

－ 筏を減らして、海を豊かに——戸倉の牡蠣が目指す持続可能な養殖

養殖筏の数を減らし間隔を広げることで、牡蠣の品質向上と水揚げ増加を両立させた南三陸・戸倉の挑戦。

後藤 伸弥、後藤 新太郎（戸倉 SeaBoys／宮城県南三陸町）

－ 食べることは、土に還すこと。

遠野の米・微生物・発酵の知恵をたどりながら、食と農の根底にある人と自然の関係を見つめ直す、初日最後のセッション。

佐々木 要太郎（料理人・醸造家／岩手県遠野市）、佐々木 宗治（こうめ／TRFF ディレクター）、岩井 天志（東北芸術工科大学 教授／TRFF ディレクター）

【10月4日（日）】

－ 醸造所からはじまる街づくり——稲とアガベの挑戦

クラフトサケを起点に、人口減少が進む秋田・男鹿でわずか4年半でゼロから10の拠点を生み出した街づくり。

荒木 珠里亜（稲とアガベ株式会社／秋田県男鹿市）

－ 秋保里山リデザイン、カディプロジェクト、宮城蔵王プロジェクト

秋保・宮城蔵王・インドの3つの土地で、自然と人の営みを結び直す「森の美術館」の実践を紹介。佐藤 大史（一般社団法人森の美術館／宮城県川崎町）

－ 日本一サステナブルな浜を目指して

ワカメ・コンブ養殖業として国内初のASC認証を取得した石巻・十三浜の、磯焼け問題への挑戦。

阿部 勝太（漁業生産組合浜人／宮城県石巻市）

－ 流域から“おいしさ”をたどる

牡鹿半島の山と海、猟師・漁師・旅する料理人がそれぞれの視点から語る、流域から見た東北の食文化。

小野寺 望（Antler Crafts／宮城県石巻市）、津田 祐樹（一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン／宮城県石巻市）、三上 奈緒（旅する料理人／東京都）、モデレーター：石田 エリ（編集者／TRFF ディレクター）

｜ラーニングビレッジ プログラム

生産者・研究者・アーティストらと交流しながら、食や地域について学ぶ参加型プログラムです。全8プログラムを、10月3日・4日に分けて開催します。



－土を組む、土を塗る 木組み模型と土壁づくりで触れる、日本列島の伝統建築

日本列島の伝統的な建築について、①導入的な解説から、それらがなぜそのようにつくられているのか（気候風土）、どのような材料でいかにしてつくられているのか（建築法）について学び、②木造建築の縮小模型を組み立て・バラし・組み直す作業を通じて伝統建築の世界に触れ、③竹小舞などでつくられている木のフレームに土を塗り土壁をつくるワークショップを実施する。

講師：杉原 敬（株式会社木工房 瑞）

－郷土料理の知恵を、家庭料理として編み直すワークショップ

郷土料理は、かつてその土地の暮らしの中で育まれた家庭料理でした。本ワークショップでは、実際に保存食を試食し、その背景にある考え方をひもといた後、参加者の皆さんにも手を動かしながら、自分の暮らしに合った保存や食べ方を考える体験をしていただきます。郷土料理を再現するのではなく、その知恵を現代の家庭料理へと編み直し、それぞれの「わが家の味」を育てるきっかけとなるワークショップです。

講師：安田花織（ヤスダ屋）・高谷謙一（にほん酒や）

－サンシャインジュースによる宇宙循環コミュニティコンポスターニング

サンシャインジュースで日々取り組んでいる、コミュニティで寄り合って生ごみを堆肥化して植物を育てる宇宙循環プロジェクト「コスミックコンポスト」仙台編。

講師：コウ・ノリ（Sunshine Juice）

－音のはじまり つながるリズム

イベントや会場にちなんだ物を楽器に見立てて音を出してみたり、集った人たちと共に良い響きを探して練り歩きます。

講師：hanauta

－Table Cross

集まった人たちとテーブルを囲み、食や物語、風景などについて PUMPQUAKES のメンバーが話題提供をしながら一緒に手を動かし、それぞれの語りに耳を澄ませ、交差させながらテーブルクロスをつくります。

講師：PUMPQUAKES

－枯木こそ山のにぎわい～森の生態系をささえる枯木と菌類～

枯木は森林の生物多様性や炭素循環に重要です。枯木分解の主役である菌類は気候の変化に対応して分布や分解力を変化させるので、気候変動に伴う森林生態系の変化を正確に予測するには、分解に関わる菌類の応答を正確に理解することが重要です。本講演では腐朽型をひとつのキーワードに、生態系の中での菌類の働きを詳しく見ていきます。

講師：深澤 遊

－Living Into Possibility 見えなくてもいい未来

人も、植物も、生き物はみんな自分たちが生きやすいように周りの環境をつくり続けていて、その環境は新しい関わりを育み、さらに変化を続けていきます。いろいろな人や場所と関わる中で、そんな当たり前のことが、以前よりずっと気になるようになりました。場づくりも、形をつくること以上に、そうした関係や可能性が育っていく環境を整えることなのかもしれません。今回は、そんな視点から、これからの場づくりについて、皆さんと一緒に考える時間にしたいと思っています。

講師：フィル・キャッシュマン（パーマカルチャーAWA）

－マタギという食文化

飽食ともいわれる時代に、なぜ山に入り、クマと向き合うのかーそれが土地の暮らしそのものだから。それがマタギだからです。過酷な自然環境を生き抜くために人が糧を得たのが山であり、生きとし生けるものの命は山神様からの授かりもの。祈ることで自らを律し、感謝を捧げるというそのあり方は、今なお阿仁の人々に息づき、日々の暮らしの中で大切に守り続けられています。マタギ文化への理解を深めるとき、見慣れた周りの自然はより美しく尊いものに感じられてくるかもしれません。

講師：船橋陽馬（マタギの台所 ウヘエ）

※開催日・時間は変更の可能性があります。最新情報は公式サイトをご確認ください。

Ⅰマーケットビレッジ 出店者一覧

東北各地から60店舗以上のつくり手・お店・アーティストが集まります。オーガニックや自然栽培、発酵・醸造、地域に受け継がれてきた食、環境や社会に配慮したものづくりなど、それぞれの土地と向き合って生まれた食が並びます。

【10/3（土）・4（日）両日出店】

森の美術館、6かく珈琲、SAMAA、OK,ADAM、SUNNY SITE COFFEE、Candy&Hope、cookie girl、farmer's table mano、フィッシャーマン・ジャパン、仙台秋保 くまっこ農園、マザー食堂 savu.、発酵手仕事 麦家、稲とアガベ株式会社、Fattoria AL FIORE、GAiRO brewing、PUBRAT sound system、あまざけらば、mountain grocery、雑草研究所、ヤマモ味噌醤油醸造元、湊屋漢方薬局、株式会社いにしえ、発酵素材、間伐材工房 元樹、month by month、code、三浦農園、大沼酒造店、森と蜂と、salz、shimauma sanctuary、あんざい果樹園、リジェネ串（TUAD）、けものみち（TUAD） 他

【10/3（土）のみ】

厩戸ノ厩戸商店、伝承野菜農家 森の家、リンゴりらっぱ醸造所、Day&Coffee、オフルニル デュボワ、やさしい畑 i-make、笑和マダム.K、やえはた自然農園、農園カフェそら、hopeful pig×どうくつ、coques、リタ、つむぐ、パタゴニア・プロヴィジョンズ、兎豆屋、アグリメイト南郷、bois et terre、ペロン 他

【10/4（日）のみ】

umui、ドーナツスタンド maaru、またね、うんぬん、三麦園、コトラゴはん、ドロップバイジャンコ、ショクトキ、FISHERMAN'S KITCHEN、縁の結び人、そらしど農園、Fakalò pizza gallery 他

※出店者は変更になる場合があります。最新情報は公式サイトをご確認ください。

Ⅰ 協賛

特別協賛 KAMOSUBA (Co-RESTAURANT)

協賛 ゼライス、カメイ、YUMESHIN、KYORITSU BLDG、N's Create.、あいホーム、神室工業株式会社、AZOTH、tanico

Ⅰ 来場されるみなさんへのお願い

本フェスティバルをより楽しい場にするため、また「ゼロ・ウェイスト」の考え方にもとづき、以下のご持参にご協力をお願いします。

- ・ マイバッグ
- ・ マイプレート（お皿）
- ・ マイカップ（カップ・グラス）
- ・ マイカトラリー（お箸・スプーン）
- ・ ゴミ袋

Ⅰ プロジェクトチーム

岩井 天志、成瀬 正憲、松田 龍太郎（以上 東北芸術工科大学）、佐々木 宗治／紗矢香（こうめ）、津田 祐樹、熊沢 怜奈（以上 フィッシャーマン・ジャパン）、伊藤 謙（あいホーム）、上野 雄次（花道家／アーティスト）、阿部 臣吾（SMILIES）、石田 エリ（エディター）、土屋 勇太（HOUSAKU INC.）、アリス恵（shimauma inc.）、佐藤 雄大（Art egg inc.）、佐藤 明日翔（以上 東北芸術工科大学 企画構想学科 3 年）＋ α m!x／食文化デザインコース 1 年／チユートリアル Tohoku Food Lab.

Ⅰ 団体概要

名称 TOHOKU REGENERATIVE FOOD FESTIVAL 実行事務局

共催 仙台市、東北芸術工科大学

公式サイト <https://trff.jp/>

Ⅰ 本リリースに関するお問い合わせ

事務局 TOHOKU REGENERATIVE FOOD FESTIVAL 事務局

メール press@trff.jp

担当 岩井／松田／成瀬

以上