

2014年12月16日

和食のユネスコ無形文化遺産一周年記念特別ゼミ

## 「日本の食はどこへ向かうのか」



「日本のこころ Soul of Japan」は2011年4月日本の食文化を軸に、日本のこころを次世代へ継承していくことを目的として設立いたしました。

2015年には活動をより本格化させて参りますが、そのキックオフとして2014年12月16日に「和食のユネスコ無形文化遺産一周年記念特別ゼミ」を開催させていただきました。

テーマは「次世代を担う料理人の挑戦『日本の食はどこに向かうのか』」。

モデレータには、食の業界を牽引しつづける「辻調理師専門学校」校長の辻芳樹氏を、パネリストには各分野の料理人を代表して1970年代前半の生まれの3人の料理人を招聘いたしました。

一人目の料理人、京料理「瓢亭」十五代若主人の高橋義弘氏は、日本料理の伝統を守るべき立場であると同時に、世界各地の料理人と交流を続けながら、日本料理アカデミーの「日本料理ラボラトリー」で、大学の研究者と料理人との共同研究及び発表に取り組んでいらっしゃいます。

二人目の料理人、日本料理「龍吟」料理人の山本征治氏は、日本料理の持つ品格を保ちつつ革新的な日本料理を生み出し続け、一代でミシュランでの3ツ星、そしてワールドベスト50などでの国際的な評価を得ています。2004年にスペインの料理学会に日本代表で呼ばれて以来、ほぼ毎年海外で学会発表をされています。

三人目の料理人、フレンチ「レフェルヴェソンス」シェフの生江史伸氏は、フランスのミシェル・プラスの本に出会うことでフランス料理の世界に入り、洞爺湖プラスや、イギリスのヘストン・ブルメンタールの店で働かれました。現在は、日本の

生産者とビジネスをしながら、食の価値観を共有するという形で仕事をされています。

「日本の食はどこに向かうのか」という食の業界全体が問われている大きなテーマについて、辻氏が3人の料理人の見解を多角的な方面から引き出してくださり、料理哲学、料理人の社会的責任、今の時代の傾向、世界的な課題への向きあい方などについて、大変質の高いセッションとなりましたので、少しその内容をご紹介します。

海外での活動、調理科学の発達、他分野の食の専門家とコラボレーションするといった動きが活発である今日において、国内のみで日本の食の未来を語ることは非常に難しくなっています。その事から「料理人の技術研鑽、交流」を軸に、議論ははじめられました。調理と科学理論の融合、そのアウトプットに関する時代の流れ、海外における料理学会での成果や課題の発表、YouTubeでの

### 講演者



パネリスト  
高橋 義弘 (たかはし よしひろ)  
南禅寺 瓢亭



パネリスト  
生江 史伸 (なまえしの ぶ)  
フレンチ・レストラン  
「レフェルヴェソンス」シェフ



パネリスト  
山本 征治 (やまもと せいじ)  
日本料理 龍吟



モデレータ  
辻 芳樹 (つじ よしき)  
学校法人辻料理学館理事長  
辻調理師専門学校校長

技術の公開について、3人のそれぞれの取り組みについて具体的にお話頂きました。

さらに、現在もそして今後も最も重要である「料理人の社会的責任、我々がこの業界からできること」についても議論されました。生産者と連携すること、地方の料理人と連携すること、環境問題、地方創生、農業再生、さらには「日本料理＝国技論」と考え「Japan」を世界に発信していく事についてなど、非常に大きな視点での議論が進みました。

また、時代が早いスピードで移行行く中で、「料理における伝統と革新」について、伝統と革新のコントロールや国籍を越えたガストロノミーの進化についても話し合われました。さらに「次世代を担う若者の育成」について、海外からも研修生を受け入れる山本氏からは職業人として日本人として教えるべきこと、高橋氏からは老舗の厨房の組織論、生江氏からは従業員との共感の作り方「新しい」リーダーシップについてお話頂きました。

クロージングでは、日本が持つ歴史の変遷のなかで、伝統と革新を先導するそれぞれの立場で「日本の食はどこに向かうのか?」、そして「伝統的な日本料理と革新的な日本の食」のこれからについて、未来を見据えた意見としてまとめられました。

ガストロノミーにおける世界中の料理業界の景観は、すでに次の時代へとシフトしていると言われる中、世界トップクラスとして活躍されている3人の料理人の視点は、日本の食のこれからを考えるうえで大きなヒントになったのではないかと思います。

会場には各業界を代表する約120名がお集りください、モデレーターとパネリストの内容の濃いセッションに熱心に耳を傾けられ、大盛況のうちに幕を閉じました。その後の懇親会では多くの方々が交流を深め、料理にまつわる様々な会話が繰り広げられていらっしゃいました。

私たち「日本のこころ Soul of Japan」は、食に関わる業界の皆様をつなぐ「食のプラットフォーム」の役割を担うことを目指し活動しています。

この様なゼミの開催が皆様の活動の一助になる事を願い、今後も定期的にゼミを開催する所存です。

今後とも皆様の変わらぬご支援を、引き続きよろしくお願い致します。