

2022年9月28日

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022 事務局

フランス料理界の巨匠 アラン・デュカス氏が来日! 「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」 「グローバル美食パネルトークショー ~未来の料理を考える~」を開催!

9月23日(金・祝)から10月16日(日)まで開催されているフランス料理イベント「ダイナースクラブフランスレストランウィーク2022」では、9月21日(水)に初のパネルトークショー「グローバル美食パネルトークショー~未来の料理を考える~」をパークハイアット東京にて開催いたしました。今年で12回目となる「ダイナースクラブフランスレストランウィーク」の発起人でもあるフランス料理界の巨匠アラン・デュカス氏も来日して登壇。「ダイナースクラブフランスレストランウィーク2022」のアンバサダーに昨年に引き続き就任された、パリ出身のジャーナリストフローラン・ダバディ氏が司会を担当しました。

●公式ホームページ: https://francerestaurantweek.com/



▲トークショーの登壇者たち。右から3番目がアラン・デュカス氏

環境問題の影響を大きく受けている私たちの食生活。近い将来には、気候変動に伴う極端な気象や自然災害の増加が、食料の生産からシェフたちが作る料理にまで大きな影響を与えると言われています。食品ロスの削減や食料の輸送に伴う環境への負荷軽減に向け、国内生産の拡大、地産地消の推進等の取組を行っていくことが重要とされる中、これからの食生活はどう変わるのか?料理界で将来のために変えるべきことは何か?

これらの問題を取り入れながら、日仏のパネリストが一堂に会して「私たちができるサステナブルな取り組みを通じて未来の料理を考える」をテーマに議論しました。日仏の料理界から迎えるパネリストたちの具体的な経験を通して、環境問題と料理のバランスを見出し、各地の風土や生物多様性を尊重しつつ自給自足や健康的な料理の提供を向上させる方法などを考えました。



【登壇者のコメント抜粋】



海外招聘ゲスト シェフ アラン・デュカス氏

「1982年モナコの店で初めてベジタリアンメニューを提供した時は、1日2食ほどしか出なかったのですが、今は35%にまで増えました。私は肉を食べてはいけないと言っているのではなく、私たちが地球のことを考えるべきところに来ているということです。フィリピンでは両親がいないストリートキッズたちが1人前の大人になるための次世代教育にも取り組んでいますが、その中から2名はシェフになり、今、弊社のキッチンで働いています。彼らは家族も持ち、シェフという仕事が夢のある職業であることを示しています」



司会 フローラン・ダバディ氏

「先日の「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」のアクティビティでは、地元の焼酎かすを与えて育てている宮崎県の鹿肉の料理に出会いました。山梨銘醸さんでも酒粕を甲州牛に食べさせて、産業廃棄物を減らし、その牛の糞を畑の肥料にして循環させています。サステナブルはテーマが広いけれど、みんな自分にできることが必ずあります。その道を歩み始めれば本当に終わりがないですが、これからも私たちは次世代に向けて活動していきたいですね」



「Cheval de Hyotan」(東京・西池袋)シェフ 川副 藍さん

(「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」フォーカスシェフ、千葉県いすみ市の「いすみ大使」)

「いすみ市は海にも面しており、魚介に付いてきてしまう不要な海藻類を漁師さんから生産者がもらい、畑の肥料としています。そういった野菜を使うことで循環型農業に貢献できますし、それらの料理を通して、季節ごとに細やかに 72 候もお客様に感じていただけると思っています。

フランス料理の技術は素晴らしいです。捨てる部分が全くない。肉の 端材はソーセージに入れ、脂でさえパテに入れられる。骨でスープも 取れる。地元のもの食材を丸ごと無駄なく使い切ることができます」



山梨銘醸株式会社 代表取締役社長 北原 対馬氏

「海外(フランス)でコースを注文すると、必ずと言っていいほどペアリングに日本酒が組み込まれています。日本酒は和食だけを見ていてはいけない、次世代は日本食だけで育っているわけではない、といつも感じております。味覚のグローバル化が進む一方で、ご当地の食材をしっかりと味わう動きもある。海外でも現地の食に合わせた日本酒を意識して酒造りしています。

アラン・デュカス氏と共同開発した瓶内 2 次発酵の「アラン・デュカス スパークリング サケ」は、「日本らしくあり、世界の美食家が納得のいく味わい」というミッションをいただいて造りました。日本らしさを表現するために桜の樽を作って酒をねかせ、一方でワインのような酸味を意識してリンゴ酸を生成する酵母を使用しました」



株式会社牛かう Vaca 代表取締役 馬上 温香さん

「牛肉の生産者として、乳牛のエサは輸入餌を使わずに、自分たちの畑と地域の農家さんとの協力を得て、地元で調達できるものをあげています。私はフランス料理に詳しいわけではないですが、最近、チーズとお茶とか、チーズとお煎餅、チーズと醤油、チーズと味噌といった新しい食べ方が増えていると感じます。日本のチーズの歴史はまだ浅いですが、食材は文化とともに進化するもの。日本人ならではの発想や新しい食文化が、これから世界でも注目を集めてくるのでは、と思っています」



株式会社オータパブリケイションズ 代表取締役社長 太田 進氏

「海外で感じることは、"farm to kitchen"などの潮流が、小さい波だったのが、だんだん大きくなってきているということです。海外から現地へ派遣されるシェフたちもなるべく食材を輸入しないで、地元の食材を使うようになっており、できるだけ地元の人々を雇って、ホテルやレストランなどの建築資材にも地元のものを使って…、と変わってきています」

【SDGs・サステナビリティな取り組みをしているレストラン】

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」に参加しているフレンチレストランの中には、声高に SDGs やサステナビリティと叫ばなくとも自然に取り組んでいる店がたくさんございます。その一例をご紹介します。

- ■パネルトークショーにも登壇された「Cheval de Hyotan」(東京・西池袋)シェフ 川副 藍さんの姉妹店が参加「Brasserie Laiton」、東京都豊島区西池袋 1-9-8 阿部ビル 1F https://francerestaurantweek.com/restaurant/448 イベントコースメニュー:ランチ 5,000 円、ディナー5,000 円(税・サービス料込み)
- ■そのまま自然へ還る WASARA(わさら)を器に使っているレストラン「ARGO」、唐澤豪シェフは「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」のフォーカスシェフにも選出東京都千代田区麹町 1-12 ONE FOUR TWO by Tojo 9F https://francerestaurantweek.com/restaurant/4イベントコースメニュー:ランチ 5,000 円、ディナー8,000 円(税・サービス料込み)
- ■地産地消の東京都版!"都産都消"をコンセプトにした、フードマイレージを考慮したレストラン「和食器フレンチ Komorebi」、東京都練馬区のおいしく完食協力店登録にも登録し、フードロスへの取り組みと、都産都消(地産地消)での配送による二酸化炭素排出量減少への取り組みを実施。東京都練馬区上石神井 1-39-25 メゾンヤマザキ 1F

https://francerestaurantweek.com/restaurant/1

イベントコースメニュー:ランチ5,000円、ディナー5,000円(税・サービス料込み)

画像一括ダウンロード URL: https://www.atpress.ne.jp/releases/327665/image327665.zip

【お問い合わせ】

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2022」事務局 広報担当: 滝口

Tel: 080-8422-5844(03-6869-2516)

Email: info@greencreate.jp