

Chef Hitoshi Sugiura's Vegan column ^{vol.} 1

雑誌veggyにて度々コラボ企画をご一緒させていただいている、杉浦シェフの連載がスタートします。

1,000 Vegan Project スタート!

今月(2020年6月)から、私が所属する株式会社LEOC(レオック)において、全国約1,000事業所でヴィーガン料理を提供する「1,000 Vegan Project」(ワンサウザンドヴィーガンプロジェクト)がスタートしました。LEOCは、全国約2,400カ所の社員食堂や病院、介護施設などでお食事を提供しているフードサービス企業として知られていますが、数ある給食事業者の中でも、これだけの規模でヴィーガン料理を提供するのは史上初めてになります。

そもそもLEOCが大切にしているのは「食を通じた持続可能な社会の実現」。そうした社会をつくって

くためには、食べる人の健康はもちろんのこと、自然環境への配慮や食文化の多様性への対応など、幅広い視点が必要になります。企業が持つ想いと全国に事業所を展開しているスケールを生かしながら、より多くの方にプラントベースのお食事を楽しんでいただき、その一人ひとりが持続可能な社会の実現に貢献していく、そうした未来が描ければと思います。今回のプロジェクトを発案させていただきました。

このプロジェクトに抱く想い

私は料理人として、「食の可能性を社会に広げていく料理人でありたい」という信念があります。一皿の料理

には、食材を生み出してくれる自然環境、工夫を重ねてくださる生産者の皆さまの想い、そしてそれを口にしてくださるお客様の健康など、多様な可能性が詰まっています。そこで生産者の方と食べる方の橋渡しをしつつ、その一皿の可能性を大きく知らしめていくのが、私たち料理人の役目だと思っています。私は、自身の活動を「ソーシャル・フード・ガストロノミー」として位置づけています。つまり健康寿命の延伸や地球環境の保全、食文化の多様性の尊重といった社会課題を、食を通して解決していくこと。今回の「1,000 Vegan Project」も、もちろんそのひとつです。

これまでのヴィーガンムーブメントはどうしても五大都市圏で留まっ
てしまい、インフラがきちんと整っ
ていなかったという課題がありました。
そこにLEOCという全国展開の企
業が入っていくことによって、これ
までにない規模の方々が、ヴィーガ
ンによる社会的価値の実現に関わる
ことができます。また始まったばかり
ですが、大きな広がりのあるプロ
ジェクトに、私自身とてもワクワク
しています。ぜひveggy読者の皆さ
まにも、注目していただきたいと思います！



杉浦 仁志

1976年生まれ。24歳で料理を始め国内で数々の修業の後2009年渡米。アメリカLAのレストラン“PATINA”(ジェームズ・ビアード受賞)・NY“Lincoln Ristorante”(ミシュラン1つ星)にて感性と技術を磨く。2014年・15年と2年連続で、NY国連日本政府代表部大使公邸で開催された、安倍首相はじめ世界の国賓約300名が集うレセプションで日本代表シェフを務める。2017年“The Vegetarian Chance”(イタリア)野菜のみ使用の世界料理大会で“トップ8シェフ”受賞。2018年“ザ・ベスト・オブ・シェフ50”受賞。2019年“Vegetarian Award 料理人賞”受賞。活躍の場を国際舞台上に広げつつ、現在はONODERA GROUPのエグゼクティブシェフとして活躍。

HP hitoshisugiura.com

leoc-j.com