



フランスの2つ星レストラン「Le clos des sens」でスー・シェフをしていた頃の秋田絢也シェフ



2020年春に開催した「World Vegan Project」にて、オランダから来日したGijs Kemmerenシェフと杉浦シェフ。



NYの三ツ星レストラン「Jean-Georges」でスー・シェフだった頃の米澤シェフ。



フランスの「Auberge la Fenière」で修行時代していた頃の中塚シェフ。

## サステナブル食の可能性

様々な業種でサステナブルというキーワードが避けて通れない時代。一足先に感度の高い飲食業界のプロフェッショナルなシェフたちは、サステナブル食をコンセプトに展開しています。そんな中、通常のノンベジ料理を提供しつつ、質の高いヴィーガン料理も生み出しているシェフたちに、これからのサステナブル食についてお話を伺いました。

米澤文雄(以下米澤) NYで働いていた時の状況と比べると、日本は圧倒的にヴィーガン対応が遅いと感じます。でもそれが良い悪いと言っているわけではないんです。そもそも日本は昔から野菜にしても新鮮な食材が手に入りやすく、ハッキリとした四季のある島国だからこそ料理に多様性がある、割と植物性食品もちゃんと摂取していただろうし、何よりも日本料理は美味しい！だからそこまでヴィーガンなどを欲する必要がなかったのかもしれない。ただ近年は日本でも食文化の根底が揺らぐような状況があったりするので、少しシフトした方がいいんじゃないか？という風潮はあると感じます。

中塚直人(以下中塚) 実はスー・トゥキョウではヴィーガン料理をメインには打ち出していないんです。ただサステナブルという中のひとつのキーワードとしては切り離せないものだと考えています。

米澤文雄(以下米澤) NYで働いていた時の状況と比べると、日本は圧倒的にヴィーガン対応が遅いと感じます。でもそれが良い悪いと言っているわけではないんです。そもそも日本は昔から野菜にしても新鮮な食材が手に入りやすく、ハッキリとした四季のある島国だからこそ料理に多様性がある、割と植物性食品もちゃんと摂取していただろうし、何よりも日本料理は美味しい！だからそこまでヴィーガンなどを欲する必要がなかったのかもしれない。ただ近年は日本でも食文化の根底が揺らぐような状況があったりするので、少しシフトした方がいいんじゃないか？という風潮はあると感じます。



米澤文雄  
Yonezawa Fumio

1980年東京生まれ。高校卒業後、恵比寿のイタリア料理店「イル・ポッカローネ」で4年間修行。2002年にニューヨークへ渡り、三ツ星レストラン「Jean-Georges」本店で日本人初のスー・シェフとなる。2007年に帰国し、都内のレストラン数店でシェフを務めた後、2014年に「ジャン・ジョルジュ・トゥキョウ」のシェフに就任。2018年には「The Burn」をプロデュースし、料理長に就任。

中塚直人  
Nakatsuka Naoto

1980年、神奈川県生まれ。エコール・シュ・フランス料理専門カレッジを卒業後、京都のフランス料理店を経て「Tagaya」に入社。タガヤ在籍中に出資を受け2011年にフランスへ渡り「Auberge La Feniere」、「Le Hameau Albert 1er」で修業。帰国後、「神戸セントモルガン教会」でシェフを務めた後、チャレンジを応援する企業文化に後押しされ、自身の希望だった野菜を中心としたレストラン「Noeud.TOKYO」をオープン。

秋田絢也  
Akita Kenya

1977年、福岡県生まれ。福岡のフレンチレストランや「京都ホテルオークラ」を経て、2006年Tagayaに入社。2007年に渡仏の為退社し、ロワールの星付きレストランを皮切りに、地方料理を学ぶためサボア地方の2つ星レストラン「Les Terrasses d'Uriage」、「Domaine des Hauts de Loire」など、世界各国で研鑽を積み重ねる。「Le Clos des Sens」、「L'Atelier d'Edmond」では、スー・シェフとして活躍。イタリアやオランダ、ベルギーなどでもシェフや研修を重ねグローバルに活躍。2020年「Noeud.TOKYO」のオープンに伴い、13年間過ごしたフランスから帰国しシェフに就任。

杉浦仁志  
Sugiura Hitoshi

1976年生まれ。アメリカLAレストラン「PATINA」(ジェームズ・ビアード受賞)NY「Lincoln Ristorante」(ミシュラン一つ星)にて感性と技術を磨く。2017年「The Vegetarian Chance」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。現在は ONODERA GROUP のエグゼクティブシェフとして就任し、国際舞台へと活躍の場を広げている。  
hitoshisugiura.com

**杉浦仁志(以下杉浦)** 僕もカリフォルニアでシェフとして働いていて日本に戻ってきた当初は、色々と日本が追いついてないことに対してジレンマはありました。そんな中でもシェフとして出来ることがあるだろうと、最近もデリアンドカフェブルーグローブトウキョウのフードプロデュースをしたり、同時に社会貢献事業なども行ったり、その中でも環境問題に働きかけるプロジェクトに今は力を入れています。

**秋田** 僕がフランスでシェフをしていた頃は、レストランの目の前に畑があったり、毎日お店で破棄される食材はその日にコンポストし、翌日にはもう畑の堆肥になっていました。特にサステナブルを打ち出しているわけでもなく、フランスは農業大国なせいかそれがごく日常でした。日本のレストランではまだ少ないかもしれませんが、ヨーロッパ全体で見ると地産地消やフードロスの問題に関しては、かなり各レストランが独自に取り組み、既に定着しています。少しオランダやベルギーのレストランにもいたんですが、そこでは街が畑を提供してくれることで仕事が定着しにくい障害を持った方々の安定雇用を生み出し、さらにその野菜を星付きレストランが使用することで食業界が盛り上がり、相乗

効果が街全体がグルメ業界だけでなく社会全体もバックアップしてよりクオリティが高まっていくという循環を垣間見ることができました。

**杉浦** 本当に素晴らしいですよ！サーキュラーエコノミーという循環型社会で食文化や社会全体を高めていこうというのは、本当にオランダや北欧が最先端だと感じます。例えばデンマークはすでにオーガニックアクションを実施し、有機農家や流通への支援、学校教育への導入など、国を挙げてオーガニックを推進しています。他の北欧諸国やヨーロッパ全体でも似たような風潮がありますよね。そんな中、まだ遅れをとっている日本ですが、シェフという立場からでも食から何か社会貢献できるのでは？と思っ

て僕は活動しています。  
**米澤** サステナブルという点から、仮に日本政府や全体的なシステム間での対応が遅れていたとしても、現実的には消費者の間では既にそういった意識が芽生えていて需要があると感じています。僕がヴィーガンレシピ本を出版したり、お店でお客様の意見を聞いたりしていても、凄く手応えを感じているし、ザバーンでも毎日ヴィーガンコース料理の注文がありますか

らね。でも日常生活ではヴィーガンではないであろう方々からのオーダーの方が、実は圧倒的に多いんですよ。今日はヘルシーな料理がいい、野菜がたくさん食べたい、試しにヴィーガン料理を食べてみたいといった声をよく耳にします。

**中塚** 確かに、うちのレストランでも最近サステナブルのコンセプトに興味を持って、食ベにきていたただけのようになりました。無農薬野菜を作る生産者の話やフードロスの考え方を食の提供と一緒に伝える事で、少しでもサステナブルな行動をしていくきっかけになれば嬉しいですね。

**杉浦** 僕は今、社会問題解決のための食活動に興味を持っています。例えば漁業の割合が高いアラスカでは、自然が健全に循環するため年間漁獲量がちゃんと定まっています、それ以上は捕獲できないんですけど、それが日本では緩いんですよ。社会のルールが整っていないから、意識のある人々の間では出来ていたとしても、社会全体で見るときには全く出来ていない、ということは多々ありますよね。

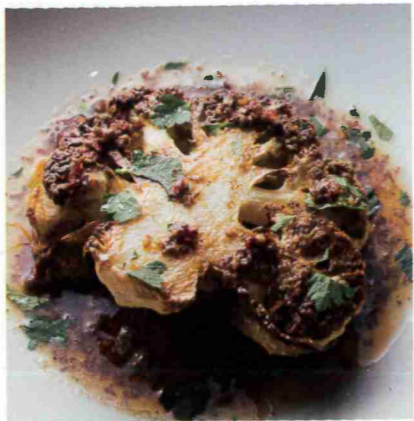
**米澤** そうそう、海はブラックボックス

スと言われている、農地のようにハッキリと敷地が分けられていないから。日本の漁業でいうと、一応規制はあるけれど、それがあまりにも緩すぎて全く規制になってないという状況なんですよ。

**秋田** 日本は漁獲量の問題もありませんが、その捕獲した中から実際に口に運ばれる量よりも、破棄する量の方が上回っているというデータがあって、農作物もそれに近い状況なのだろうと思うと、フードロスに關してもシェフとして発信していかねばならない課題だと感じています。

**米澤** 僕自身はお肉も食べますし、ヴィーガン料理を提案していても、もしかしたらそんなにサステナブルな人間ではないかもしれない。でも自分のスタンスでいいと思うことをそれぞれの立場でしていけばいいんじゃないかと思っています。

**中塚** 私たちの業界でも色々な意見があります。マーケットにのせられなければいけない食材を飲食店が購入することで、真面目にものづくりをしている生産者を守ったり、お互いをリスペクトしながら出来ることをしていきたいですね。



The Burn  
ザバーン

サステナブル・グリルをテーマにした、日本では珍しい火の味のするシンプルかつ豪華なグリル料理。強火の炭火で香ばしく焼き上げた様々な素材をメインに、オーガニックな野菜料理も充実。開放感あるNYスタイルの店内は、カジュアルに寛げるバーエリア、落ち着いたレストランスペースと、シーンによって選びたい。ステーキがメインなイメージのレストランにも関わらず、オープン当時からヴィーガンメニューが好評で、米澤シェフのヴィーガンレシピ本から厳選されたコース料理も堪能できる。

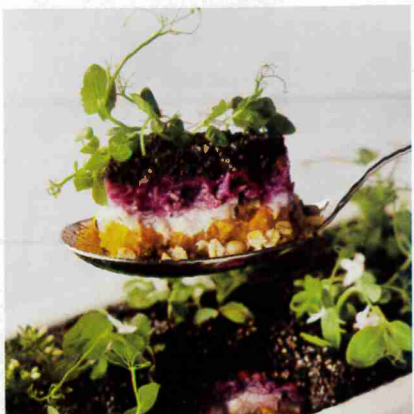
住：東京都港区北青山1丁目2-3  
青山ビルディングB1F  
☎：03-6812-9390  
salt-group.jp



Noeud. TOKYO  
ヌー、トウキョウ

食が描く持続的な円環を食材やメニュー、空間を通して提案。料理に使用する野菜は有機や無農薬のもの。対面式カウンターでは、シェフ自らが食材の説明とともに料理を提供。店内の壁には、安土桃山時代の貴重なリサイクルされた土を採用。食材そのものを味わって欲しいとの思いから、メニューにはあえて料理名がなく、その日に使用する食材・産地のみが記載されている。害がない(no harm)をテーマにした認証機関、一般社団法人日本ノーム協会認定のもと、SDGsの考えを取り入れている。

住：東京都千代田区平河町2-5-7  
ヒルクレスト平河町B1F  
☎：03-6910-0233  
noeud.tagaya.co.jp



Deli & Cafe Blue Globe Tokyo  
デリアンドカフェ ブルーグローブトウキョウ

エシカルライフを提案する“サステナブル・デリ&カフェ”をコンセプトとしたカジュアルなデリカテッセン。人々が笑顔に満ちた豊かな自然環境が残る地球をテーマに、身体にも地球にも優しい、彩り豊かなサステナブルな料理を提供。デリ、グラススイーツ、プーランジェリー、カフェなど、常時35種類以上のメニューが気軽に楽しめる。オーガニック食材や世界各国のスパイス、食材本来の美味しさを引き出した身体に優しい調理法を取り入れ、ユニフォームやテイクアウト包材等、環境に優しい仕様をセレクト。

住：東京都渋谷区神宮前5丁目1-6  
イルパラッツィーノ表参道1F  
☎：03-6450-6777  
onodera-bluglobe.com