

# 日本料理による国際交流の試み

ジャパンファウンデーション関連事業より

## フランス人シェフ5名の来日研修 日本料理ワークショップ実施報告

西田範子

（ジャパンファウンデーション京都支部）

2005年10月、「日本料理ワークショップ」が京都・大阪にて開催されました。今回は、フランス料理界で最も注目を集めている30代の若手料理人5名が、京都の老舗料亭および大阪の辻調理師専門学校で11日間にわたる日本料理の研修を受けました。最終日には、研修の成果をできるだけ多くの方々にも共有していただくため、日本側料理人が解説をしつつ、フランス側シェフが日本の食材を使って新しい時代の可能性を探る作品（料理）をつくるという、公開ワークショップを実施しました。

**主** 催の日本料理アカデミーは、日本が誇る食文化の粋・日本料理を広く世界に普及し、次代に向けて日本料理のグローバルスタンダードを確立することを目的として、京都の日本料理店をはじめとする関係諸団体と辻調理師専門学校等の教育機関により、2004年8月に設立された団体です。

近年、世界的な日本料理ブームのなかで、世界中で日本料理レストランが激増し、日本料理独特の技法等に、フランスの三星シェフをはじめ、世界のトップクラスのシェフたちからの注目が集まっています。しかし、日本料理には、フランス料理のように体系的に教授されるシステムがなく、海外の料理人などが得ることができる日本料理の情報は限られたものでした。

そこで、日本料理という文化を海外の人々に広く理解してもらうため、将来を嘱望される世界の若手料理人を京都に受け入れ、日本料理の全体の体系を学んでもらい、料理を通じて新たな文化創造にも挑戦することを目的に、今回の「日本

### 日本料理フェローシップスケジュール

- 2005年10月6日(木)～17日(月)
- 研修料亭（瓢亭、美濃吉、菊乃井、近又、木乃婦、美山荘、竹林）

1日目	来日、大阪の辻調理師専門学校にてオリエンテーション
2日目	辻調理師専門学校にて、懐石料理の流れ、食材と調味料、五味五法、包丁・調理用語についての講義 京都の瓢亭にて「懐石料理」概要実地研修
3日目	京都にて食材視察（中央市場、錦市場） 西陣老松にて和菓子製造現場見学 各研修先料亭にて厨房内研修
4日目	研修先料亭内にて厨房内研修
5日目	ワークショップ研究日（最終日のワークショップに向けての食材研究など）
6日目	研修先料亭内にて厨房内研修
7日目	研修先料亭内にて厨房内研修
8日目	課外研修（梶古美術及び窯元にて器、道具。池坊会館にて華道） 研修先料亭にて厨房内研修
9日目	課外研修（湯葉、麩の製造現場見学） 三友居にて裏千家白波瀬先生による茶道講習 研修先料亭にて厨房内研修
10日目	研修先料亭にてワークショップ準備
11日目	辻調理師専門学校にて「日仏若手料理人ワークショップ」（一般公開のプレゼンテーション、まとめ・質問討論会を含む）
12日目	帰国



↑生麩の製造現場を見学を訪れたシェフたちは実際に材料に触れ、生麩づくりを体験した



←来日早々の懐石料理の講義では、旬の味覚・松茸の香りを記憶した

\*ジャパンファウンデーションは、共催機関として、日本料理ワークショップの実施に協力しました。

料理ワークショップ」が開催されることになりました。  
来 日したフランス人シェフたちは皆、日本独自の素材  
(食材)の素晴らしさに大変興味を示していました。来  
日直後の疲労にもかかわらず、研修3日目に予定されていた  
早朝の京都市中央市場への視察時間を大幅に早め、市場内では  
ふだん口にしない生魚等もすすんで試食し、次々に質問を  
浴びせるなど、限られた時間内で少しでも多くのものを吸収  
したい、という熱意が伝わってきました。

また、この日の午後に行なわれた和菓子製造現場での研修  
も、既成概念にとらわれない、独特の感性で色とりどりの和  
菓子を創作し、その柔軟な姿勢に、この後の各料亭内での研  
修の成果が期待されました。

それぞれの受け入れ料亭での研修では、シェフたちから次  
のような感想が聞かれました。「実際に厨房で日本料理独特  
の調理技術を学ぶことができたこと、そして、自分たちと同  
世代の日本料理人と、料理への思いや店舗運営の考え方など  
についても徹底的に話し合いながら仕事に臨んだことで、単  
なる調理技術習得や食材の発見というレベルを超え、能動的  
に「日本料理」に関わる研修となった」。

フランス人シェフたちは、茶道・華道・陶芸(絵付・ろ  
くろ)などの日本の伝統文化も多く体験しました。そ  
こで得たものがそれぞれの内面に浸透し、時間をかけて消化  
されて、新しい創作活動が行なわれることで、一層深い日本  
文化の理解にもつながるのではないかと期待されます。また、  
受け入れ側の日本人料理人たちにも、フランス人シェフたち  
の感性が新鮮な刺激となったのではないのでしょうか。

フランス人シェフたちから、「日本、そしてフランスでの  
フェローシップ、およびワークショップを、今後とも継続的に  
行なうことを強く希望する。自分たちも積極的に協力をした  
い」との申し出がありました。日本料理アカデミーでは、何  
らかの成果を出すためには、一度きりで研修を終わらせず、  
最低3年間はお互いに行き来をして継続的に事業を実施する  
予定です。

【フランス人シェフ氏名(店名、都市名) / 日本人料理人氏名(店名)】(順不同・敬称略)

- ダヴィッド・ズダス(オーベルジュ・ド・ラ・シャルム、ディジョン) / 高橋義弘(瓢亭)
- エリック・グラン(ラ・マル・オー・オワゾー、サン・ヨアキム) / 下口英樹(竹林)・村田吉弘(菊乃井)
- クリストフ・シェルパレール(レスプラナード、リール) / 高橋拓児(木乃婦)
- アレクシー・ビユー(ル・プレ・オー・クレール、ディジョン) / 佐竹洋治(美濃吉)
- ジル・シュークルン(アングロベラ、パリ) / 中東久人(美山荘)・鶴飼治二(近又)

## ローマで「日本食の美」が開催されました

会期・2006年2月17日(金)〜3月31日(金)

場所・ローマ日本文化会館展示場

佐藤杏美

(ローマ日本文化会館)

「ここ数年、ローマにおい  
ても新たにいくつもの  
の日本食レストランが多く  
開店するなど、日本の食文  
化全体に対する興味がます  
ます高くなっています。今  
回の展覧会は「日本 食の  
美」と題し、すし、刺身、て  
んぷらなどイタリアでもよ  
く知られている日本食から、  
おにぎり・お茶漬け、焼き  
魚、鍋物、そつめん、うどん  
など、日本で日常的に食さ  
れているものの写真パネル、  
また湯呑みや茶筒、とつく  
り、箸置き、木でできたさ  
まざまな調理器具の展示を  
通じて、日常生活のなかで普通に接している料理や食器、調  
理道具にも日本独特の「美」があることを紹介しました。

オープンングには、新聞記者、食関係の雑誌記者らのほ  
か、招待客としてボリス・ビアンケリー前駐日イタリア大  
使、日本大使館より公使夫妻などを含む約80名が集まり、イ  
タリア国営放送RAIや衛星放送SKYでもその模様放映  
されました。

さまざま日本料理が紹介されることで、ほかの国の料理  
との違いをはっきりと認識できたとの声があったほか、会場  
からはおすすめの日本食レストランを尋ねる質問も多く出さ  
れ、関心の高さがうかがえました。



会場には日本料理の美しい盛りつけを収めた写真パネルが数多く展示された  
撮影：Mario Boccia