



2024年3月7日

「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」第3回日本大会 10月12日・13日に室蘭で開催

フランスより、オリヴィエ・ローランジェと、エシックオーシャン代表理事の
ジール・ブーフが審査員として来日

2011年にフランスで創設された「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」の第3回日本大会が、2024年10月12日～13日に北海道室蘭市の北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校にて開催されます。本コンクールは、海洋水産資源の保護に取り組むことをめざす、調理師養成校の学生及び生徒を対象とした料理コンクールで、若い世代のシェフたちに海洋水産資源の脆さについて感化し、海洋水産資源の保護に自らが果たせる役割を体験させることを目的としています。参加者は、乱獲対象ではない魚介種を選び調理することで、料理は味で評価されるばかりではなく、持続可能かつ責任あるものでもありえることを証明します。

○海洋水産資源の稀少化について

日本のみならず世界において、魚類、軟体動物、甲殻類は消費者の中でも人気が高く、よく消費されます。しかし、これらの水産資源は無限にあるわけではなく、環境破壊や乱獲といった状況に直面し、絶滅の危機にあります。現在、世界の海洋水産資源の35.4%が乱獲状態にあります。資源の稀少化というこの状況において、漁業・養殖業従事者全体が持続可能な資源調達方法を構築する責任があります。

○比類のない料理コンクールの第3回日本大会

エシック・オーシャン、ディナール・イヴォン・ブルジュホテル高等専門学校、フェランディ・パリ、ルレ エ シャトーにより、海洋水産資源の保護のために2011年にフランスで創設されたオリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクールは、2016年に欧州に拡大し、2018年に国際的レベルに発展しました。2022年12月に日本で初めて開催され、今大会は3回目の日本開催となります。コンクールを通して参加者は、持続可能性基準（漁業については生息数、捕獲法、成長度及び繁殖期の考慮、養殖品については責任ある生産方法）を遵守する海産物を選び、自分の料理に乱獲対象ではない魚介種を使用することで、料理は味で評価するばかりではなく、持続可能性を持った責任ある商品でもあることを証明します。

今年のコンクールには、本コンクールの名称ともなっているオリヴィエ・ローランジェ本人が審査委員長として来日、そして、コンクール創設であるエシック・オーシャンの代表理事のジール・ブーフも審査員として来日します。日本からは、東京西麻布のレストラン「レフェルヴェソンス」の生江史伸シェフが審査員に加わります。



「新型コロナウイルスのパンデミックや気候変動問題に直面して、我々は今まで以上に生命と資源との関係を見直す必要があると改めて気づかされました。このコンクールが創設されてから13年間、国境を越えて、フランスからヨーロッパ、カナダ、中国、そして日本へ広がり、世界中のプロフェッショナルを動員して参りました。コンクールに参加した若者たちは、『海の乗組員』に加わり、エシック・オーシャンが擁護する海洋水産資源保護という大義を支援する偉大な大使となっています。海洋環境は簡単に破壊されるもので、その資源を保護することは、まず我々飲食業を担う従事者の重要な義務であり責任です。環境問題は地球の健康と人類の未来に直接関わる問題なので、皆でその解決に取り組む社会的責任があります。」

メゾン・ド・ブリクール、オーナー、オリヴィエ・ローランジェ
ルレ・エ・シャトー

2023年のコンクール優勝者のニコラウス・ペーターライトはコンクールに参加した体験を次のようにコメントしています。



「私にとってオリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクールは、自分のモチベーションを高めるもので、かつ、チャンスでもありました。コンテストの準備のために、魚介類の持続可能性について本を読み、漁業従事者や生産者と話す機会を得て、以前から興味を持っていたこのテーマについて多くのことを学ぶことができたからです。また、将来シェフになる者として、このコンテストをきっかけに、私自身がレストランでどのように持続可能性を実現し、持続可能な魚をメニューに取り入れることができるかをシミュレーションするようになりました。一方、このコンテストは、普段の仕事の中で魚介類を持続可能なものにしようとしている現場の人たちと実際に関わることができたり、持続可能な牡蠣の生産現場を見学したり、持続可能な料理の実現方法を学んだり、他では経験できないような多くのことを体験することができました。最後に、他の出場者、そして生江シェフを含む審査員の方々、エシック・オーシャンの代表者の方々など、持続可能なシーフード消費の実現のために活動している多くの興味深い人々に出会う機会となりました。学校や職場に戻ると、たくさんの祝福の言葉をもらい嬉しかったです。」 ニコラウス・ペーターライト

【審査員プロフィール】

オリヴィエ・ローランジェ (Olivier Roellinger) :メゾン・ド・ブリクール オーナー (ルレ・エ・シャトー)

1955年にカンケールで生まれたオリヴィエ・ローランジェは、20歳のとき、彼はサン・マロの路上で暴行事件に合い、重症を負う。将来の夢も一緒に折れてしまい、この事故で彼は工学の勉強から遠ざかってしまった。2年間半身不随になった彼は、自分の人生を考え直す。料理を通して人生への味覚を再発見し、料理人になることを決意、1982年に、幼い頃に住んでいた家をレストラン「ブリクール」に改装した。ブルターニュの宝と遠い国のスパイスを融合させたその特別な料理を味わうために、世界中からゲストが訪れるようになる。2006年にはミシュランガイド

で三ツ星を獲得。2008年、オリヴィエは再び新たな挑戦に乗り出し、体調を理由に、三ツ星レストランを閉める。料理とは別の道を追求し、もうひとつの情熱である最高級スパイスの研究と調査に専念することを決意。食と環境の問題に非常に敏感で、誰もが「おいしく食べる」ことに関心を持つ。2009年から環境保護団体エシック・オーシャンに参加している。2009年11月にルレ・エ・シャトー協会の副会長に選出されたオリヴィエは、ルレ・エ・シャトー加盟60カ国のシェフ500人全員を動員し、海洋資源の保護に取り組む「エシック・オーシャン」憲章に署名、これは、地中海のクロマグロの資源を保護するための強いコミットメントを示すもので、ルレ・エ・シャトーのシェフたちは満場一致で、クロマグロが海に回復して戻るまで、メニューから除外することを決定した。オリヴィエは2023年9月末、ヨーロッパウナギを救うための新たなアピールを開始する。フランス、ヨーロッパ、そして世界中の料理人に、絶滅の危機に瀕しているウナギを調理しないよう要請する。この呼びかけには、現在までに5,000人近くの指導者が賛同している。



ジール・ブーフ (Gilles Boeuf) : エシックオーシャン代表理事

環境生理学と生物多様性を専門とする海洋学者。IFREMER (フランス国立海洋開発研究所) で20年間研究員を務めた後、ピエール&マリー・キュリー大学とソルボンヌ大学で教授を務める。1999年から2006年までバニユルス海洋観測所を指揮。2009年から2015年まで国立自然史博物館館長を務め、COP21を確実にするため、セゴレーヌ・ロワイヤル環境・エネルギー・海洋大臣内閣の科学顧問を2年間務めた。2013年にはコレージュ・ド・フランスの客員教授に選出される。また、フランス生物多様性庁の科学審議会会長を3年間務めた。現在、バイオミメティクス研究開発拠点 (Ceebios) 会長。レジオンドヌール勲章および国家功労勲章を受章。2013年には、海

洋に捧げた全キャリアに対し、モナコ大アルベール1世勲章を受章。



生江史伸 (なまえ・しのぶ)

レフェルベソンス、エグゼクティブシェフ (ルレ・エ・シャトー)

神奈川県出身。大学卒業後、料理の道に入る。

北海道「ミシェル・ブラス トーヤジャポン」で修行しイギリス「ザ・ファットダック」ではスーシェフを務めた。2010年に開業したレフェルヴェソンスは日本各地、四季折々の恵みを提供するフレンチレストラン。料理人の枠を超え、学術的な視点から農と食の持続的な関係性を見つめ直し、更なる可能性を切り拓くべく日夜研究を重ねている。2023年東京大学大学院農学修士課程修了。ミシュランガイド東京において三ツ星とグリーンスターを4年連続で獲得。食を通じて地球の未来をより良いものとするため様々なプロジェクトに尽力。

■「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」第3回日本大会概要

【場所】北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 (北海道室蘭市)

【対象】調理師養成校 (専門学校・高等学校等) の在校生

【日程】2024年4月1日 (月) 申し込み開始

2024年7月15日 (月) 参加申込書及び応募書類提出締め切り

2024年8月7日 (水) 審査委員会が書類選考の上、実技審査の進出に選ばれた応募者へ通知

2024年10月11日(金) 開会式
2024年10月12日(土) 実技審査(専門学校部門・高等学校部門)
2024年10月13日(日) 結果発表・授賞式

【コンクール内容】

- 持続可能な魚種を材料としたオリジナルレシピを2種類考案
 - ①「レストラン向けレシピ」: 持続可能な魚類を主材料とし、持続可能な軟体動物類、甲殻類または海藻のいずれかを1~2種類添えた料理で、2時間30分以内に作れる料理。
 - ②「家庭向けレシピ」: 「レストラン向け料理」と同じ魚種を使用し、家庭でも30分以内に作れる料理。
- 持続可能性の弁論
主材料に選んだ魚類の持続可能性と選んだ理由等について口頭プレゼン。

【応募方法】

コンクールの応募書類と参加要項を次のメールアドレスまで随時ご請求ください。

concours@ethic-ocean.org

応募締切日までに、応募書類(レシピのテクニカルシート・PRシート・PR動画)を上記のメールアドレス宛に送信してください。(詳細は参加要項のコンクール規定をご確認の上ご応募ください)

【賞品】

- 一等賞: ルレ エ シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナーおよび1泊宿泊
- 二等賞: ルレ エ シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナー
- 三等賞: ルレ エ シャトー加盟ホテル等施設での2名分のランチ

■ルレ エ シャトーについて

1954年に発足したルレ エ シャトーは、世界中の厳選された580のホテルとレストランが加盟する非営利組織です。地元との共存、食文化の豊かさや多様性を継承するなど強い信念を持ち、お客さまと心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって、ルレ エ シャトーは支えられています。

ナパバレーのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ エ シャトーの拠点は世界中に広がっています。土地独特の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験、そこでしか得られない思い出こそが人々を魅了します。

ルレ エ シャトーに加盟するメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る豊かさと多様性を守り、育てていきたいという思いを胸に抱いています。2014年にはユネスコで、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組む20のルレ エ シャトーのビジョンを宣言しました。

www.relaischateaux.com | www.relaischateaux.jp

〈本件に関するお問い合わせ先〉

エシック・オーシャン ディレクター エリザベス・ヴァレ (Elisabeth Vallet)
ルレ エ シャトー 日本韓国支部 ディレクター 西出裕加子 (にしでゆかこ)
y.nishide@relaischateaux.com