



2016年11月吉日
ルレ・エ・シャトー
プレスリリース 2016 Vol.8

ルレ・エ・シャトー カンファレンス「Food for Thought」 2016年11月30日 東京で開催

ルレ・エ・シャトーは今回のカンファレンスを通して、地球上で起こっている食の課題に対して理解を深め、ルレ・エ・シャトーメンバーが直面している食の問題に対して、はっきりとした方向性と実効性を伴った答えを導きたいと考えています。カンファレンスには、エキスパート、学者、作家、料理人を集め、これらの課題に対して的確な指摘を行います。

世界中のルレ・エ・シャトーメンバーが東京に集結し、日本料理がもたらす影響について意見交換し、食や地球の未来についての問題点を洗い出す。その為に、真剣に考え、耳を傾け、理解し、そして行動する、貴重なカンファレンスになると期待しています。

司会は、ルレ・エ・シャトーのアメリカ東海岸メンバー代表で、バージニア州ワシントンにある 2 ツ星オーナーシェフである **パトリック・オCONNELL** と、東京をベースに活躍する食と旅のジャーナリストで *The Japan Times* や *The Wall Street Journal Asia*、*Forbes Travel Guide* の寄稿ライターである **メリнда・ジョー** が務めます。カンファレンスは、ルレ・エ・シャトーのシェフ担当副会長で、世界中で進行する画一化に異を唱え、生物多様性やその地のテロワールと文化の尊さを常に熱く訴え続けてきた **オリヴィエ・ローランジェ** のオープニングスピーチからはじまり、続いて、ガストロノミーと景観について造詣が深い地理学者で、道徳の科学と政治学アカデミー会員の **ジャン＝ロベール・ピット** が、世界の食文化について語ります。

日本料理は、はたして世界に重要な影響を与えるのか？

日本人の自然に対する尊敬の念と、日本独特の自然へのアプローチは広く知られています。美に対する哲学、詩的な考え方、“人間は自然界に生かされている”という自覚があるからこそ、生命を紡ぐことが可能なのです。料理界においてもここ数十年間で、**ミシェル・ブラス** や **デイビッド・キンチ**、**ピエール・ガニエール**、そして **和久田哲也** など、決して多くはないが、この概念を料理に表現する料理人たちが台頭してきました。彼らはみな、自然と真摯に向き合い、料理を創り出してきました。第五の味覚といわれる“うま味”の効いた料理、更には最新の料理技術と斬新な切り口による野菜料理など。壇上には、食に関する 2 冊の著書がある日本人作家、**関口涼子** と、*The Times*、*The Guardian* の寄稿ジャーナリストである **Michael Booth** も加わり、世界の食に精通する彼らが、食の未来についてディスカッションします。

食の未来、あらゆる生活シーンにおけるインパクト

このテーマでは、ロンドン市立大学の研究者で食政策センター創立者の**ティム・ラング**のビデオメッセージからはじまり、環境や健康、社会正義、そして政治の分野において、これからの未来で“食”がどのような挑戦をすべきか、私たちの理解を深めていきます。続いて、栄養学博士で保健分野のエキスパートである**ジョアンナ・マクミラン**が食と健康についてレクチャーします。また、食物生育の技術開発に力を注ぐ日本人研究者、**森有一**がバイオテクノロジーにおける新しい技術について講演します。料理人からは、**ヤニック・アレノ**が抽出や発酵といった料理テクニックについて、**アレクサンドル・ゴージェ**は、新しいガストロノミーの形やテーブルにおける新しい体験など、ガストロノミーの変革について語ります。全体を通して、いかに生命を維持し、無駄を無くし、資源保護に努めることが、例えばラグジュアリーな世界においても、重要だということを訴えます。

伝統とモダニティを体験する、ジャパニーズ・マーケット

ジャパニーズ・マーケットでは、料理人と職人との、これからの関係にスポットを当てた、ユニークな試みを企画しました。**岡崎シェフ、三國シェフ、渋谷シェフ、山口シェフ**、そして**高木料理長**をはじめ 11 人の日本メンバーシェフが、それぞれが選定した地域を誇る職人とコラボし、自由な発想で料理を表現していきます。この機会にぜひ、シェフたちに聞きたいことがあれば、ブースを訪れて彼らと交流を楽しんでください。

ルレ・エ・シャトーは、メンバーの役割が今後どうあるべきか、またそれを達成するための方法をどう提供するかという課題に対し、常に高い志を持って取り組みます。レストランであろうと宿泊施設であろうと、課題に対して、新しいアイデアや資源、実施するための技術、体験の共有を持ってすれば、必ずや解決できるはずで

世界、五大陸に約 550 軒が加盟するルレ・エ・シャトーの多様性が、これらの問題に必ず役立つと信じています。

カンファレンスについてぜひツイッターでつぶやいてください @relaischateaux #relaischateaux

RELAIS &
CHATEAUX®

ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られ、現在では世界60カ国以上、約550軒が加盟しています。お客さまひとりひとりの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナパバレーのぶどう畑から、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、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーのメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—を日々実践しています。

ルレ・エ・シャトーのヴィジョン：“食とおもてなしによるより豊かな世界”

ルレ・エ・シャトーの[ヴィジョン]とは？

ルレ・エ・シャトーには世界の全メンバーが共有する「ヴィジョン」という行動指針があります。“食とおもてなしによる、より豊かな世界”をメインコンセプトに、加盟メンバーのオーナーやスタッフは皆、以下のような行動指針を日々実践しています。ルレ・エ・シャトーの「ヴィジョン」のキーワードを少しご紹介します。

① 地域を守る

「持続可能な発展」「地域との共生」「地産地消」「その土地の小さな生産者を大事にする」「その土地の旬の食材を使う」

② 環境に配慮する

「環境に配慮した経営」「過剰生産や資源の枯渇を避ける」「生物の多様性を保護することに貢献する」

③ 食とおもてなしによる、より豊かな世界

[Facebook ページ「Relais & Châteaux (JP)」で最新情報を発信しています！]

ルレ・エ・シャトーに関する、日本発信の最新や旬の情報を随時投稿しています。

[Facebook](#) ページでも是非、「👍 いいね！」を宜しくお願いします。

発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子（かみや ゆきこ）

〒100-6162 東京都千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー 3 階

TEL: 03-6205-3232 | FAX: 03-6745-9282 | y.kamiya@relaischateaux.com |

<http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィシャル PR エージェンシー

株式会社オーダス (AUDACE Corporation) 代表 伊藤宏和 (いとう ひろかず)

〒113-0033 東京都文京区本郷 1-20-4 モナージュ本郷ビル 2F

TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | ito@audacejapan.com

