



各 位

2024年1月24日
特定非営利活動法人日本料理アカデミー

日本料理フェローシップ開催のお知らせ

日本料理アカデミーでは、外国の若手実力シェフたちの参加を得て、日本料理フェローシップを2024年2月4日から11日まで8日間開催いたします。

日本料理フェローシップとは、外国のシェフたちが日本の食品や調味料、和包丁など日本料理独特の調理器具の生産現場を見学し、日本料理の料理人たちから調理技術を学ぶ日本料理と食文化の研修で、その背景にある日本の料理文化や料理哲学を理解してもらおうとする試みです。参加者は、アカデミーの会員たちの厨房で実際に働き、懐石料理とは何か、料亭や割烹のシステム、サービスなどおもてなしはどうか、を体験。そこで、料理だけでなく、器、しつらいなど周辺の全てを縫合して、日本の食文化が成り立っていることを理解してもらおうのが目的です。

そして研修8日目の最終日は、研修の集大成として、参加シェフ一人一人がテーマに沿って料理を作るデモンストレーション、そして外国人シェフと日本人料理人たちの意見交換会が開催されます。ここには料理関係者、報道関係者など希望者の出席が可能です。

フェローシップは2006年から2010年まで、1年に一度、5回にわたって行われ、成功のうちに一旦幕を閉じました。フランスからはアストランスのパスカル・バルボ、ミラジュールのマウロ・コラグレコ、ミシェル・ブラス（現ル・シュケ）セバスチアン・ブラス、デンマークからはノマのレネ・レゼッピ、アメリカからはマンレーサのダヴィッド・キンチなど30人以上の世界的シェフが参加し、大成功を収めました。

参加のシェフたちの日本食文化に対する理解は大きく広がり、和食がユネスコの無形文化遺産登録推進の一翼を担ったかもしれません。当時の参加シェフ達とアカデミーのメンバーの料理人たちとの友情は今も続いています。

フェローシップでは京都の日本料理の料理人たちが外国人シェフに日本料理とその文化を教える機会でもあり、自分たちが日本料理をもう一度見つめ直す機会でもあります。日本料理の料理人が、世界的なシェフたちと交流する最高の機会でもあります。

今回の参加のシェフたちは、フランス、イギリス、ドイツ、オーストラリア、タイなど世界各地から集まります。世界のシェフたちが真摯に日本食文化を学ぶ様子、京都の料理人たちと交流、そして最後の講演会などぜひご覧ください。

2月11日に京都調理師専門学校(太秦天神川)にて、日本での経験を生かした7名のシェフの料理デモンストレーションがありますのでぜひご参加ください。(試食もございます)

日本料理フェローシップ

日時 2024年2月3日(日)～2月11日(日)

お問合せ先 日本料理アカデミー事務局

Tel:075-241-4163 E-Mail:office@culinary-academy.jp

資料1 参加シェフたちの簡単な履歴

資料1 日本料理フェローシップに参加の世界のシェフたちのプロフィール（ABC順）

ヒュー・アレン Hugh Allen

1996年オーストラリア、メルボルン生まれ

レストラン・ヴュー・ド・モンド

Restaurant Vue de Monde
55 Rialto Towers, 525 Collins Street,
Melbourne VIC 3000 Australia

ヒュー・アレンは幼い頃から料理人になりたいという強い希望を持っていた。16歳でロックプール・グループのメルボルンのレストランで見習い料理人として働き始め、基本的料理の技術を学ぶ。2年後、彼はメルボルンで名高い高級レストラン、「ヴュー・ド・モンド」に職を得る。ヒューの料理人としての実力は、この店で働く3年間に同僚の料理人たちに強い印象を与え、そしてメルボルンの業界全体へと彼の名前が知れ渡った。

2016年、ヒューが20歳のとき、ゴー・ミ
ヨー・ヤング・シェフ・オブ・ザ・イヤー賞を受賞。同年デンマークのコペンハーゲンのノマに移る。ヒューはレネ・レゼッピに3年間協力

し、コペンハーゲンの店はもとより、2016年のシドニーのノマのポップアップ、2018年のメキシコのノマのポップアップチームの一員として貴重な経験を得た。オーストラリアのノマ、メキシコのノマで提供された食事はその国独特のもの、つまりや地元の食材や伝統的食材と調理の技術、独自の文化を組み合わせたものであった。ヒューの知識は広がり、新しい考え方や彼の知らなかった技術を身につけることが出来た。

2018年末にメルボルンの「ヴュー・ド・モンド」に戻ったヒューは、2019年の初めに、Vue de mondeの総シェフに昇進。2021年26歳で、グッド・フード・ガイド（イギリスのレストラン・ガイド）で3つの帽子を受賞した史上最年少のシェフとなった。



アレクサンドル・クイヨン Alexandre Couillon
1975年12月9日ダカール生まれ 48歳
ホテル・レストラン「ラ・マリーン」
<https://www.alexandrecouillon.com/fr/>
Hotel Restaurant La Marine
3 Rue Marie Lemonnier,
85330 Noirmoutier-en-l'Île, France

フランスの大西洋岸ヴァンデ地方の島、ノワールムーチエ島の先端の港エボディエールの港の前にあるレストラン「ラ・マリーン」は2023年3月にフランスのミシュランで3つ星を獲得した、今フランスで一番勢いのあるレストランの一つ。

アレクサンドル・クイヨンは父が漁師だったため仕事先のダカールで生まれ、7歳まで過ごした。両親は一度はノワールムチエに戻ってレストラン「ターブル・デリーズ」を開いたものの、店を経営を人に任せ、再度ダカールへ仕事に赴く。

アレクサンドルはノワールムチエの祖父母のもとで育ち、16歳でホテル学校（調理師学校）に進む。いくつかのブルターニュや大西洋岸の名高いレストラン（ミシェル・ゲラルールなど）で働いて経験を積む。

1998年、ホテル学校で出会って、その後彼の妻となったセリーヌとともに、両親のレストランの運営を任される。まだノワールムチエが観光客が押し寄せるのは夏だけであり、今ほどの観光客やリゾート客がいなかった頃である。若い彼らは非常に地道な計画を立て、最初は地元の人々向けのカフェビストロとし、徐々に料理もガストロミーの方向へと進めていった。開業当時は経営が苦しかったが、2002年にミシュラン・ガイドのVIPグルマン、2007年に一つ星を獲得。安定した集客ができるようになった。2013年2つ星獲得。2016年、Netflixの「シェフのテーブル」のフランス編で、アレクサンドル・クイヨンが紹介されると、彼の名前は世界的に知れ渡った。2017年ゴーミヨールのシェフ・ド・ラネ 2017（2017年今年のシェフ）賞を獲得。2023年、ミシュラン・ガイドの3つ星を獲得。

アレクサンドルの料理の主役は目の前の海から上がった大西洋の魚介とノワールムーチエ島の産物である。魚、特に活けの魚がいつも入手できる恵まれた環境で開業していることもあり、いけじめの技術と魚の扱い、フランスの第一人者だ。いけじめの平目を長く、時には2週間熟成させ、低温調理で絶妙に火入れをしたものはスペシャリテの一つ。また島の松林のまつぼっくりでいぶしたサバ、特産の海塩やじゃがいも、牡蠣などノワールムチエの産物もテロワールを大事にする彼の料理には欠かせない。さらにレストランで使われる野菜やハーブは彼の自身の畑で取れたものだ。キメの細かい繊細な料理と暖かい雰囲気のお店を目指して、フランスだけでなく外国からも客が押し寄せている。



アレクシ・デコレ Alexis Decoret
1993年12月7日 ヴィッシー生まれ
ホテルレストラン「メゾン・デコレ」
www.maisondecoret.com/fr/
Maison Decoret(Relais & Châteaux)
15 rue du Parc 03200 Vichy France



アレクシ・デコレはヴィッシーのホテル学校在学中からフランスの3つ星のレジス・マルコン、トロワグロ、ベルナル・ロワゾー、スペインの3つ星のカン・ロッカなどの名高いレストランで研修を受ける。ついでさらに上のディプロムを目指しトノンの公立ホテル学校に学び、2013年に卒業。

卒業後は日本語を学ぶため、辻調理師学校フランス校で料理、製菓のアシスタント教員として勤務。

その後ロンドンの2つ星the Greenhouseで料理人としてスタート。英語も学ぶ。2016年にフランスに戻り、3つ星のトロワグロで本格的に料理人として修行をする。トロワグロはアレクシの父ジャックも若い頃シェフとして働いた3つ星レストランである。

2019年秋から父のレストラン「メゾン・デコレ」に戻り、料理人として働き始めたアレクシは、メゾン・デコレの後継者としての道を歩み始めた。現在は父のジャック・デコレを盛り立て、弟のアントワーヌと共にメゾン・デコレの厨房の中心となっている。

アレクシはまた、非常にホスピタリティに優れ、時にはレストランのサービスを受け持つこともあるが、その人当たりの良さときめの細やかさ、客の話を引き出す話術は非常に喜ばれている。

*ジャック・デコレ アレクシの父、ジャックは2006年に京都で日本料理研修を受けた一人である。ジャックの料理はクリエイティブで知られるが、同時にMOFの称号も持ち、MOFの試験の技術試験官をしばしば務めている。

ダヴィデ・カラヴァリア Davide

Garavaglia

1990年コルベッタ（ミラノ郊外）生まれ

33歳

「コート」バイ・マウロ・コラグレコ

Côte by Mauro Colagreco

Hotel Capella

300/2 Charoenkrung Road, Yannawa,

Sathorn,

Bangkok, 10120, Thailand



ダヴィデ・ガラヴァリアは、2009年にミラノのホテル学校を卒業。ミラノのミシュラン一つ星レストラン「D'O」（現在は2つ星）に入り、料理人としての一歩を始めた。その店のシェフのダヴィデ・オルダーニの下で、食材の質を見分けかたや季節を尊重することを学んだ。創造性に富んだモダンな料理、新しいポップな料理とガストロノミーの融合は、若いダヴィデの興味と情熱をおおいに刺激した。

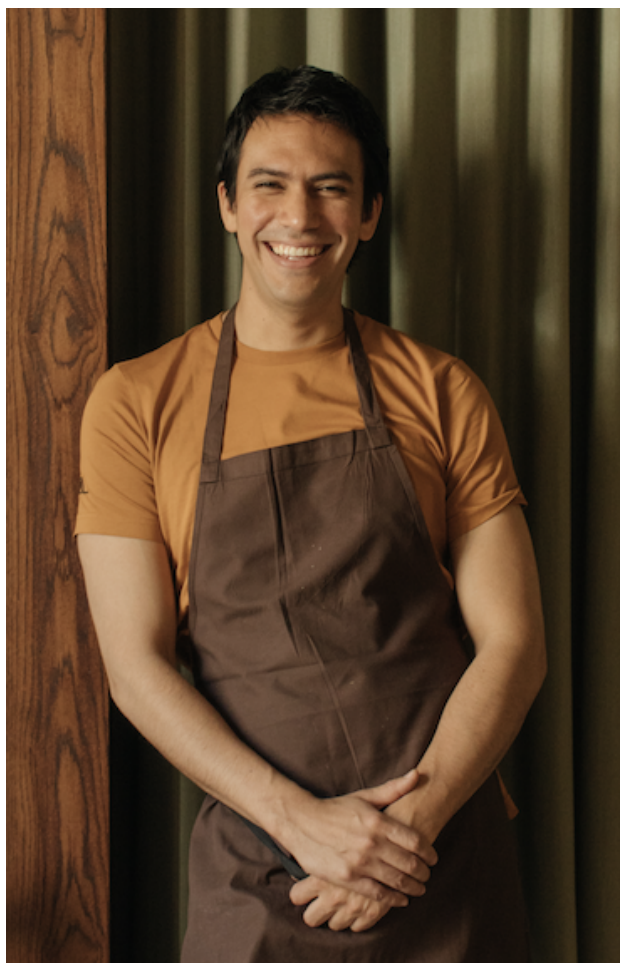
2013年にダヴィデはロンドンに移り、ピエール・ガニエールのレストラン「スケッチ」で働く。ここでは、ガニエールの独創的で、時にはアヴァンギャルドな料理、さらに店のオーガナイズについて学んだ。「スケッチ」は非常にインターナショナルな雰囲気、いろいろな料理を見て幅広い経験を積むことができ、大志を持った若いシェフのダヴィデにはとても良い環境であった。

ダヴィデは2015年にフランスのマントンにあるマウロ・コラグレコの店、ミラジュールでスーシェフとして厨房チームを束ねる。そして2019年1月にミラジュールがフランスのミシュラン・ガイドで3つ星を獲得。同年の世界のベスト・レストラン50のランキングで1位を得た。

そしてマウロ・コラグレコがアジアで初めての店を出す際、ダヴィデはシェフとしてタイに送り込まれた。そのバンコクの店「コート」バイ・マウロ・コラグレコは2020年にオープンした。フランスとイタリアのリビエラ料理を現代的に再構築したマウロ・コラグレコの料理哲学を表している。多くの期待通り、2022年にミシュラン・タイの一つ星を獲得。さらに翌2023年にダヴィデ・カラヴァリアはミシュラン・タイのヤングシェフ賞受賞。名実ともにタイを代表とするフレンチのシェフとなった。

サンチアゴ・ラストラ Santiago Lastra
1990年4月4日 メキシコシティ生まれ
レストラン・コル

Restaurant Kol
9 Seymour St,
London W1H 7BA England
<https://kolrestaurant.com>



サンチアゴ・ラストラが初めて料理をしたのは15歳の時。クラッカーの袋に書かれてあったレシピーを作ってみたのが「料理すること」との出会いだった。その面白さに目覚めた彼は、最初は自宅で、ついでレストランで研修を重ね、メキシコのコロナド料理芸術研究所（調理師学校）に進んだ。スペインに渡りムガリッツで15ヶ月働いたあと、バスク料理センターに進んで修士号を取得する。

しかし彼はシェフとなってレストランを開くのではなく、数年後にメキシコに戻って料理の研究所を開こうと考えていた。

そのためにコペンハーゲン大学の北欧食品研究所で開発コースを学び、北欧の穀物でメキシコのトルティーヤを作る方法を研究した。これにインスピレーションを得たサンチアゴは、フランス、イタリア、ポルトガル、トルコ、香港、台湾、日本、スウェーデン、ロシアなど、世界の27か国で地元の食材を使ってメキシコの料理を作る一連のポップアップイベントを行った。

2017年にレネ・レゼッピがNoma Mexicoを7週間の期間限定でオープンするプロジェクトが出来た。サンチアゴはそのマネージャーとして抜擢され、メキシコ全土の小規模生産者から優れた地域農産物を探し、調達することに尽力して、メキシコ・ノマを成功へと導いた。

この経験から、Nomaのようなレストランが社会に与える影響に触発され、さらにメキシコの食と文化に大きな誇りを持ったサンチアゴは、自分の将来が研究室にあるのではなくレストランにあると考えを改めた。それを実現するため2020年にロンドンに移住し、自身のレストラン「KOL」をオープンする。「イギリスの食材、メキシコのインスピレーション」がモットーの料理は伝統に独自を創造性を加えた非常にユニークなイメージーションに富んだもの。同じ店の地下にあるメキシコのメスカリを飲ませるバーと共にメキシコの食文化とサンチアゴの哲学の発信の源となっている。

(photo/Maureen Evans)

ジャン・シルデイ Jean Sirdey
1991年4月19日 リブルヌ生まれ
レストラン「アストランス」
Restaurant Astrance
32 rue de Longchamp
75016 Paris France
<https://www.astranceparis.fr>

ジャン・シルデイは料理人にしては少々変わった経歴の持ち主である。

「アストランス」のオーナーシェフ、パスカル・バルボは若い料理人を採用するときに、その料理人が3つ星や有名シェフの厨房で働いたという華やかな経歴を全く重要視しない。知識や技術を求める気力のような。ジャンはまさにそうだった。

フランスでは料理人を目指す場合、普通14歳で進路を決め、ホテル学校（日本で言う調理師学校）へ進むが、ジャンは18歳で普通高校卒業後、2009年に

ボルドー大学の地理学科の地域開発に進み、さらに2012年修士課程へ、2015年博士課程と進んで、都市開発と環境デザインを学ぶ。その分野の法律も法学部で学ぶ。それまでは大学という学問の分野で生きてきた。その間に環境から農業へ、そして農産物を生かす料理へとジャンの興味がさらに広がっていった。

2020年、28歳の時パリ商工会議所立フェランディ料理学校の成年コースに入学、本格的にフランス料理の基礎を学んだ。そこで特別講師のパスカル・バルボと出会いがあり、調理師学校の実習としてアストランスを研修先を選ぶ。そしてそのままバルボの目にかない、2020年にアストランスに正規に雇用される。

遅いスタートだったが、現在スーシェフ格でパスカルが非常に力を入れている炭火焼きのシェフである。また野菜作り、園芸にもたけている。資料の分析が得意で、古典、新しいものを問わず料理関連のコレクションナーでもある。



ディラン・ワトソン＝ブラウン

Dylan Watson-Brawn

1993年カナダ、バンクーヴァー生まれ 30歳

レストラン「エルンスト」

Restaurant Ernst

richtstrasse 54 13347 Berlin Germany

<https://www.ernstberlin.de/>

レストラン「エルンスト」は、ドイツのベルリンにあり、カナダ人シェフのディラン・ワトソン＝ブラウンが共同経営者スペンサー・クリステンソンと一緒に経営する8席のカウンター レストランである。

彼の料理哲学と料理の技術は、素材に重点を置く日本料理に基づいている。カウンターに座ったゲストは、地震の目の前で繰り広げられる、丁寧な下ごしらえや準備、調理のプロセスを観察することで料理人と一体になって、レストランの雰囲気や料理を楽しむことができる。

エルンストは2017年にベルリンのWedding地区にオープン。厨房にはカナダ人のシェフのディラン・ワトソン＝ブラウンと料理人数人が働いて、客を迎える。

ディランは16歳の時、東京の名高いミシュラン3つ星レストラン「龍吟」でキャリアをスタートした。山本征治シェフのもとで、東京の龍吟、香港の天空龍吟、ついでデンマークのノマと米国のイレヴン・マディソン・パークという有名なレストランで修行した後、ディランはベルリンに移る。そこでスペンサー・クリステンソンと共にベルリンのウエディング地区にある小さなアパートをレストラン「エルンスト」としてオープン。

ディランは最上の食材を求めて生産者と常に緊密に関係を作り上げている。その日の朝届いた素材で、その日の料理を創造してする。彼の料理は非常に繊細だ。日本料理のコンセプトやテクニックからインスピレーションを得てはいるものの、彼の料理は日本料理ではないし、フュージョン料理でもない。純然としたディランの料理である。

ディランのレストラン「エルンスト」は2020年にミシュランの1つ星を獲得し、2023年には世界最高のレストランの55位に選ばれている。

