

NHK アカデミア 第26回 <シェフ 生江史伸>



生江史伸：シェフ。都内フランス料理店料理長。2020年以來3年連続で有名レストランガイドの三つ星、そして、環境に配慮したレストランに送られるグリーンスターを獲得

こんばんは。東京港区のフランス料理店で料理長を務める生江史伸です。今夜は、皆さんとお話できることをとても楽しみにしております。いきなりですが、皆さんに質問させてください。

あなたは今、何が食べたいですか？

夕食前ということもあって、いろいろと思い浮かべていらっしゃるかと思いますが、皆さん、それぞれいろいろなものを想像していただきたいと思います。私たちは何を食べるのかということを考えない日はありません。朝昼晩のメニューを考えるのが面倒ですとか、忙しくて食べる時間がないからランチは抜きですとか、ルーティンとして煩わしいと感じることもあるかもしれません。でも実は、私たちが日々何気なく行っている『食べる』という行動は、地球や人類の未来を大きく左右しているとても重要な行動だ」と私は考えています。それがどういうことなのか。今日の講義で皆さんと一緒に考えて、そしてシェアしていきたいと思っております。

<三つ星×環境に配慮する挑戦>

三つ星×環境に配慮する挑戦

2020年

三つ星

撮影:Nathalie Cantacuzino

まずは、自己紹介から始めさせてください。

僕は1973年生まれで、現在50歳です。料理長を務める店を2010年に開業し、2020年に有名レストランガイドで三つ星を獲得しました。そしてそのガイドブックというのは、“グリーンスター”というものも私たちのレストランにいただきました。“グリーンスター”は、3年前に導入された、環境などに配慮した店を評価する新たな指標だということです。

三つ星×環境に配慮する挑戦



まず、「環境に配慮」というのはどういうことなのか、私たちのお店が何を目標しているのかということをお話しさせてください。

私たちのレストランは「ガストロノミーレストラン」です。言い換えると、「より『上質な食』を目指すレストラン」です。



こちらは、私たちのレストランがオープンした2010年から今まで、毎日欠かさず、お客様に召し上がっていただいている料理で、蕪(かぶ)の料理です。スーパーマーケットで普通に買えるような、手に取っていただけるような蕪(かぶ)だと思えます。

ガストロノミーレストランに来た方の「何か特別な体験をさせてもらえるんじゃないか」という期待に僕たちが応えていくというと、例えば、食材の調達において、なかなか獲得することができないような食材をみんなで争ってとるといふようなことになるんですね。量が少ないものを争うことによって、その生態系を害してしまうのではないかというジレンマが、自分たちの中にあります。そこをどうやって解決していくかというのは、次の調理行動で、自分たちがどれだけ工夫を加えていけるか。工夫を加えていくというのは複雑にしていくということにつながるのではなく、どういう調理方法を的確に選んで提供していくのかということ。私たちのようなレストランで、新しい料理をつくっていくことが一つ課せられていることだと感じています。



この蕪(かぶ)の料理は4時間、火を入れるんです。「4時間、火を入れた蕪(かぶ)」と聞いて、どういうことを想像されますか。煮くずれたり、グズグズになってしまったりというふうに思われると思うんですけども、しっかりと形を保って、なおかつ、中の水分やうまみを爆発させるように味わっていただけるんです。

最後にバターで焼き上げていくという料理で、非常にシンプルな盛りつけで、味は蕪(かぶ)の味によるところがあるんですけども、このように野菜の料理をレストランの代表的な料理とすることは、今まではあまり多くなかったんです。「僕らが技術面で日常的な素材の価値を高めることに役に立てばうれしいな」という考えのもとに続いているひと皿です。



そのほかには、例えば、エネルギーの脱炭素化があります。2020年ごろ、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で数か月間休業を余儀なくされたときに思いついたことです。前々からこの構想はあったんですが、実際に行動を起こしていくということで、薪窯(まきがま)を作るということに着手しました。今までの天然ガスを使ったオーブンやコンロというものと同時に、この薪窯(まきがま)を入れるわけです。

薪(まき)に注目したきっかけというのは、フランスに行ったときのことなんですけれども、友人シェフのお父さんが暖炉の薪火(まきび)で鴨(かも)を焼いてくださったんです。それがすごくおいしくて、レストランでもその温かい料理を再現したいなということも頭の中にもありました。このかまどは、いわゆる天然ガスや石油などの化石燃料を原料としたエネルギーではないので、今の温暖化問題に対しての一つの対処法という形では、よりよい選択ができていないかなというふうに考えています。



実際にかまどの薪(まき)で火を入れていくと、鴨(かも)は、薪(まき)の熾火(おきび)でじっくりと温まります。強いエネルギーで火が一気に当たるという形ではなくて、ゆっくり優しく火が入っていくことによって、これまでにないすごく柔らかい触感、なおかつ、薪(まき)が燃えるときの香ばしさを取り込んで、すごくいい仕上がりになるんです。

三つ星×環境に配慮する挑戦

調理×エネルギー

間伐材
東京 檜原村産

この薪(まき)は、東京檜原村の林業の方と連携して、間伐材を使用しています。森を守っていく中で“間伐”という作業が必要で、そこから得られた木材“バイオマス”というものを有効利用していくことで、林業の再生にも役立てていけるといふふうに思っています。そして料理を介して、例えば林業と飲食業という異業種がつながるといふ形で、お互いが循環することによって活性化する循環経済を実現していく一つの手だてなのではないかと考えています。このかまどにしたことで、化石燃料をもとにした二酸化炭素の排出を減らすということと同時に、地元東京の林業も応援できる。2つのよきことを、レシピから生み出すことができたということの実証になります。この薪(まき)を使って火を入れた鴨(かも)というのは、今まで僕は食べたことのない“おいしさの未踏の地”へ来たという実感が湧きました。「おいしさを追求する延長線上に、社会や環境にも有意義で優しい料理ができる」というのが、私たちが考えている料理の骨子にあります。

そして農業のことにに関してなんですけれども、昨今の温暖化ガスという観点から、最近よく耳にする「無施肥(むせひ)栽培」、いわゆる肥料を与えない農業ですね。そして無農薬栽培に加えて、耕さない「不耕起(ふこうき)栽培」。こういったものを新たに産物として積極使用しようというところに、今、かじを切っています。

三つ星×環境に配慮する挑戦

食品廃棄の削減&循環



もう一つ挙げると、皆さんもご存じのとおり「食品廃棄」です。フードウェイストなどの削減やその循環に取り組んでいます。まずは、自分たちのメニューを考え直しました。具体的に言いますと、今まで13~14皿ぐらいを出すメニュー構成だったんですけども、10~11皿ぐらいに減らしました。料理人としてあるいはレストランとしていちばん恐れていることは、お客様のおなかが満たされないことです。要するに、全然足りなかったということがあるんですけども、私たちがお客様のおなかのサイズに合わせて調整することができないかと考えました。

三つ星×環境に配慮する挑戦

食品廃棄の削減&循環



タヤリン・イン・ブロード
鴨の様々な部位をトリュフとともに

これは最後の料理なんですけれども、パスタの量をお客様に何うことによって、最後のおなかの調整をすると

ということです。そうすることによって、少し皿数を減らしたんですけれども、皆さんに合わせた量の食事の提供が、今、実践されています。



食料廃棄に関してですが、メインコースに至るまでいろいろな野菜を使いますので、野菜の切れ端やお皿に乗らない部分というのがたくさん出てきます。一般的に、たまねぎの皮は捨てるものというふうに思われがちですけれども、これを利用して、極上の野菜だしをつくることができます。これが、先ほどのパスタなどの料理に使われていくことになります。こういったものを野菜だしのもとにすることによって、おいしいものをつくれる。そして、それが家庭でもできますということを伝えていければいいなと思っています。

<アカデミア Q&A>

Q フードロスなどに対する
取り組みへのアドバイス

NHKACADEMIA



ななえさん「食材の輸入商社の営業マンを7年ほどしたあと、食に関することを勉強したい、キャリアチェンジをしたいと思って、去年1年間、今年の3月までフードコーディネーターの勉強をするために専門学校に通いました。これから頑張っていこうという人たちへのアドバイスをいただきたいなと思いました。私もこれから自分の力で、地元よさや食材よさ、フードロス問題などに取り組んだり、また、小さい飲食事業を知り合いとやりたいと思っているので、それに関してもアドバイスをいただきたいなと思います」

生江さん「自分は料理をつくる料理人なので、料理から何をお伝えできるかということ、自分たちの料理を食べた方々が幸せになっているという姿をまずは設定するわけですね。“幸せの形”というのは一人一人違うので合わせていくのは大変な作業なんですけれども、どうしたら相手の幸せを確認できるかということ、やっぱり“コミュニケーション”が必要だと思っています」

Q フードロスなどに対する
取り組みへのアドバイス

おいしい=武器

生江さん「消費する方々と生産する方々の“情報の通り”をよくしようというのが、今取り組まれていこうとしている仕事かと思うんですけども、そこにはやっぱり“コミュニケーション力”が必要で、プラス「おいしい」と食べてくださる方にとっての“報酬”が必要なわけですよね。それを両立させながらどうやっていくのかというのは、提案のしかたもあるとは思んですけども、“地方創生”や“フードロス”という話をすると、一生懸命頑張っているが故にそれだけに問題が集約されてしまって、それを減らすことをどうするかということで終わってしまうんですよね。だから、そういうところで「おいしい」という、僕らからすると“武器”ですよね。おいしさというのは、全く違う考えを持った人たちの懸け橋となるものだと思います。それは歴史的にも、例えばすごく緊張する国と国の会合でも食事会をしますよね。おいしさを、難しい関係を持っている人たちが共感することによって、お互いの距離を縮めたり、お互いのことを知り合ったり…そういう力を持っていると思うんです。だから、そこを大事にしつつ、橋がかかったあとにどういう会話をしていくかということが、地方創生もそうですし、フードロスをしないような活動に共感を持っていただくことにつながるのではないかなと思っています。

問題を解決するのは“苦行”ではあるんですけども、苦行の面をあまりにも前にすると、やっぱり人は本能的に目を背けたいくなるというのはあると思うんです。目を背けないで注目してもらうためには、何がしかの“報酬”、例えば喜び、楽しみ、おいしさというものが必要なのではないかなと思っていますので、そこも同時に磨いていくということが、料理人としての観点からお伝えできることかなと思っています」

Q レストランが
社会に与える影響とは？

NHKACADEMIA



ナオキさん「レストランは、今後の食や世の中に対して、どのような影響があるものになっていくのか。また、これまでどのような影響を与えてきたものなのかというのを教えていただきたいです」

生江さん「すごくいい質問だと思うのですが、答えるのが非常に難しいかなというところもあります。まず未来に関して考えているところは、今お話ししてきましたけれども、『可能性は無限大』ななだと思っています。レストランというのは、当然、料理をつくって食べてもらうという場所が基本になると思うんですけども、その中にはいろいろな要素が入っています。例えば、命を材料にすることなので、そこには生物学的な考えもあるかもしれないですね。調理の部分では、例えば科学ですとか物理ですとか、そういった観点でいろいろなことを追求していける可能性があると思うんです。もしくは、例えば、吸収や排せつ、廃棄ということに関しても、学問的な分野にまで延ばせるようなことが含まれている業態、業種だと思っています。そういった複雑なものを一つの中に内包している仕事であるということは、これを変えると違う可能性が生まれ、これを変えともっとこういうふうになる、あるいは、これを選んだことによってこういうことにダメージを与えてしまうと、いろいろな可能性が縦横無尽にある場でもあり、そういう仕事の種類なのかなと思っています。時々、それに圧倒されてしまう気がするんですけども、逆にいうと、まだまだ開発の余地がある。まだまだ拡張していく能力を持っている。伸び幅があるんだということです。具体的にどうだということは、僕らが一つ一つ証明していかなければいけないんですけども、あるんだということ。そういう面白い世界が待っているんだということをお伝えしたいなと思っています」

Q ^{かぶ}蕪の料理はオープン当初から
通年メニュー?

NHKACADEMIA



HANA さん「蕪(かぶ)の料理はオープン当初からずっと一貫していますけれども、オープン当初からそのような考えで蕪(かぶ)を使われているということですか」

生江さん「実は、オープン当初、蕪(かぶ)の料理をつくったのが秋だったんですね。秋から冬、寒くなるころに美味しいと思われる素材として取り入れたんですけれども、半年たった2011年に、東日本大震災が起こって、食材のセレクションを一回小さくしたんです。本当は、冬でやめよう、3月には違う料理に変えようと思って、新しい素材を待っていたところに震災が起こって、自分はその当時あまりおいしくなっていないだろうと思っていた蕪(かぶ)で、春や夏を通過してしまっただけです。そのときに、いろいろな蕪(かぶ)の表情が見えてきて、自分が美味しいと思っていた冬の蕪(かぶ)とは違う姿、ちょっとピリっとくるような、そしてすごくジューシーではつらつとした蕪(かぶ)が夏にいたんですね。それを見つけてしまって、『じゃあ秋まで延ばしてみるか』としたところ、1周してしまっただけです。1周したものが次の年はどうなるかなと経験を積算していったところ、やめられなくなってしまったという運命をたどった料理です。ですので、初めからずっとやり続けようと思ったことはなく、時代のあやというか、その運命に導かれた料理なのかなと思っています。

逆に、他の料理はいろいろと様変わりしているわけですね。ある時期はすごく複雑な料理が周りを占めたり、すごくシンプルになったりというのを、オープン当初からレシピを変えずにやっている蕪(かぶ)が定点観測させてくれるんです。ここからどこまでたどり着いたのかというのを教えてくれる。僕たちのレストランとして、いい料理だなというふうに13年たって評価しています」

<生江 meets 料理×自然環境>



私の職歴につながる場所ですけれども、例えば「小さいころから料理が好きだったんですか」とか「どこの調理師学校で勉強しましたか」などという質問を受けることが多いんです。実は私は調理師学校に通ったことがありません。本格的に料理の勉強を始めたのは、大学を卒業して以降になります。

少年時代から漠然と夢を見ていた職業はありました。それは料理人ではなくて、ジャーナリストでした。そのきっかけは、社会科の教科書を開くと、自分と同年代のアフリカの子どもたちが痩せ細って栄養失調でおなかが出ているような写真が出ていて、非常に心を痛めました。そういった中で、「どうして同じ時代に住んでいる、同じ地球に住んでいる人間がこんなに違うんだろう」あるいは「この不平等、不公平はどうやったら解消できるんだろう」ということを考える子どもだったと思います。

その答えを探そうと、大学は政治学科に進みました。大学では、特にアフリカですとか、東南アジア、当時のラテンアメリカ、そういったところの政治に興味を持って学んでおりました。



私の大学時代の写真が少なくて、唯一見つけたのがこちらの写真になります。学業とはあまり関係がないように見られるかもしれませんが、いちばん左のベースを弾いているのが大学生時代の私です。いろいろな音楽ジャンルが好きだったので、一時は7つのバンドをかけもったりしましたが、この写真は恐らくジャニス・ジョプリンというアーティストのカバーバンドをやっていたときのものだと思います。ジャーナリストも音楽も、世の中の事象を人に伝えていく役割があるという点で、私は似ていると考えています。

1990年代前半、かつて豊かさを享受していたはずの私たちの世代が、バブルがはじけた直後、就職難に直面しました。ジャーナリストを志望していたんですけども、優秀なライバルがたくさんいます。そこで、ジャーナリストは難しいと諦めることになりました。手に職がないと食いつぶされるなということも考えていましたので、何か技術を得なければいけないというふうに考えるようになります。ここで料理の話がやっと出てきます。

料理があれば目の前にいる人を 幸せにできる

大学に入ってすぐ、いちばん就職しやすいアルバイト先としてレストランの皿洗いがありました。皿洗いから始めて4年間続けて、最後の方は調理をさせてもらったり、レシピを考えさせてもらったりすることもありましたが。その中でレストランの仕事が魅力的だとすごく感じることもありました。それは自分が仕上げた料理で、お客さんが目の前で笑顔になっていくということです。学生時代、周りにインパクトを与えられるような達成感はなかなか得られないんですけども、「料理があれば、目の前にいる人を幸せにできる」という手応えを感じました。それが、料理業界に飛び込んでみようと思ったところです。

ところが、調理の基本も知らない人間をシェフとして雇ってくれるお店はもちろんありません。大学卒業後、イタリア料理店に滑り込んだんですが、“シェフ”としてではなくて、当初は“サービス”担当としてでした。“サービス”というのは、シェフから料理を受け取り、それをお客様に提供するという役割です。料理人志望と言い続けてきたんですけども、そのレストランは調理場に入る希望者が多く、なかなか中に入れませんでした。料理人としての技術を高めることができないという焦りの日々が続きました。なおかつ、自分の先輩は調理師学校を出た年下の人たちで、年齢を重ねていくうちに焦りが募って、非常に苦しかったことを覚えています。

調理については仕事の中で経験を積んでいくことができなかったため、自分の中では“頭でっかち”になるほど知識を増やしていくことにエネルギーを費やしました。休みの日は本屋さんをはしごして、時には、非常に迷惑な客かと思うんですけども、地べたに座り込んだりして、ジャンルにこだわらず、片っ端から料理関係の本を読みあさりしました。

レストラン

||

人をいやして回復させる場所

あるとき、サービスの担当の先輩からこんな言葉を教えていただいたんです。「レストランは、人をいやして回復させる場所」という言葉でした。もともとレストランという言葉の語源、頭の「レストレ」という言葉は、「回復させる、再生させていく」という言葉です。そういうことを実現していく場所であるということ先輩が教えてくれました。それまで、レストランというと単純においしいものを食べて「よかったね」という場所だと思っていたんですけど、そうではなくて、人を回復させる、心身ともに再生させる場所なんだということ、サービスの仕事の間で学びました。この言葉は今の私にも通じる大切な気づきなのですが、キッチンではなくサービスにいたから出会うことができたと思っています。



伝説の三つ星シェフ
ミシェル・ブラスとともに

30 歳になった私は、それまでまともにシェフの仕事ができないまま、新たな場所を求めて、北海道のレストランの門をたたきました。非常にラッキーなことに、当時、調理場の枠が空いていて、幸運に導かれて厨房(ちゅうぼう)に入ることができたわけなんですけれども、実は、私はフランス語が全く分からない状態でした。その中で繰り返されるコミュニケーションは全てフランス語でしたので、まずはゼロから学びました。働いていた人たちの半分ぐらいはフランスから帰ってきたフランス人や日本人、そして残りの半分は調理師学校でフランス語の教育を受けた若い料理人たちでしたので、自分はその皆さんに追いつくために、休憩時間などあらゆるときに、書籍を読みあさりしました。



北海道での仕事は、私の料理人としての料理に大きな影響を与えました。それは「『自然』と『食』はつながっている」という感覚です。北海道のレストランは、ひと皿に数十種類の野草を料理に使うレストランでした。北海道ですので、雪が積もっていない半年間は、出勤前に森に入って、山菜ですとかハーブですとか、自生している野草を採ってくることから1日が始まりました。

生江 meets 料理×自然環境



それまでは、発注した食材が厨房(ちゅうぼう)に届いて、それを加工して調理する。自分たちの中では、その加工の部分に注力を置いて仕事をしていたんですけども、北海道の仕事は、自ら自然の中に入って食材を探し続ける。自分の新しい学びを得たと思っています。

生江 meets 料理×自然環境



**「情報」で
人の食体験は
変わる**

北海道で5年間学んだあと、この時点で自分はもう30代半ばですね、それまで学んできていないものをもっと学ぶべきではないかと、今度は全く逆のアプローチについて学んでみたくなり、イギリスのとある三つ星のレストランの門をたたきました。このレストランは非常に変わっていて、食べる人の心理や認知に語りかけて、与えられた『情報』によって、人の食体験がいかに変わるか』ということを実践しているレストランでした。

生江 meets 料理×自然環境



サウンド・オブ・ザ・シー

写真提供:山本益博

そのレストランの代表的なひと皿があるんですけども、「サウンド・オブ・ザ・シー」というタイトルのひと皿です。これは日本語に訳すと「海の音」という料理です。非常に変わった提供のしかたで、最初、まだ何も料理が出ていないところで、テーブルの上に巻き貝が置かれます。そこからイヤホンが2つ出ているんです。そのイヤホンをお客様が耳につけます。耳の中に流れてくる音は、まさにサウンド・オブ・ザ・シー。波の音やウミネコが鳴くような声が入っています。海の音を聞きながら、そのあとに提供されるシーフードの料理を食べるという面白い料理なんです。

どういうことを狙ったかという、実は食の認知の中で、他の情報と混ぜて混乱が起こったときに、料理というものの感応値が下がるという結果が出ています。具体的に言うと、例えば、一つのカキ、オイスターを食べるとき、海の音を聞きながら食べる脳波と、牧場で牛が鳴いている、あるいは、風がそよいでいる音を聞きながら食べる脳波では、全く脳の反応が違うんですね。自分たちの受容というのは、どういう形で行なわれているのかということの研究して、それを料理のコンセプトに入れるという非常に面白いレストランでした。

私はこの二つの世界的なレストランから、一方では「自らフィールドへ出る」大切さ、他方からは「料理にさまざまな情報を付加してお客様の内面に訴えていく」こと、その両輪を学びました。

生江 meets 料理×自然環境



ホタルイカとササニシキリゾット
北寄貝 わかめ 紫蘇の花

去年、私はあえて絶滅が危惧される海藻をメインにした料理をつくりました。こちらは、ワカメをメインにしたものなんですけれども、ハマグリの上にワカメとリゾットがのっています。

生江 meets 料理×自然環境



藻場の喪失

磯焼け

今、海藻がゼロになったような場所もあります。まだ残っているところもあるんですけれども、全体的には海藻が無くなると言われている“藻場の喪失”ですね。“磯焼け”と呼ばれますけれども、そういったことを問題提起できるような料理をつくり出しました。

海の中にはウニもいるんですけれども、実はウニが増え過ぎる、あるいは冬の海藻が育たなければいけない時

期に活性が上がって、海藻の成長を妨げるといったことが言われています。お客様に、「おいしい」「楽しい」ということを経験していただきながら、「この海藻を復活させたくないですか」ということを付け加えていくことで、勉強だけではなく、自然に環境に目が向いていき、さらにもっと自然・環境に近づこうと思ったださるということを期待しています。

<アカデミア Q&A>



Q 新たな食材を取り入れるときに気をつけることは?

NHK ACADEMIA

ふわ

神奈川

ふわさん「私はお菓子作りに携わる仕事をしています。私自身も道に生えているヨモギですとか、そういったものをお菓子に取り入れてみたいという気持ちにすごくなったりしました。ですが、野草というのがワイルドなものだから衛生的に大丈夫なのかなど、畑で育ったものではないという点で、今までなかなか行動に移すことができませんでした。野草を使ってお料理をつくるときに、下処理で気をつけられていること、お客様への提供で不安を払拭(ふっしょく)するために気をつけていらっしゃるなどがあれば、詳しく聞きたいなと思いました」

生江さん「自分も北海道で、野草を山や森あるいは畑のそばや湖、海の近くで収穫して、新しい食材として提案する役割を持っていたので、その気持ちがよく分かります。時々、本当は持ってきてはいけないような草を間違えて収穫してしまうということもあるんですけれども、そういうことがないように、やっぱり知識を持つということですね。今、流通している野菜や山菜でも、流通の中でわりと制約がかかっているものがあって、本当はいろいろな種類のものが食べられるはずなんだけれども、かなり自分たちの選択というのは狭められているということがあると思います。

例えば、自分が大手スーパーや大規模な食品産業で仕事をする場合は、どうやって安心安全を守っていくのかというのが非常に重要になると思うんですけれども、なぜか私たちのようなレストランの場合は、どちらかと

いうと今まで食べたことがないもの、あるいはいわゆる新奇なものに対して、恐怖を持つ方と非常にそういうものを好んで食べる方と、両サイドの方がいると思うんです。ですので、好む方にはいろいろなものを、もちろん私たちが安全ということを確認した上で使って食べていただくということ、分からない方々には無理強いをしないということですね。野草などそういうものを食べたくないという方に、こちらが押しつけても、やっぱりそれは難しいのかなと思います。

レストランとしてありがたいことは、お客様がそこにいらっしゃるの直接コミュニケーションが取れるんですね。そこでお互いの理解を得ることができる。好きな人あるいは嫌いな人、食べたくない人、その状況に合わせて自分たちも調理できるので、可能性を潰さない可能性を広げていくということを念頭に、もちろん安全安心を保ちながらですけれども、やっていくことができるいい場所だなというふうに思っていて、それが一つ答えになるかなと思います」



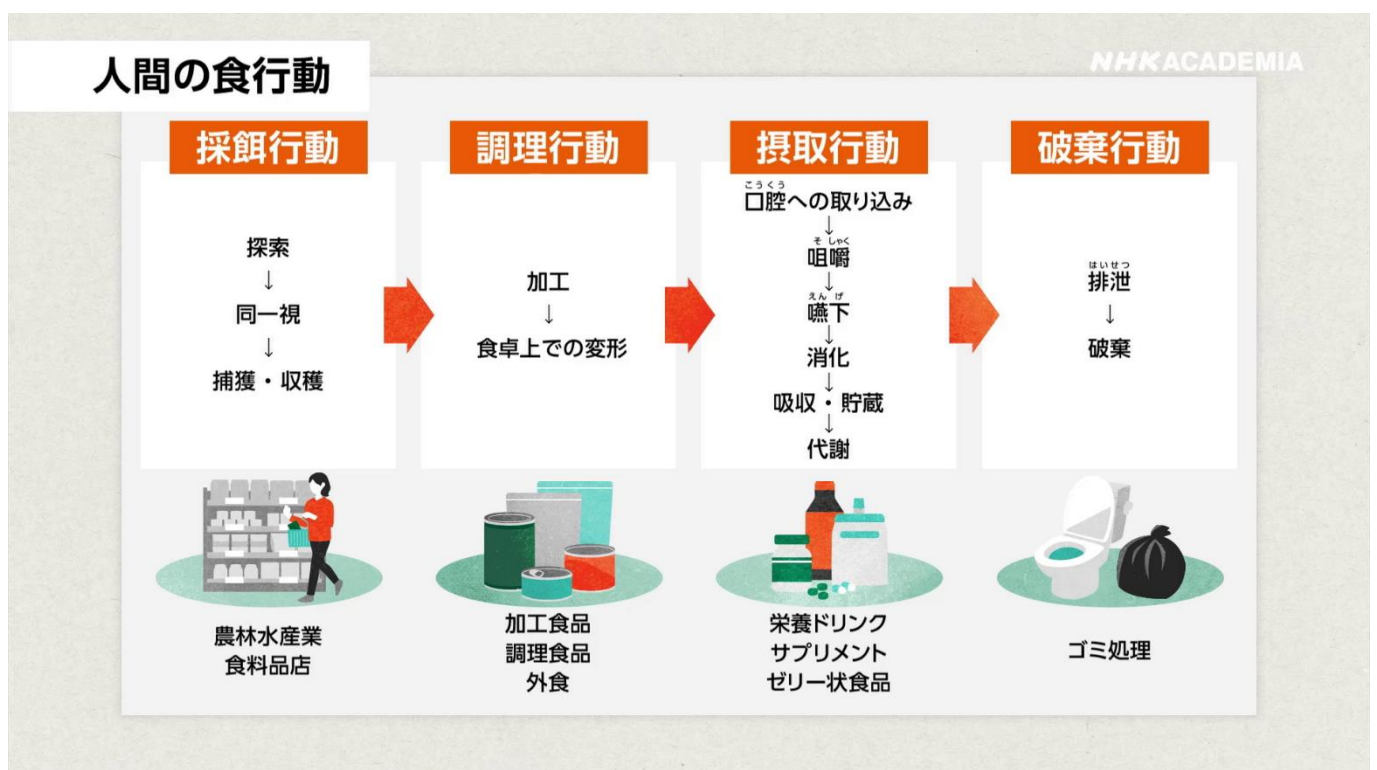
生江さん「ずっと野草の本を読み続けていました。古くから伝統的に扱われていたんですけども、生産されるものではないということで、忘れ去られた。最近はその忘れられた食材、それも再生していくということが、料理をつくる人間、あるいは、お菓子をつくる人間の重要な役割とも言われていますので、ぜひそういうお考えがある場合はチャレンジをする。その中でお客様とのコミュニケーションを密に取って、お互いに共感を持ったり、対話をしたりしていくということが重要なのではないかなというのは、つくる以上にそう思います」

<「食べる」とは?>

「食べる」とは？



ここで、私たちが毎日行っている「食べる」という行動について考えていきたいと思います。「食べる」というのは、そもそもどういう行動かということですが、4つに分類して捉える考え方があります。



まずいちばん左は「採餌(さいじ)行動」。これは食材を探して、見つけて、採る行為。そしてその右隣の「調理行動」は食材を加工して、食卓の上で変形させる。その右隣「摂取行動」は、まさに私たちが口の中に入れて咀嚼(そしゃく)して、飲み込んで、おなかの中で消化し、吸収・貯蔵して、代謝するという行為です。そして最後がいちばん右の「破棄行動」。排泄(はいせつ)して破棄するという事です。

では、私たちは食べるときに、この4つのことにどのくらい関わっているのかということを考えてみたいと思います。

現在は、食料品店に並べられたものがすでにあり、そこから調達するというのが一般的な採餌行動になっていると思います。そして、調理行動というのは、今や自分で調理をするだけのみならず、例えば、私たちのような外食産業や加工品、食品産業が作っているものを調理することも含まれています。摂取行動では、昨今、咀嚼(そしゃく)が必要ない、例えば、栄養ドリンクや飲み込むのが楽なゼリー状の食品、そして特定の栄養を持ち味にしたサプリメントを摂るということも行われています。破棄行動は、調理から出たゴミあるいは私たちの排泄物が、ゴミ処理・下水処理にまかされて自動的に自分たちの目の前から消えていきます。

この1から4で成り立った「食べる」という行動は、ご覧のように、だいぶ“外部化”されています。外部化というのは分業を含めて、私たちの実際の行動から、外の形に置き換えられているということです。この構造が構築されることによって、非常に豊かな私たちの生活、“食”をベースとした生活が保たれることはあるんですけども、それと同時に、生産者の方々の声が私たちに届きにくくなっているということもあります。

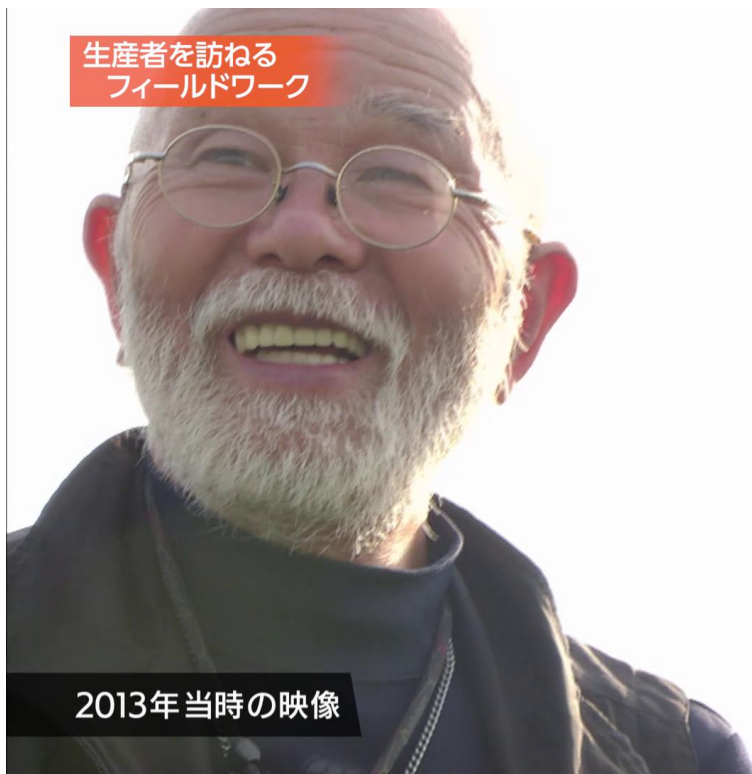
<生産者を訪ねるフィールドワーク>



私が意識的に行っているのが、生産者の現場を訪ねて、生産者さんたちの思いやこだわり、そういったものを実際に見に行くフィールドワークになります。

ご紹介したい方がいます。野菜を提供してくださっている野菜農家の浅野悦男さんです。彼は世界各地の珍しい野菜を実験的に育てている洋野菜農家さんです。

生産者を訪ねる
フィールドワーク



洋野菜農家
浅野悦男

2013年当時の映像

生産者を訪ねる
フィールドワーク



2013年当時の映像

畑に遊びに行くたびに、「今日はこんな面白い野菜ができた」といったことを、毎回、教えてくれるんですね。畑にキッチンがあって、とれたての野菜を調理して、食べ方をお互いに話し合ったりすることもあります。浅野悦男さんは、浅野さん自身を「レストランのスタッフの一員だと考えてくれ」と言ってくださる農家さんで、すごくありがたいことだと思います。

こうした1次産業の方のリアルな声は、流通が発達したことで、聞く機会が実は減ってきています。9月下旬、私は生産者の一人を訪ねました。VTRをごらんください。

生産者を訪ねる
フィールドワーク



漁師
吉川 岳

※映像（開始点 43 分 13 秒）とあわせてご覧ください。

ことしから取り引きを始めた島根県隠岐の島の漁師・吉川岳さんです。彼の漁の現場を訪ねました。

潮の流れがおさまる一瞬を狙って、海を目指します。満潮・干潮によって、同じ海域でも潮の流れが変わります。

吉川さん「今の(殻を)落として、流れをチェックしています。入れるかどうか」

彼は、酸素ボンベなしで、身ひとつで素潜りをして魚を取る漁師です。今回、私も一緒に海の中を見させていただきました。

生産者を訪ねる
フィールドワーク



吉川さんが持っているのは水中銃なんですけれども、一匹一匹を狙っています。まずは、岩に着底して、どの魚を狙おうかという感じなんですけれども、私も横にお邪魔をして同じ目線になってみました。

生産者を訪ねる
フィールドワーク



いろんな魚をどの角度からどのタイミングで取るかというのを狙っています。簡単に見えるんですけども、非常に技術が必要です。頭を打ち抜いているんですけども、魚というのは暴れてしまうと、身が荒れてしまったりかたくなったりしてしまうんです。魚の脳みそを射ぬくことによって、魚に死んだことを気づかせないということです。これはイシガキダイですね。

まずは脳天締めをして、スパイクで脳みそを破壊します。そのあと、ナイフを使ってエラに切れ目を入れて血抜きをします。この時点ではまだ心臓は動いていますので、動いている心臓の力を使って中に閉じ込められている血液を海水に出していきます。こういった魚の(食材としての)ポテンシャルを最大限に引き出すこだわりも非常に注目すべきところです。



ワイヤーを通して、「神経締め」と一般的には呼ばれます。



このあとが、吉川さんが独自にたどりついたやり方なんですけれども、内臓を洗浄していきます。これをやる

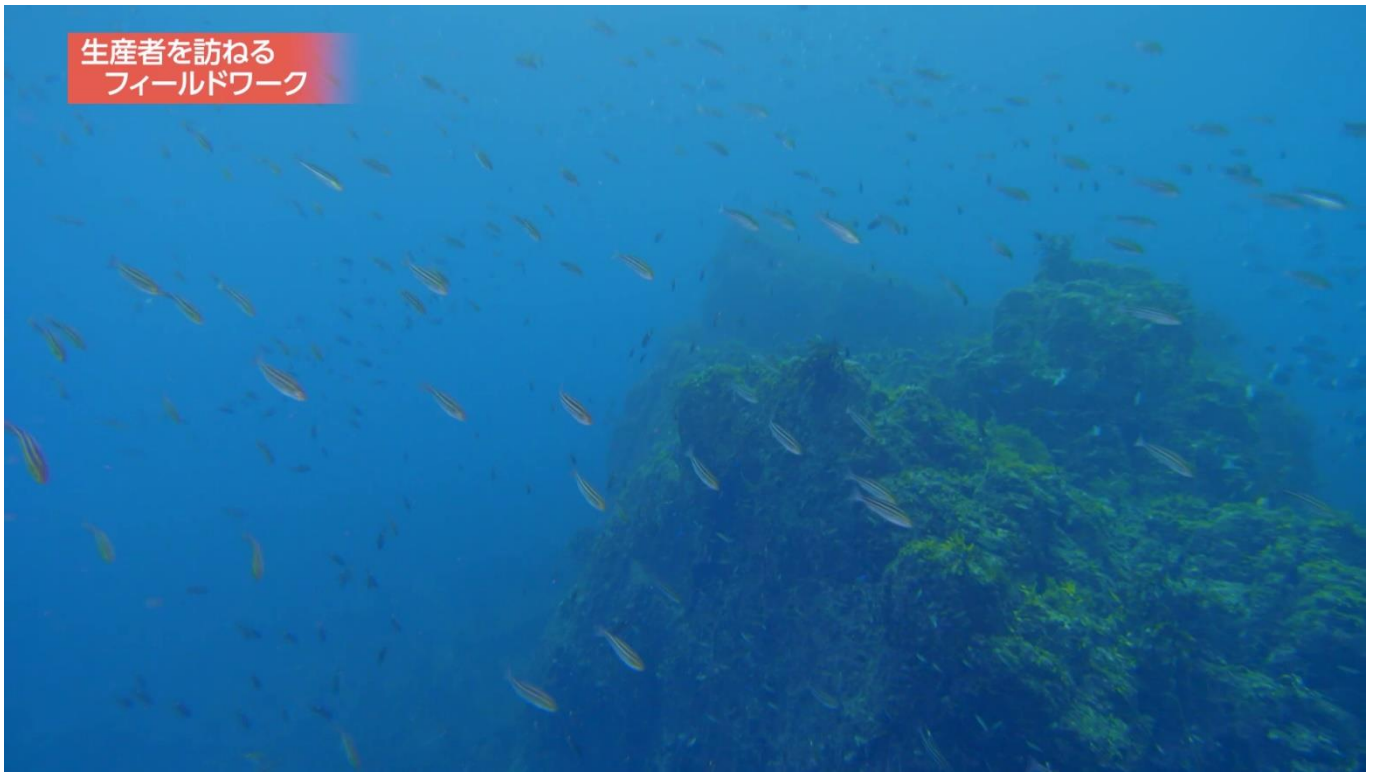
と、非常に身もちもいいですし、香りもいいですし、とれてから3週間後にいちばんうま味が出るなど、魚の身の可能性を最大限に引き出す技術だということを現場で教えていただきました。



吉川さんとの関係の中で私が大切にしているのは、いつも海と、あるいは自然環境と向き合っている吉川さんならではのリアルな言葉を聞くことです。

吉川さん「この時期はイシダイを取るんですけど、9月くらいから脂がないけれど、味は出てくる。だから8月とか7月は取らない」

漁師さんたちは、魚の変化を毎日よく観察しています。



非常に魚が多い感じがしますが、こういった小さい魚は取ることはありません。海の資源に対する配慮がある。「もらいすぎないことを大切にする」ということを語っていると思います。横で見させていただいたときに、やはり魚というのは有限だということに気づかされました。

生江さん「今度は僕が伝えていかないといけない。一緒に働いている仲間や、食べてくれるお客様に、どうやって伝えるか」

吉川さん「そこも含めてバトンタッチできるのが、本当はいちばんいいのかもしれないですね。なかなかできないですけどね」

生江さん「来てよかったです」

生産者を訪ねる
フィールドワーク

人を思いやる 環境・地球を思いやる 魚を思いやる考え方を
ガストロノミーの中でよりよく追求していく

東京のレストランにいる場合、送られてきた魚しか見えていないということもあります。ですが、こういう生産者のもとにうかがえば、漁師さんが海の中で責任ある行動をとっていることがよく分かります。そうすると、おのずと魚の扱い方が変わります。

例えば、自分で作り込んだようなジオラマチックな料理というのもあつたりしますが、自分で作為を持って形をつくっていくという料理より、おのずとその経験がひと皿に乗るということを大切にしたいと、私は思っています。これが真実に基づいた料理をつくるということだと考えています。私は新しい料理を通じて、「人とのつながりや、人が人を思いやる、あるいは人が環境・地球を思いやる、人が魚を思いやる考え方を、ガストロノミーの中でよりよく追求していきたい」と考えています。



※映像（開始点 49 分 53 秒）とあわせてご覧ください。

いつどんな魚を仕入れるかは、海まかせ、漁師まかせ。この日、旬を迎えたクエを仕入れることに。

生江さん「できるだけ真実に基づいた料理をつくりたい。魚が住んでいる環境を知って、おのずとその経験がひと皿に乗ると思っています。自然と、意味のある料理ができるような気がしています」



“山”の恵みのキノコのピュレを中央へ。その“山”を囲むのは、ポロネギのスープの“畑”。その上にクエ。命の祝福をあらわす菊の花が添えられた“海”。「山や畑に潤された海の中にこそクエがいるという“健全なつながり”」。これが生江シェフのメッセージ。

<アカデミア Q&A>

Q 東京でレストランをやる意味とは?

NHKACADEMIA



ゆうたさん「私は現在、調理師学校に通っていて、将来的にレストランを経営しようと思っています。生産者の近い地方でレストランをやった方が、生産者の声を聞きやすく、料理に反映させやすくなると思うんですけど、なぜ東京でレストランをやっているんですか。東京でレストランをやる意味は何ですか」

生江さん「これは恐らく、ゆうたさんが“地方”と“都市”という2つに分けて考えているのがベースにあると思うんです。私たちは東京ですから、都市部でレストランを営業しているレストランとしてどういう考えを持っているか、地方でどういうことを考えているかというのは、その場所によっていろいろな考えがあると思います。東京で仕事をするということは、生産者の方々が近くにあまりいない代わりに、たくさんの人口を抱えていて、たくさんの人たちの行動変容に影響を与えやすい場所であるというのが自分の考えです。これは正しいか間違っているかは分からないんですけども、それは自分の捉え方です。

もちろん、自分も北海道で働いていたときに、自然豊かな環境の中で毎日自然と共生しながら料理をつくるというのは、すごく理想的で非常に満足感があったんですけども、東京のオーディエンスを相手にしていくことの重要さというのがあるのかなというふうに思っています。東京にいと、ゆうたさんがおっしゃるように、生産者さんとの距離が遠いので、自分が現地に赴くわけです。そこでその距離を解消するということです。そしてそこで得られた知見を、大きな都市でたくさんの聞き手の方々がいるところで実践していくということが、大小がよしあしではないんですけども、大きなインパクトを与えられるのではないかなと願って、東京でレストランをやっているつもりです」

ゆうたさん「確かに、消費者が多い東京でレストランをやって、大勢の方に食材のことを知ってもらえるというのは、とてもいいことであると思います。でもやっぱり自分は地方でレストランをやりたいと思います」

生江さん「都市は都市として、そして、地方は地方としてよりよいものをたくさん持っていると思います。都市と地方の間もいろいろなグラデーションが入っていて、どこからが地方でどこからが都市か、あいまいな領域もあると思うんですけども、例えば、ご自身が生まれ育った場所を代表するんだ、それを語るんだという料理ができるということが、日本中もしくは世界中にあるということが、食の本当の豊かさだと僕は思うので、ぜひ頑張ってください」

<開かれたレストランへ>



レストランを営業しているときに、お客様をお迎えしたあとに必ず出すリストがあります。それがこちらです(下画像)。表面は野菜を中心としたリストです。生産者の名前と場所と生産物の名前が書いてあります。

<<敬愛する素晴らしいArtisan（職人）たち>>

藤木宏美（ポムドテール・茨城）

紅しぐれ大根／ビタミン大根

金子洋次（農のいえかねこ・栃木）

マイクロきゅうり／マイクロピーマン
ツルムラサキの花／マイクロ紫唐辛子／紫ししとうの花

浅野悦男（エコファームアサノ・千葉）

赤玉ねぎ／ピーツ／おおまさり
インカのめざめ／バターナッツカボチャ

井上隆太郎 井上裕美（苗目・千葉）

ダリア／姫ハッカ／アニスヒソップ／タラゴン

小川幸夫（ファーム小川・千葉）

裏面には、野菜以外の食材がのっています(下画像)。私たちが使う野菜の種類が非常に多く、表面は野菜でいっぱいになってしまうので、裏面はその他の食材になります。例えば、小麦粉ですとか昆布、しょつつる、畜産でいうと短角牛、そういったものがこの中に含まれています。どの食材がどこから来て、どなたが生産されたものなのかということを表すリストになります。

アグリシステム（北海道）小麦粉

共働学舎（北海道）チーズ

山本商店（北海道）利尻昆布

竹中農場（北海道）エシャロット、リーキ

諸井醸造（秋田）しょつつる

栗林酒造店（秋田）水

柿木畜産（岩手）短角牛

お米クリエイター佐藤裕貴（宮城）お米

森林ノ牧場（栃木）牛乳

那須高原HERB's（栃木）ハーブ

月のとうふ（千葉）豆腐

大松農場（千葉）卵

AMBESSA&CO（千葉）ドライフルーツ

Bocchi Segawa Peanuts（千葉）ピーナッツ

mitosaya薬草園蒸留所（千葉）ブランドー

CACAO HUNTERS（東京）カカオ

Fuglen Coffee Roasters（東京）コーヒー

かつては、もしかしたら現在もかもしれないですが、料理界では“お抱えの生産者”といいますが、自分を取り引きしている生産者を企業秘密として隠す傾向があったんです。ですが今は、情報を開示して透明性を上げることによって、生産者の方が別の料理人や新しいお客様とつながって、よい相互作用が生まれると信じ

ています。そういうことが、私たちがお店をやっている13年間の中でも見えています。

その新たな動きを推し進めていくのに対して、“食”というのは、実は保守化していく傾向というのを持っています。ですので、幅をできるだけ広げていく、特筆すべきものを持っているものを拾い上げていく、そういったことをやるのが私たちのレストランの役割の一つなのかなと思っています。そして、それを独占するのではなく、共有して共に広がっていくことで、多様性がより広がっていく。それをよきものとして考えています。

生産物が多様になっていくということは、同時に命が多様になっていく。言い換えると、例えば、野菜が多様になっていくということは、植物の生態系が多様になっていく。もしくは、農業によって、農場ですね、圃場(ほじょう)の周りの生物の多様性を上げていく。そういったことにもつながっていくのではないかなと思っています。これに関しては未来のための“種まき”、そういった気持ちでリストをお配りして、皆さんに知っていただくというふうに思っています。



お客様がお帰りになる際に渡しているのが、こちらの箱です。中にはクッキーが入っています。このクッキーを作ってくださっている場所は、ぎんが工房さんという山梨県にある障がい福祉サービス多機能型事業所です。



2021年から共同開発をしてきたクッキーなんですけれども、非常においしいクッキーになっています。もともと知人の紹介で、ぎんが工房さんを訪問させていただいたんです。訪問した時点で、お菓子も、そしてそこが提供している別のベーカリーもあったんですけど、そのパンも非常においしかったんです。ですが、運営されているスタッフの方々は「もっといい素材を使いたい。だけれども、障がい者施設ということで、価格をなかなか上げることが難しい」ということを教えてくださいました。それなら私たちが役に立てることがあるかもしれないと会話を重ねて、実際に、調達する私たちの生産者さんをご紹介して、そして、私たちがつくったレシピとクッキーをお送りして、それをぎんが工房さんに再現していただくということを行ったんです。これが非常においしかったんですね。



自分たちが持っている知見ですとか、流通の経路ですとか、そういったものを独占するのではなく、広くシェアしていくことで、今あるレストランの枠を超えた、レストランの機能拡大、機能拡張ができるのではないかなと実感しています。

これはどういうことかという、レストランというのは、一日にお迎えするお客様の数というのは限られています。僕たちでいうと、上限は一つのサービスで35名様。お昼と夜やると、最大で70名様が限界になっています。ですけれども、私たちがそこで培った経験や技術を他の方々に利用していただいて、それがその方々の幸福につながっていくということが少しでも感じられることがあったときに、そこで私たちは、レストランの“新しい地平”に来たということを実感するということになるんです。

<レストラン×未来>



この言葉は、ジャン・アンテルム・ブリア=サヴァランというフランス人の言葉です。「美味礼賛」という言葉に訳されて日本語になっていますが、「新しい食べ物の発見は、星の発見よりも人類の幸せのためになる」という言葉があります。

この言葉のことは昔から自分は知っていて、「新しい食べ物の発見、おいしいものを発見したら幸せになるよね」と直感的に考えていたんですけども、現在は「新しい食べ物、新しいレシピや新しい調理法といったものの発見は、星の発見よりも、私たち人類そして人類と共生しなければいけない社会や環境の幸せのためにつながっていくのだ」というふうに捉えています。



“トンカツ”ってありますよね。あるいはハンバーグですとかカレーライス。こういったものは、日本で誰が最初に料理をしたか、さかのぼっていくことができるんですね。例えばトンカツは、銀座にある洋食屋さんが始めました。それはもともと「コートレット」というフランス料理を、日本でもつくりたいと。でもコートレットは、フランスから入ってきた当時のレシピでは牛肉を使っていたんです。日本ではその当時、いい牛肉を選べなかった。だから、手元にあった豚肉を使ったそうなんです。粉をつけて揚げるとというのがレシピの中にあっただけですけども、豚はなかなか火が入りにくいんですよね。だから薄く切ったり、たたいたりして、技術でオリジナルのレシピを越えていった。それが広がっていった。レストランの料理として始まったものが一般の家庭に定着した。恐らく何十年もかかったと思うんですけども、そういったものが家庭での料理の消費の一端を担うということがあり得るということですよ。それが、レストランが持っている機能の拡張、レストランの枠だけにこだわっていない外へ影響を与える力だと、自分の中では思っているんです。

カレーもそうですし、から揚げもそうです。そういったものをレストランが最初につくっています。未来に対して、どういう料理を皆さんのために提案していくのかということ、私たちはリサーチして、実践していく役割を持っているのではないかなというふうに思っています。

<アカデミア Q&A>

Q 若い人たちが
食に興味を持つには？

NHKACADEMIA



くっしーさん「高校の調理科の教員をして、今は家庭科の教員をしています。学校でいろいろ話をするんですけど、食事に対する興味がない子がすごく多いんです。私の感覚的に。“食”に限らずですけど、シェフだったらどういふことを今の若い子たちにお伝えされるかなというのを聞いてみたいなと思い、質問させていただきました」

生江さん「食の教育というのが、今すごく難しい状況の中にあるのではないかと考えているんです。すごくご苦労を感じます。というのは、時代自体がすごいスピードで変わっていますし、それによって生活習慣、生活風習というのもめまぐるしく変わっていると思います。そういった中で、いろいろなことを教育していくことはなかなか難しいと思うんです。また、教育をする場としていろいろな決まりがあることも存じ上げているんですけども、『食を通じた違う業界の人たちと、網の目につながっていく』ということで、いろいろな難しいことの解消ができるのではないかなと思っています。

僕らも、レストランの一店舗として存在していると、時々無力感を感じたりすることも実はあるんです。でも、そうやって他の方々、例えばお医者さんですとか、研究者の方々ですとか、そういった方々とつながることによって、やっと自分たちが持っている力を発揮できるということもあったりします。ですので、自分の領域でどうにかしようと、最大限思っていたきたいところはあるんですけども、そこで難しいことがたくさん起こっている以上は、もっともっといろいろなところと手を取ってといいますか、頼るということでしょうかね。そういったことで、問題が解決していくのではないかなと思っています」

Q 若い人たちが
食に興味を持つには？



生江さん「あとは、やっぱり“食”というのはタダではないので、お金がかかる。経済的に困難で、いい食事をとれないという環境もあるんだと思います。親御さんがいらっしゃる環境によって、それが子どもに継がれていくということもありますから、それを変えていくというのは、全方位的かというと、社会の隅々までいろいろな目が届いていかないと、ベーシックをつくるのは難しいなというふうにも感じています。ですので、今いろいろな社会問題があったとしても、ちょっとお聞き苦しい言い方かもしれないですけども、僕らは高級フレンチのレストランとして、非常に経済的には恵まれた方々、あるいは、なけなしの一生の貯金をためてという方々が来られるレストランなんですけれども、そこで得られたよきものを、また違うところにお渡しするということができないかなということ、今ずっと考えています。ちょっと答えになったか分からないですけども、何か不明なところがあったら質問していただいても大丈夫です」

くっしーさん「私が思った以上の答えが返ってきて、ちょっとびっくりしています。無知であるからこそその可能性。今まで知らないことが多すぎたのと、自分の中で思っていた部分がすごく解消されました。無知だからこそ、これから知っていける可能性の広がりを感じたような気がします」

生江さん「“無知”という観点からしますと、2つの方向性があると思うんです。それは『無知だから恥ずかしい。無知はよくない』という方向と、『無知だからこそ、新しいことを学んでいく領域が残っている』という考え方。多分、2通りがあると思うんです。僕は『無知だからこそ、いろいろなことを知る可能性がある』というほうを取りたくて。そこの“ドライブ感”を支えていくのは、やっぱり『楽しい』ということなんです。あるいは『うれしい』ということなんです。料理を通じた話でいうと、『おいしい』ということなんです。

おいしさやうれしさ、楽しさというのが、無知からスタートして、いろいろなことを知っていかうとする興味に変わっていく、ドライブ感を出していく。それを押していくということにつながってくればいいなと思って、料理をつくるときは、そういうことをやっぱり重要視します。やっぱりおいしくないダメだと。新しいことをしようとするとき、おいしいや楽しい、うれしいということが欠如してしまうと、苦行になるので。

僕らは、『食べ物というのは喜びに変える力がある』と信じています。例えば、学習するということに興味を持ってもらうためには、僕たちがおいしいものをつくらないとダメなんです。そう思っています」



HANA さん「生江シェフのように、地方に行ったり、すごく頑張っている生産者を応援したり、そういう食材を取り入れることによって、その生産者と、そうではない生産者、まったく興味を持たない人というのが、どんどん二極化する世の中になってきてしまっているのではないかと思います。その二極化をどういうふうにしたら問題解決できるかというのを知りたいです」

生江さん「私自身もその構造に対して非常に危惧を抱いています。やはり一部の人たちが、例えば、オーガニック食材だとか、価格の高いものを入手できるけれども、必ずしも大多数の人たちがそういうものに変えることができるかどうか分からない。あるいはもっと言うと、流通の問題なども含めて、アプローチできるかどうかアクセスできるかどうか問題になっている地域もあると思うので、そこは潜在的にあるものだと思います。二極化するということを自分の中でも考えて、ガストロノミーレストランと同時に、できるだけ日常的な食に触れ合えるようなパン屋を5年前から監修しています。言い換えてみると、高級レストランではそういう高い値段を使って予算の制約があまりないのでいい素材を使えるんじゃないかという批判があったりするんですけど、いやいや、そういう日常的な食の中でも、使い方によってはいい素材がたくさんありますよというのを紹介するお店をやっています。これは本当に自分の中の葛藤でしかなくて、そんなお店を2つ持っているだけで、二極化の構造を変えられるわけがないと思っはいるんですけども、少なからず、自分の中の悪あがきとして、レストランとパン屋さんということで、2つの違う飲食業態、パンの方は製造業ですけども、そこで食事していただくこともできるので、その2つの仕事をしています」

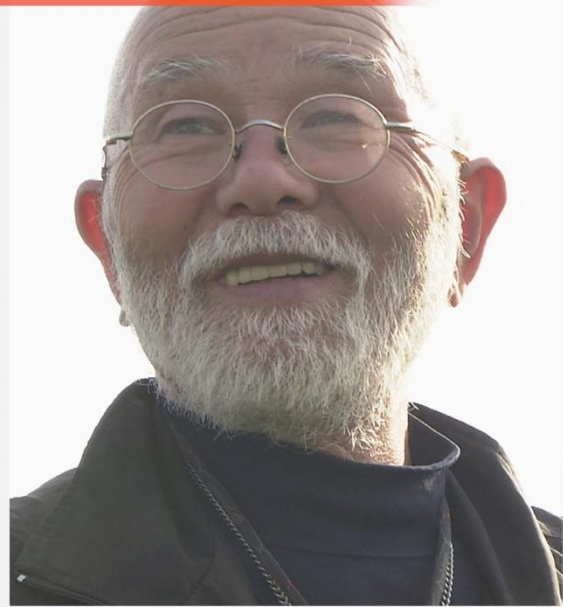
Q 食の二極分化を どうやって解決?



生江さん「あとは二極化することを恐れることによって、いい生産者さんを紹介できないということは避けたいなというふうに思っています。というのは、やっぱりスーパーマーケットや巨大なフードチェーンの中で集められてくるものというのは、恐らくたくさんのデータをとって、最も売れるもの、顧客から喜ばれる品を、棚でそろえていると思うんです。そうすると、そこで最適化が起こってくるということは、単純には説明できないかもしれませんが、選択の幅がどんどん狭くなっていくという気がしているんです。頑張っても、例えば、日常的にスーパーマーケットでも多品種をそろえているというところもあるかもしれませんが、大きな企業になればなるほど、利益を最大化していかないといけないという課題がありますから、お客様から需要が少ないものは、削っていく運命をたどると思うんですね。そうすると、生産者の方々も真ん中に集まった生産物を主に、なりわいを保っていかないといけなくなる。そうすると、商品作物としてもそうですし、植物としての多様性というのも失われてくるのではないかなと思います。動物も含めてですけれども、ある特定の動物をずっと使い続けることによって、他の動物に圧力をかけていくということもあると思うんです。ですので、僕らのレストランというのは、その幅を増やしてやっていくということが一つの課題でもありますし、担っている役割なんだと自認してやっているつもりです。周りのレストランも、ガストロノミーレストランというのは、そういう志向を持ったレストランが増えてきている。それは世界的なムーブメントとして増えてきていると考えています」

<未来のために 私たちにできること>

まとめとしまして、今までお話ししてきた中でお伝えしたいことは、NHK アカデミアという番組を通じて、皆さんはいろいろなことを知りたいと思ってきてくださっていると思うんです。そのベースにあるのは、自分たちが知らないことを知れるようになるために行っていることだと思うんですね。



「いつも1年生」

野菜農家の浅野さんがいつも言う言葉があります。

「いつも1年生」。

すごく学びになる言葉だなど、いつも思っています。浅野さんは、未知の西洋野菜をどうやって日本で根づかせるか、半世紀以上、試行錯誤してきた方なんですけれども、それだけの長いキャリアがありながら、自然の摂理の前では分からないことだらけ、“1年生”だというんです。この「分からないことだらけ」ということを認めるといこの精神に、私の背中も押ししてもらっています。人間は、自然を前に何も分かっていないんだ。分からないからこそ、それを解き明かそうとして努力するのだということです。

時として、“無知”ということがネガティブに捉えられがちなことがあり、「知らないことで恥ずかしい」とか、「知らないことでいろいろな発言ができない」あるいは「知らないことで、自分なりの答えに自信がない」という方が、世の中にたくさんいらっしゃると思います。私もその一人です。ですけれども、その“無知”を糧に、次にどういうことが待っているのか、どういう新しいこと、あるいはどういう知らなければいけないことが待っているのか、ワクワクしながら“知の探検”をしていただければいいのではないかと思います。

恐らく、あらゆる人が“無知”からスタートしていると、私は考えています。科学も、知らないからこそ知らないことを解き明かすためにいろいろな分析をしたり、いろいろな証明をしたりして明らかにしていくわけです。私たちの生活の中でも知らないことがあるからこそ、あした、あさってに、いろいろなことに取り組む糧になるわけです。ですので、まずはその“無知”を糧に、まさに浅野さんの「生涯1年生」という精神で、これからはいろいろな“知の蓄積”をしていただければうれしいなと思います。

未来のために 私たちにできること



では、最後に、皆さんに質問があります。

「あなたは今、何が食べたいですか」。

最初に私が問いかけたときと、皆さんの答えは何が変わったでしょう。そういったことを、ご自分の中で考えを巡らせていただければと思います。

未来のために 私たちにできること

NHK ACADEMIA



ナオキさん「質問です！シェフは何を食べたいのかなと・・・」

生江さん「いやー今ですね、無性に『お刺身』が食べたいです。すごく影響を受けるタイプなので、吉川さんが魚をしとめているシーンを見たときに、『クエの刺身を食べたいな』と思っちゃいました。すごく単純なんですけれど、それぐらい影響力のある漁師さんでもあるし、素材のチカラなのかなというふうに…今、話しているだけでヨダレが出ています」



ナオキさん「そして、あともう一点。シェフが今後食べていきたいものというのは何なのかなというのを知りたいです」

生江さん「何か一つの考えに固執した食べ方はしたくないなと思っているんです。やっぱり料理人なので、いろいろなものを食べていきたい。いろいろなものを食べることによって、幅を広げていく。料理のレパートリーを増やしていくということもあるんですけども、その可能性を増やしていきたい。『可能性』とはどういうことかということ、料理のバリエーションの可能性だけではなくて、やっぱり生産することによって、例えば、その土地や周りのコミュニティによいことが起こるような、そういう素材を使っていきたいなというふうに思っています。未来的な考えをすると、農法にこだわったもの。野菜を生産して届けてくださるというだけで尊いことなんですけれども、なおかつ、その土地が再生したり、周りの空気をきれいにしたり、周りにいろいろな生き物が集まってきて多様性が保たれたり…そういったところで育てられている、そういう農法や漁法を行っているもの。自分たちがそれを選択することでよきことにつながっていくものを選んでいきたいなと思っています。それはレストランだけではなくて、実生活の中でも考えています。でも、理想と現実にはギャップがあるので、何とか理想の方に寄せようと思っています。また、その現実とどうやって向き合っていくかということも重要なかなと思っています。今日はありがとうございました。」