

Rapport

エスコフィエ協会国際会議



2023年10月19日～22日の日程でイタリアのシシリア島において開催されたエスコフィエ協会国際会議に福田会長とともに出席された上柿元副会長にご寄稿いただきました。

オリーブ油工場を見学

私はフランスを経由して会場となるシシリア島に向かいました。4年ぶりのパリは街中にゴミが目立ち失業者が多くコロナ禍から回復し切れていない印象でした。パリ五輪に向けて工事が盛んにおこなわれていましたが日本人観光客は少なく、ピストロは繁盛していましたが3ツ星レストランは空席が目立ちました。

10月18日にシシリア島に入り、会場となるMangias Hotelには19日にバスで向かいました。日本協会からは福田会長、私、シャルル・クルーアン氏、通訳の遠藤昌子氏が、他にフランス、スイス、イタリアを含め12ヶ国から150名が参加しました。ホテルまで大きな建物はほとんどなく、松の木、オリーブ畑、ワイン畑が続く風景を車窓から眺めながら約1時間30分で到着しました。

夕食はホテル内レストランでのブッフェでした。食事中、クリスチャン事務局長、ミッシェル・エスコフィエ氏、南仏代表のマリオ・ドリオ氏と一緒に日本の料理や文化について話が弾みました。翌20日は

気温30℃で快晴となり、朝食後の8時30分にバス3台に分乗して移動を開始。世界遺産のSelinunte(セリヌス)宮殿や歴史博物館を見学して集合写真を撮影しました。約2500年前の生活様式や建造物を観て、古代人のすばらしさを強く感じました。この後、シシリアの漁港Sciacciaを訪れ、続いてオリーブ油製造工場を視察しました。搾りたてのオリーブ油は生温かく、試飲後に少しピリッと喉にくる感覚に本物だと思いました。色は濃いグリーンで、風味も最高でした。生産地においてオリーブ油の色、香りを直に体験できたことは大変有意義でした。地元の



▲セリヌンテ神殿にて ミッシェル・エスコフィエ氏と



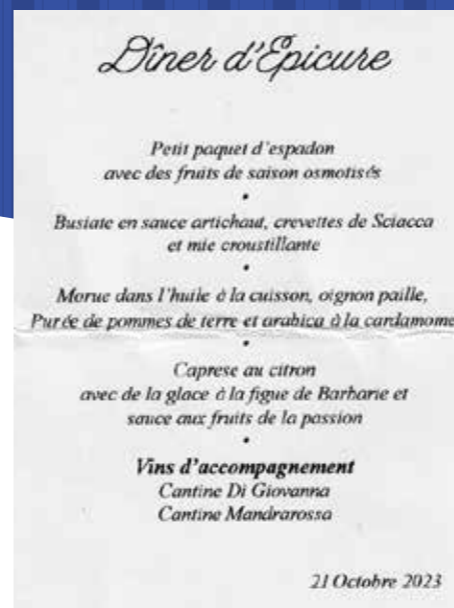
料理人、生産者の皆様とワインやカナッペをいただきながら交流し、貴重な体験となりました。夜は市庁舎の中庭でブッフェで、生ハム、サラミ、ライスボウルの揚げた物、パスタ、チーズ、パン、ワイン、食後酒などが並び、地元の料理人やホテル学校の生徒さん達が笑顔でサービスしてくれました。

日本協会からの要望を再確認

21日は雨のなか、Palazzo Normanni と Palazzo Asmundoの教会を見学し集合写真を撮影しました。15時から地元のレストラン



▲オリーブ油のしぼりたて



▲21日ディナーのメニュー

でブッフェランチの予定でしたが手違いで料理が遅れ、40分ほど待ちました。メニューは揚物と仔牛のホホ肉とセロリ・人参のサラダ ビネグレットソース添え、肉入りの大きなライスボウルとビザ(トマトソース風味)、パン、ワイン、最後にエスプレッソです。少し淋しい国際エスコフィエの集いでした。この後、2時間かけてホテルに戻り、21時30分からディナーとなりました。

はっきり言って、人手不足を大いに感じさせるメリハリのない料理でしたが、参加者全員が笑顔でテーブルを囲み、各国シェフとの交流ができました。

今回の国際大会はヤングシェフコンクールも開催されないため、シシリアの観光や地



元生産者との交流及び、地元のホテル学校の生徒さんのサービスや料理をゆっくりと体験できました。また、福田会長、私、クルーアン氏、通訳の遠藤さんと4人でクリスチャン事務局長と一番重要な国際協会への支払を含めた日本エスコフィエ協会の要望案を再度確認し、話を詰められたことが今回参加の大きな意義でありました。各国シェフとの交流ではエスコフィエの精神を守りながら新しい料理開発、サービス向上、食材発掘に取り組むことや労働時間問題、人材育成について話題になりました。今回はニコラ会長の不在が大変残念でしたが、国際協会における日本の立ち位置の大きさを強く感じました。しかし、主催者側の会議に対する位置づけが不明確なために統率力のないスケジュールとなり、率直に申し上げて国際会議本来の意味がないように感じました。福田会長も同感であると思います。

来年はフランス、パリにおいて10月28日前後、ヤングシェフコンクールも同時開催予定です。日本代表である帝国ホテルの荒木真鈴さんが、大いに活動することを期待し、私もできる限り一生懸命サポートいたします。これからも協会のために海外の情報を会員に発信して参ります。ありがとうございました。

一般社団法人 日本エスコフィエ協会
副会長 上柿元 勝



▲ディナーにて 国際事務局長クリスチャン氏

Village International de la Gastronomie 2023

美食の祭典へ参加

パリで開催された『VIG・国際美食村』に参加した能勢事務局長にご寄稿いただきました。

2023年9月7日～10日、マクロン大統領後援、美食大使ギョーム・ゴメス氏主催による「Village International de la Gastronomie (VIG・国際美食村)」の一環として、フランス国内のさまざまな団体が料理を披露する『フランスの食』フォーラムが開催され、約45000人もの来場者がありました。「Espace Escoffier(エスコフィエの弟子)」としてエスコフィエ・インターナショナルとエスコフィエ博物館が行った共同展示にはオーギュスト・エスコフィエ財団のミシェル・エスコフィエ会長、クリスチャン・ユリーヌ事務局長、ニコラ・サル国際会長などを筆頭に五大洲・48支部から集まった100人近くのシェフが料理実演・試食に参加。私も料理を担当し、観光担当大臣、農業大臣、ポリネシア大統領なども含めたくさんのお客様をお迎えしました。また、

『オーギュスト・エスコフィエの世界的影響』をテーマにカンファレンスも開催され、会場となった『人類美術館』では福田会長が率いる日本協会の活動についての説明があり、私も昨年のヤングシェフコンクールの際に通訳兼コーチとしてサポートして下さった遠藤さんとともにご紹介の榮に与りました。



一般社団法人 日本エスコフィエ協会
事務局長 能勢 洋