



2023年5月10日

「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」第2回日本大会
10月7日・8日に室蘭で開催
審査員にレフェルヴェソンスの生江史伸シェフの参加が決定

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2回日本大会が、2023年10月7日～8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。



昨年に続く2回目の開催となる本大会では、東京のミシュラン3つ星レストラン、レフェルヴェソンスの生江史伸シェフが、オリヴィエ・ローランジェとともに、ルレ エ シャトーから審査員として加わります。生江シェフは、東京大学大学院農学生命科学研究科で、農業マイクロ経済学の修士号を取得。私たちの食物システムがどのように機能しているか、私たちが望む未来を築くために、料理人として何をすべきかと模索しています。また、フリーダイビングの愛好家でもあり、長年にわたり海底の砂漠化を目の当たりにしてきました。海を守り、真の変化を起こすため、シェフとして果たすべき役割は大きいと考えています。

本コンクールの受賞者は、賞品としてルレ エ シャトー加盟ホテル等施設で利用できる食事券及び宿泊券が送られるほか、日本における持続可能な水産物に関する取り組みをサポートする株式会社シーフードレガシーが10月17日～19日の期間に開催する「東京サステナブルシーフード・サミット」へ招待されます。

○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2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、今大会は昨年に続く2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。



「この3年、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12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。」

オリヴィエ・ローランジェ

■「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」第2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】2023年4月17日 申し込み開始

2023年7月31日 参加申込書及び応募書類提出締め切り

2023年8月7日 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

2023年10月6日（金）開会式

2023年10月7日（土）実技審査（専門学校部門・高等学校部門）：

2023年10月8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や多様性を守り、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

〈本件に関するお問い合わせ先〉

ルレ エ シャトーPR事務局(株式会社サニーサイドアップ.内)

担当:渡邊(080-9686-4598)、高良(080-4904-3115)、福田

MAIL: relaischateaux@ssu.co.jp