

## 震災後の日本に世界のトップシェフが集結 食の祭典 Cook It Raw in ISHIKAWA

石川県商工労働部産業政策課  
2012年1月

### 1. Cook It Raw～世界最高峰のシェフたちが「食の自然回帰」を目指す～

食の分野から地球環境問題や世界の未来に対する問いかけを行うために始まった Cook It Raw (クック・イット・ロウ：ありのままを料理する) という取り組みがあります。日本ではあまり聞きなれないこのイベントは、2009年、デンマークのコペンハーゲンで開かれた気候変動に関する国際会議 (COP15) をきっかけに始まりました。自然との共生を考える十数人の世界最高峰のシェフたちが集結し、その土地の文化に触れ、地元の食材を使った一品を創作し、料理を通じてその土地の魅力や未来へのメッセージを世界に向けて伝えるのです。世界の料理界で最も注目を浴びるこのイベントは、デンマークで第1回が開催された後、イタリア、フィンランドと続き、第4回の開催地として震災後の日本が選ばれ、2011年11月に石川県で開催されました。



里山で山菜を採取するマグナス・ニルソン氏 (スウェーデン) と成澤由浩氏



日本的な魚の活け締め方法をシェフたちの前で実演。

### 2. 石川県開催の経緯

石川県は県土の約6割が、「里山」(集落と自然の中間にあり、人々が自然の恵みを楽しみつつ自然と共生してきた地域)であり、海水から塩を取り出す伝統的な製塩手法「揚げ浜式塩田」や、乱獲防止のため銃を使わず網で鴨を捕獲する「坂網猟」など、自然を守りつつ豊かな自然の恵みを楽しむ昔ながらの知恵が今も残っています。

また、加賀百万石の歴史に由来する豊かな食文化や、茶の湯や旅館をはじめとした「おもてなし」文化に加え、輪島塗や九谷焼など、数多くの伝統工芸が今も脈々と受け継がれている地域でもあります。Cook It Raw メンバーシェフであり、今回の日本開

催のホストを務めた成澤由浩氏（東京・南青山「NARISAWA」オーナーシェフ）は、石川のこうした魅力に着目して、日本での開催地に石川県を推薦しました。

### 3. 石川でのシェフたちの活動

今回はアメリカ、フランス、デンマーク、ブラジルなど世界10カ国から15人のシェフが集まりました。その中には「世界のベストレストラン50 (World's 50 Best Restaurants)」で現在1位にランクインするデンマークのレストラン「Noma」のオーナーシェフであるレネ・レゼッピ氏のほか、世界で最も予約が取れないレストランと言われたスペインのレストラン「El Bulli」のシェフであるアルベルト・アドリア氏がいました。

シェフたちは4日間の滞在中に、地元の工芸作家とふれ合い、里山を巡って食材を集め、坂網猟や酒蔵、漁港訪問や旅館でのおもてなしを体験するなど、これまで日本で脈々と受け継がれてきた伝統や食文化を目の当たりにしました。最終日のディナーでは、世界中からたくさんの外国メディアが集まり、シェフたちは石川で得たインスピレーションをもとに地元の食材を用いた創作料理を披露しました。



フランスのマウロ・コラグレコ氏の料理。牡蠣をメインに、ナシやチーズを合わせた一品。牡蠣に含まれるヨウ素は放射能被曝を緩和すると言われ、放射能で人々が苦しむことのない世界への願いが込められた。



スウェーデンのマグナス・ニルソン氏の料理。酔で下味をつけたキノコ数種類を朴葉の上に盛り付け、日本の里山の美しさをまっすぐに表現した一品。

### 4. 石川の魅力発信と日本の風評被害払拭

このイベントは、石川県が今後世界と向き合っていく上で大きな挑戦となりました。その一つが、世界のシェフと地元の工芸作家が3か月以上かけてやりとりし、共同して器を作り上げるという挑戦でした。双方に忍耐が求められる作業でしたが、最終的にシェフの感性と作家の卓越した技術が融合し、独創的ながら実用性も兼ね備えた素晴らしい作品が数多く生み出されました。

また、石川の地酒にとっても大きな挑戦となりました。今回、各シェフが自身の創作料理に合う日本酒を選ぶ中で、多くのシェフが「山廃仕込」のお酒

を選びました。舌先で感じる山廃特有の強い酸味がワインに慣れ親しんでいる欧米のシェフたちの味覚や感覚をもっとも刺激したのです。

このように、伝統工芸や日本酒を世界に向けて紹介し、文化広報的にも商業的にも効果的な情報発信を行っていく上で、このイベントは多くの示唆を与えてくれました。

そして何よりも、世界のトップシェフたちが日本の里山に入って野生の食材を集めたり、地元の人々と交流する姿が海外のメディアを通じて情報発信されたことは、それを見聞きした海外の方に日本の食の安全・安心を伝えるこの上ないメッセージになるはずです。今後県としては、このイベントを通じて石川の魅力を紹介しつつ、現在の日本のありのままの姿を海外に向けて積極的に情報発信することで、東日本大震災による風評被害の払しょくと、海外からの観光誘客回復に繋げていきたいと思っております。

※今回のイベントは、これまでに以下の海外メディアで紹介されました。

アメリカ・週刊誌「タイム」(Time Magazine)

<http://www.time.com/time/world/article/0,8599,2100013,00.html>

アメリカ・グルメ専門ウェブマガジン「イーター・コム」(Eater.com)

<http://eater.com/archives/2011/12/16/cook-it-raw-2011.php>

イタリア・日刊紙「コリエーレ・セラ・セーラ」(Corriere della sera)

[http://www.corriere.it/cronache/11\\_dicembre\\_12/valentino-superchef-pranzo-perfetto\\_13206f0a-248d-11e1-8d41-b588752759fb.shtml](http://www.corriere.it/cronache/11_dicembre_12/valentino-superchef-pranzo-perfetto_13206f0a-248d-11e1-8d41-b588752759fb.shtml)

スイス・「ネスプレッソ・マガジン」(Nespresso Magazine)

<http://www.nespresso.com/magazine/gb/en/article/2/1782/ishikawa-cook-it-raw-report.html>

以 上