

3月、佐賀は美食の都に……。3月24日には「食のアカデミー賞」ともいわれる「2020年アジアベストレストラン50」が武雄市で日本初開催。加えて3月14、15日には唐津で全国の有名料理人が集まる「SAGAガストロノミー会議」がある。期間中、文字通り世界中から食に情熱を燃やす人々が佐賀にやってくる。両イベントで主要な役割を果たす太良町出身でフランス料理「オーグードゥジュールメルヴェイユ博多」のシェフ・小岸明寛さんに解説してもらった。

特集

# 3月佐賀は 美食の都に。

「アジアベストレストラン50」は世界の食業界の年間行事の中で最も重要な受賞イベント「世界ベストレストラン50」を運営するイギリスのウィリアム・リード・ビジネス・メディア社が2013年にスタート。木村拓哉さん主演ドラマ「グランメゾン東京」の中で主人公の目標とするランキングのモデルとなった。開催地では毎年、アジア地区のトップ50にランクインした料理人が集まり、その場で順位が発表される。これまではシンガポールの高級ホテル「カ



ペラホテル」やマカオの高級ホテル「ウイン・パレス」などアジアを代表する場所で開催されていた。日本初開催となる今回は武雄市文化会館にアジアのスターシェフだけでなく、世界中の食関係者約700人が集まることとなる。映画で例えるなら、アカデミー賞が開催されるハリウッドがそのまま佐賀にやってくるようなもの。そのインパクトは計り知れない。

**世界から美食家ら700人参加**  
審査員はレストラン関係者やジャーナリストのほか、「フリーデー」と呼ばれる美食家から構

成される。アジアを6地域に分け、それぞれを担当するチェアマが各52人の審査員（非公開）を選ぶ。審査は1年半の間に実際に食べたレストランが対象、チェアマを含めた計318人が投票しランキングを決定する。ちなみに経費は審査員の自腹だという。小岸さんはこのランキングについて「アジアベストレストラン50は美味しさだけではなく、人を喜ばせることであったり、社会的な取り組みも汲み取ってくれます。実績がまだ少ないレストランでもランクインすることがあるのも特徴です。毎年発表されることから、そ



昨年のアジアベストレストラン50の様子

## 日本初開催

## “食のアカデミー賞”

アジアベストレストラン 50  
3/24 武雄市文化会館

のときのトレンドをいち早く知ることができまます」と解説する。2019年はシンガポールの「オデット」が1位を獲得。日本勢は3位の「傳」など12店がランクインした。セレモニーではランキング発表会のほか、「ベスト50トーク」と題し、ランクインしたシェフのプレゼンテーションやワークショップが行われる。残念ながらプロダラムは基本的に非公開。主催者や各地区チェアマランらを歓迎するディナーの料理は佐賀県出身の有名シェフが担当、地元素材を使ったスペシャル料理を提供する。そのひとりに選ばれている小岸さんは「通常、評価してもらいたくはない。実際にお店に来てもらうためにいけません。ランキングの手にすぐく高いハードルがあるんですが、今回はランキング関係者に自分の料理を食べてもらえるチャンス。実際に開催地周辺のお店が次の年にランクインすることが多い

ようです。佐賀を中心に九州の料理人や生産者、業界関係者にとつて大きな意義があります」と話す。会期中はゲストを県内の食材や器の生産現場に案内するツアーも計画されている。アジアのスターシェフが佐賀の素材で極上の料理を提供する。そんな可能性も感じさせてくれる。

そんなすごいイベントがなぜ佐賀で？ きっかけは2016年、有田焼創業400年に合わせ開催された「世界料理学会 in ARITA」。「世界のベストレストラン50」のシェフズ・チョイス賞（料理人による互選）に選ばれたスペイン・バスク州にある「ムガリッツ」のオーナーシェフ、アンドニ・ルイス・アドウリスさんを始めとする国内外のトップシェフが有田町に集い、器の創り手である有田焼の職人と交流。器と料理の新たな可能性を探り、その成果を次世代に向け発信した。「ムガリッツ」では有田焼が使用され、



オーグードゥジュールメルヴェイユ博多

### 小岸明寛 シェフ

こぎし・あきひろ 1979年、太良町生まれ。東京「タイクワン・ロブション」を経てフランス「ブラザアテネ」、「ピエール・ガニエール」、「ミシェル・プラス」など、名だたるシェフのもとで技術を磨く。2015年から「オーグードゥジュールメルヴェイユ博多」のシェフとして活躍中。座右の銘は

～九州の大地～九州野菜と佐賀県太良町田嶋畜産さんの生ハムの蒸し煮、ハーブ、野草、花添え



### 給食でフレンチ提供も

フランス料理人フェルナン・ポワンの言葉「若者よ故郷へ帰れ。そしてその街の市場に行き、その街の人のために料理を作りなさい」。スペシャリテである「九州の大地」には120種以上の野菜を使う。ほとんどは地元産のもの。散歩中に見つけた野草をオイルに漬けて香り付けに使用することもあるという。今年1月には出身地・太良の小中学校の給食で、地元産の佐賀牛や野菜を使ったフランス料理を提供。730食を作った。



～バブル～長崎県産アラとカリフラワーのピューレ、シモツケソウの泡

3/14(土)

アカデミアミーティング 主な内容

3/15(日)

10:30-10:40 <b>開会宣言</b>	山口祥義 佐賀県知事
10:45-10:55 <b>ディレクター挨拶</b>	総合ディレクター 藤木千夏氏
11:00-11:50 <b>基調講演</b> ガストロノミーと多様性	株式会社 自遊人 代表取締役 岩佐十良氏
13:00-14:30 <b>食と観光を融合した地域づくり</b>	大阪市立大学 准教授 小林 哲氏 アル・ケッチャーノ 奥田政行氏 レストラン・パスク 深谷宏治氏
14:40-15:30 <b>ぶっちゃけトーク</b> ～若手女性シェフの本音～	総合ディレクター 藤木千夏氏 Nen Restaurant サマー・リー氏
15:40-16:30 <b>美食地質学とフードキュレーション</b>	神戸大学海洋底探査センター所長 巽 好幸氏 株式会社 ONESTORY 宮内隼人氏

9:45-10:50 <b>料理 × 器</b>	九州陶磁文化館 鈴木由紀夫氏 中里太郎右衛門陶房 中里太郎右衛門氏 ごだん宮ざわ 宮澤政人氏 李荘窯業所 寺内信二氏 アルテレーゴ アルテレーゴ 徳吉洋二氏
11:00-11:50 <b>包丁を研ぐということ</b> ～日本料理の美意識～	二葉商会 包丁工芸士 坂下勝美氏 日本料理 銀座「六雁」 秋山能久氏
13:00-14:10 <b>土と台所の間</b>	ザ・ブラインド・ドンキー ジェローム・ワググ氏 原川 慎一郎氏 オーガニックベース 奥津 爾氏
14:20-16:00 <b>海の未来を考える</b>	Chefs for the Blue 佐々木ひろこ氏 東京海洋大学准教授 勝川俊雄氏 Sincère 石井真介氏 THE BURN 米澤文雄氏
16:10-17:00 <b>食を真ん中において暮らしの提案</b>	レヴォ 谷口英司氏 とおの屋 佐々木要太郎氏

10:00-11:21 / 18:00-19:21 <b>シアター・エンヤ × SAGA ガストロノミー会議</b> コラボ上映会 (会場：シアター ENYA)	0円キッチン 2015年 / 81分 / オーストリア 監督 ダーヴィド・グロス ケオルク・ミッシュ 主演 ダーヴィド・グロス
11:30-15:00 <b>Curry Live Cooking</b> 微生物から見た社会のかたち (会場：Xiang Li KARATSU)	カレー研究者 水野仁輔氏 東京カレー番長 伊東 盛氏 リーダー
15:10-16:30 <b>発酵文化人類学 (仮)</b> 微生物から見た社会のかたち (会場：シアター ENYA)	発酵デザイナー 小倉ヒラク氏 greenz.jp 小野裕之氏 プロデューサー

10:00-11:34 / 18:00-19:34 <b>シアター・エンヤ × SAGA ガストロノミー会議</b> コラボ上映会 (会場：シアター ENYA)	大統領の料理人 2012年 / 94分 / G / フランス 監督 クリスチャン・ヴァンサン 主演 カトリーヌ・フロ
13:00-14:30 <b>現代版おふくる料理とお菓子 (仮)</b> (会場：KARAE TABLE)	料理家 / フードプランナー 谷尻直子氏
14:40-15:30 <b>革新する工芸、現在へと繋ぐ価値 (仮)</b> (会場：シアター ENYA)	丸若屋 丸若裕俊氏 金網つじ 辻 徹氏 畑萬陶苑 畑石修嗣氏 名尾手漉き和紙 谷口 弦氏

※タイムテーブルは変更する場合があります。

アカデミア・キャンパス ミーティング Web チケット販売先  
<http://sgc2020academia.peatix.com>

SAGA ガストロノミー会議  
3/14、15 唐津市

地質 環境… 食を 巡り 多彩に議論

トナム)のサマー・リーさんと総合ディレクター藤木千夏さんによる「ぶっちゃけトーク」若手女性シェフの本音や、神戸大学海洋底探査センター所長の巽好幸さんらが登壇する「美食地質学とフードキュレーション」も注目だ。サテライト会場のKARAEでは映画「0円キッチン」上映や、発酵デザイナー小倉ヒラクさんらによる「発酵文化人類学(仮)微生物から見た社会のかたち」トークもある。

最終日のメイン会場では器や道具など広い視野で食文化を議論する。「料理×器」では、九州陶磁文化館の鈴木由紀夫さんや陶芸家・中里太郎右衛門さんら窯業関係者と、京都の日本料理店「ごだん宮ざわ」の宮澤政人さん、イタリアで日本人オーナーシェフとして初めてミシュラン一つ星を獲得した「Ristorante TOKUYOSHI(ミラノ)」の徳吉洋二さんが参加。NHK「プロフェッショナル」で密着取材を受け大きな反響を生んだ、みやき町の包丁研ぎ職人・坂下勝美さんは、日本料理銀座「六雁」秋山能久さんを相手に「包丁を研ぐということ」日本料理の美意識を話す。サテライト会場では映画「大統領の料理人」上映のほか、「現代版おふくる料理」や「革新する

世界の食通を楽しませているという。そこで培われた関係が、今回の「アジアベストレストラン50」誘致につながる大きな要因となった。

**多分野のプロが結集**

4年前の興奮を再び！今回は「SAGAガストロノミー会議」と名称を変更し、3月14、15日に唐津市で開催される。「ガストロノミー」とは料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素を考える総合的な学問のこと。「ガストロノミーにおける多様性/DIVERSITY」をテーマに、料理人、生産者、器職人など食に関わる多様な分野のプロフェッショナルが交流を深める。お互いの仕事や考え方に触れることで食に関する新たなクリエーションが生まれ、さらに高いステージへと昇華させていく。

今回の「SAGAガストロノミー会議」では名譽顧問を深谷宏治さん、総合ディレクターを藤木千夏さんが務める。深谷さんは1947年函館生まれ。大学研究室に助手として勤務後、料理人を目指し75年4月渡欧。バスケット地方で修業し77年12月帰国。81年10月、函館にレストランバスクをオープン。2004年に地域の仲間たちと「函館西部地区バル街」というイベントをスタートし、年2回の町の名物に成長させた。09年には「世界料理学会 in HAKODATE」を発足して、世界の名だたるシェフたちを招聘。これらの取り組みは、料理界に新たなネットワークを生み出し、地方自治体からは「お手本」として注目を浴びている。藤木さんは1984年福岡県柳川市生まれ。ホテルオークラ福岡で約5年間勤務後、渡仏。パリ郊外のピストロ、ドルドニーユ地方や南仏の星付きレストランで修業し、帰国後、銀座ロオジエなど国内のフランス料理店でさらに修業を積む。2014年に再渡仏、Restaurant Soleilでスーシェフに就任。2017年に帰国し活躍している。

同イベントでは、食について広い視野で討論する「アカデミア・キャンパスミーツ」や、佐賀県の豊かな自然に育まれた、こだわりの食材、加工品、プロ仕様の陶磁器(有田焼・唐津焼)などが展示される「見本市」、若手有望株のシェフと地元飲食店のコラボレーションフードが実際に食べられる「バル」などが予定されている。

「アカデミア・キャンパスミーツ」ではメイン会場・唐津市民会館とサテライト会場・KARAEで、気鋭の料理人など食に関わる様々な分野のプロフェッショナルが佐賀・唐津に集まり、発表・トークセッションなどを繰り広げる。4年前に有田で行われた世界料理学会で「器と料理の黄金比」をテーマにプレゼンテーションを行った小岸さんは「発表がなくて研修していたムガリツツ」のアンドニさんの直後だったので緊張したことを覚えています。北海道に住んでいたときに函館で行われた料理学会に4回ほどお客さんとして参加しましたが、壇上に立つのは全く違う経験

津市民会館とサテライト会場・KARAEで、気鋭の料理人など食に関わる様々な分野のプロフェッショナルが佐賀・唐津に集まり、発表・トークセッションなどを繰り広げる。4年前に有田で行われた世界料理学会で「器と料理の黄金比」をテーマにプレゼンテーションを行った小岸さんは「発表がなくて研修していたムガリツツ」のアンドニさんの直後だったので緊張したことを覚えています。北海道に住んでいたときに函館で行われた料理学会に4回ほどお客さんとして参加しましたが、壇上に立つのは全く違う経験



世界料理学会 in ARITA (2016年)



包丁研ぎ師・坂下さんも

第1日のメイン会場・唐津市民会館大ホールではオーガニック・ライフスタイルをテーマにした雑誌「自遊人」発行や、新潟で伝統野菜を提供する宿泊施設「里山十帖」を運営する株式会社自遊人代表取締役の岩佐十良さんが「ガストロノミーと多様性」というテーマで基調講演。Nen Restaurant(ベ

とした。発表後の打ち上げで、色々な分野のトップシェフと交流できたことも財産となっています」と笑う。

「工芸」をテーマにしたトークが行われる。入場は有料。2日間通しチケット2000円、1日チケット1000円。

■回遊型飲食イベントも

議論だけではなく胃袋で食への理解を深めるプログラムも準備されている。新進気鋭の料理人グループ「CLUB RED」の選抜メンバーが地元飲食店と協働。唐津の食材を中心に創作したスペシャルフードを手軽に味わえる回遊型飲食イベント「バル」は唐津市商店街で14日夕方から開催される。チケットは5枚綴りで前売3500円(当日4000円)。「CLUB RED」とは、35歳未満の若手No.1料理人を決定する日本最大級のコンペティション「RED U-35」で優秀な成績を修めた料理人たちが歴代の審査員とともに、料理人たちの交流・経験・発信の場となる様々な活動を進めていくための食のクリエイティブ・ラボ。「RED U-35」の理念である「新時代の若き才能を発掘し、日本の未来を担うスターシェフへ」を具現化するために2015年夏に発足した。今回のメンバーは県内出身を含め九州に縁のあるシェフで構成。チームリーダーは小岸さんと

中国料理「蓮双庭(福岡)」平賀大輔さんが務め、佐賀出身でイタリア料理「SALVATORE CUOMO(東京)」の藤崎亮平さん、イタリア料理「Pescoco(島原)」の井上稔浩さん、フランス料理「コレクティブメゾン nō(東京)」の野田達也さん、ニューノルディック料理の海野元氣さん、日本料理「ひつまぶし和食備長中洲川端店」の小川浩次郎さんが参加する。小岸さんは「最近どんな評価が高まっているハイレベルなシェフに参加してもらいました。和洋中とバラエティに富んでいるのも特徴です。地元の料理人や生産者のみなさんと一緒



世界料理学会 in ARITA (2016年)

# 新進気鋭シェフ特製フード手軽に

唐津市で生産現場を視察する CLUB RED のシェフ



## CLUB RED コラボバル 3/14 唐津市商店街

に協働することで、どういう化学変化が生まれるか楽しみです」と期待する。シェフたちは事前に唐津を訪れ、食材の生産者らと意見交換。国産レモン栽培を見学した藤崎さんは「新芽はフリッターにしたら面白そう」と興味深々だった。また、バルについて「故郷・佐賀で料理をするのはこれが初めて。佐賀の食材や文化についてもっと良く知るきっかけにしたいです。料理の面白さを地元の人たちに地元の素材を使って伝えたい」と語った。普段食べている素材が一流シェフの「技術」と「発想」でどう変化するのか。ぜひ実際に食べて体験してほしい。

その他、伊万里出身の「Restaurant Sola(福岡)」吉武広樹シェフら国際的に活躍する4人によるコラボデイナー「プレミアムレストラン 01(KARAE TABLE)」では、最新のパリ・NYスタイルをアラカルトで楽しめる。また「カレー將軍全国平定 in 佐賀 × BAR(XiangLi KARATSU)」ではカレースター・水野仁輔さんと「東京カレー番長」リーダー伊東盛さんによるカレーライブクッキングが行われる。夜は、バルメニューとして佐賀食材を駆使した絶品スパイスカレーを提供する予定だ。

### 美食の都になるためには

「美食の都」というと世界的に有名なスペイン・バスク地方にある「サン・セバスチャン」だ。小岸さんは2005年、当地を訪れ数カ月間研修したという。「スペインとフランスの国境にある人口40万人くらいの街です。超一流レストランではイカスミ煮のような伝統料理を出したり、裏メニューとして子ども用の料理があったり、料理文化という意識が非常に高かった。驚いたのは庶民のお店のレベルの高さ。海産物や豚などを使った日本的なところの「B級グルメ」が抜群に美味しかったです。普段から食を磨いていることが、突出したレストランの出現につながっています。市民の食へのこだわりがあってこそ「美食の都」と振り返る。

玄界灘と有明海という性格の違う海で獲れる新鮮な魚介類、丁寧に育てられた佐賀牛、豊かな風土に実った農産物、そして料理を華やかに包む陶磁器。佐賀には良い素材がたくさんある。それらを活かして「食の都」になるためには、料理人や生産者だけではなく、市民ひとりひとりが普段から食への意識をきちんと持つことが必要になる。そのための第一歩として「SAGAガストロノミー会議」で、頭と胃袋で「食」について考えよう!!

