

美しくおいしい多様な食で、
世界の文化や環境を知る。



日本におけるヴィーガン、プラントベース調理の第一人者である料理に基いた第一人者として伝え続けている「食を通じて世界を繋ぐ Social Food Gastronomy」を以て、食を通じて社会問題を解決し、未来を創るための「ベジタリアン」

シ

ーフでレストランのプラドデュエニサーでもある料理に志すことは、異文化理解、健康、地球環境にアプローチし、サステナブルな社会を目指したさまざまな活動を行っている。中でも注目されているのがヴィーガン、プラントベース料理の普及活動だ。映画の様に美しい料理の中で、伝えたいたマキーンが組み込まれている。



と、特殊な食事と思われがちですが、ほとんどの方でも野菜料理は目上がっていますよね。野菜を毎日食べなさいという気持も強いです。食べることが幸福であるべきですから、食の選択はひたすらヴィーガンと従っていただけると思っています。食べる人によって異なる価値観があるので良いと思います。健康のためにヴィーガンやベジタリアンになる人もいますし、地球環境のためにヴィーガンになる人もいます。ストイックになる必要はなく、時々ヴィーガンということでも良いのです。

料理を自ら手がけていたが、その料理に込められているメッセージをどう受けとめる

れるかは、お客様次第です。現場のことや、壊れかけている意識をどうするかといった地球の大テーマにも触れ、何を意識していただけならと思っています。

今回作っていただいた料理は「この菜園」と題された、シダマナチャー料理の一品。世界の何処にもあるものをテーマに食の多様性と山の生態系を表現したものだ。大きなプラウニングシェルの中心に、きのこのデコレーションがびっしり詰め込まれた下にしたトリュフの香るナッパの食感が全体の調和をさらに引き立てている。

味が複雑に重なり合っている。野菜、ナッパ、スパイスだけで組み立てられたとは思えない、リズミカルで美しい味わいだ。
料理さんや、食を通してヴィーガンやウェルビーイングに目覚めたきっかけは、ニューヨークのレストランで仕事をしていた日々から生まれたものだとい

未来をつくる

“おいしい”

の多様性



おいしく見た目も美しく、体に良く、地球にもやさしい……。今、世の中にはさまざまな「食」があふれている。素材や調理法だけでなく、テーマに食事が差ふまでのストーリーや歴史、そして、宗教やその人の性子、健康上の理由などによって、私たちが選択できる「食」の多様性はより多く、さらに進んでいる。

「食生活だけでなく、美容や健康に良いものを選びたい。」

「地球環境に、良い食事をしたい。」

それぞれのライフスタイルにあった「食」を選ぶために必要なことは何か。さまざまな「食」の現場を訪れた。