

食の扉を開く人



Hitoshi Sugiyura

ONODERA GROUP
グループエグゼクティブシェフ

杉浦仁志

1976年大阪府生まれ。2009年に渡米し、ロサンゼルス「PATINA（パティナ）」にて修業。渋谷「PATINASTELA（パティナステラ）」の料理長を経て、19年よりONODERA GROUPのグループエグゼクティブシェフを務める。

ONODERA GROUP（オノデラグループ）
東京都千代田区大手町 1-1-3 大手センタービル16F
<https://www.onodera-group.jp/>

ヴィーガンを探求し、持続可能な次世代の“食”を創る

ヴィーガン料理への関心が高まる中、数々のフードサービス事業を展開するONODERA GROUPのグループエグゼクティブシェフを務めるとともにヴィーガン料理人の第一人者として世界で活躍している杉浦仁志氏にお話を聞きました。

ーヴィーガン料理に取り組まれたきっかけは。

ニューヨークのレストランで働いていた時、初めてヴィーガンを知りました。さまざまなお客様の嗜好に合わせてメニューにないオーダーもたくさん入ってくるのですが、ヴィーガンやベジタリアン、そしてハラールなどを当たり前に対応していることにとても驚きました。また、宗教や人種差別などの問題がある中で、一つのテーブルを多様な人々が囲んでいることに感銘を受け、レストランは国籍などの壁を取り払った癒しの場であると感じました。オーナーシェフのジョアキム・スプリチャル氏からは、「料理の技術の前に文化を学ぶことが重要」と言われたことが印象深かったです。その経験から国際社会に通用する料理人になること、日本のヴィーガン認識を高めることを自身の課題としました。

ーヴィーガン料理を作る際に意識されていることは何でしょうか。

野菜を活用する場合、アミノ酸などのうま味成分が少ないので、油分を含ませたり、スパイスやハーブで香りづけしたりする他、燻製や発酵などの調理法で味わいに重層な深みを与えるように工夫しています。

ー近年、日本でもヴィーガン料理が広がってきていますね。

そうですね、言葉はよく聞くようになりましたが、実際にはまだまだ浸透していないと思います。アメリカでは国民の医療保険加入義務制度がなく医療費の負担が大きいので、多くの人が体のメンテナンスを自己管理していて、それもヴィーガンの広まった要因の一つであると思います。また、健康面だけでなく環境問題への配慮からヴィーガンが

広まっている国もあります。北欧圏では学校教育の中でもSDGsへの貢献を扱っていて、世代を問わず環境への配慮が習慣化しています。そして、サーキュラー・エコノミー（循環型経済）の概念が広がり、土壌や環境にやさしい食を推進している中、地球温暖化などの環境問題解決策の一つとして、プラントベース（植物由来）の食事であるヴィーガンが目立っていると感じます。日本でも食文化として定着することを願っており、そのためにはプラントベースの普及や環境に働きかけるメニュー提案が必要だと思います。

ーどのような発信をされているのでしょうか。

ヴィーガンは単なるベジタリアンメニューではなく、社会貢献につながるかと考えています。それを私は「ソーシャルフードガストロノミー」と呼んで、食を通じて社会問題を解決することをテーマにしています。料理人は料理の世界だけでなく、もっと社会との接点を持つべきであると10年前から思っており、「自身の料理哲学で客に感動を与える」ことから「食を通じて社会に新たなイノベーションを起こす」仕事人へとどんどん変わっていくと思います。最近では、自分たちが生きる地球環境を自分でなんとかしようとする若い世代の人と共に活動し、衛星から見た地球の画像を用いて環境バランスを検討し、その映像をレストランで上映しています。また、「アースデイ東京2021」や「the islander summit ishigaki 2019」に参加し、各国のシェフやスペシャリストと情報交換や食の探求をしています。

ー今後の課題は何でしょうか。

ヴィーガンは生活習慣病にも対応することはまだまだあまり知られていません。体内の毒素を流す効果が期待でき、認知症予防等にも対応の可能性があるとされており、ヴィーガンを取り入れた食事療法で社会復帰した例もあります。予防医学における食の重要性も広めていきたいですね。



ミラノで開催された「ザ・ベジタリアンチャンス2017」でTOP8シェフを受賞したメニュー「Bouquet（ブーケ）」は、精進料理から発想。柚子オイルでマリネした野菜を花束のように盛り、椎茸のだしのドレッシングをかけている。
<https://www.hitoshisugiyura.com>



ONODERA GROUPが全国の事業所で展開する「LEOC 1000 Vegan Project」。選択肢のあるプラントベースの食事提供を通して、地球環境の保全へつなげるサステナブルな取り組みで、'21年5月に1,000カ所を突破。
<https://www.leoc-j.com/1000vp>