



知る旅へ、毎日のしあわせへ



株式会社ホリと札幌医科大学は、北海道の保健・医療・福祉の向上などを
目指し、「包括連携協定」を締結しています。その事業の一環として、11月
30日に札幌医科大学講堂で、プロデューサーとして日本酒を世界に発信
する中田英寿氏と東京・西麻布のレストラン「レフェルヴェンソン」のグラン
シェフ 生江史伸氏によるトークセッションを開催。国際的に活躍するお二
人が、日本や北海道の食をテーマにそれぞれの経験を語り合いました。



中田英寿

なかつ・ひでとし

1977年山梨県生まれ。ベルマーレ平塚(現 湘南ベルマーレ)からベルギーに移籍し、名門ローマなど、伊・英のトップチームで活躍する。ドイツW杯後に現役を引退した後は、世界各地を歴訪。日本全国47都道府県を巡る旅を経て、伝統文化・工芸を支援するプロジェクト「REVALUE NIPPON PROJECT」を立ち上げる。2015年には、株式会社JAPAN CRAFT SAKE COMPANYを設立。日本酒の魅力、楽しみ方を国内外に発信する活動に取り組む。

北海道の自然から エネルギーをもらう

中田 引退後の09年頃から全国を回っていて、北海道では100日程かけて各地を訪ねました。東京便がある北海道の空港は七つありますが、全部の空港を利用しましたね。この会場にいる誰よりも北海道を回っている自信があります(笑)。北海道の自然が気に入っていて、今でも一年のうち2カ月くらいは住みたいと思っています。

中田 僕は03年から08年まで、洞爺湖のウインザーホテルの中にあるレストラン「ミシェル・プラス トーヤジャポン」で働いていました。その5年間は料理人として自分の力を熟成させていった、とても重要な時期でした。都会育ちの僕が、自然の中にポンと放り込まれ、料理人として育ててもらったという恩を感じています。今年も4回くらい北海道に来ていますが、いつも

温かく迎えてもらっています。北海道は半年間、雪に閉ざされますが、春は一斉にきます。すると自分の中にも植物が芽を出す時のようなエネルギーを感じますね。

中田 僕も自然がたくさんあると、心が豊かになっていくのを感じます。東京にばかりいると、エネルギーを吸われて疲れてしまう。だからできるだけ地方へ行くようにしています。各地を巡って思うようになったのですが、この国の文化や気質、言葉なども素晴らしい多様な四季があつてこそ成り立っているのだと思います。四季折々の多様な恵みがあり、食があり、その結果、感覚が養われる。それが日本の文化を育てていったのではないかと思います。

最初は勉強したのは日本酒です。当時、日本酒を料理とともに本格的に提供するフランス料理店がなかった。それをやるためにお酒の説明ができるようになりたいと、酒蔵を回りました。僕と同年代で店主を継ぐ人や杜氏が多くて、日本酒をこれからどうしようかという話も聞け、僕のモチベーションも上がりましたね。

中田 そう、日本のことはもちろん、地元のこと知らないものではない。僕は山梨県出身です。でも山梨のことを全然知りませんでした。全国を旅していく中で、いろいろなことが分かってきて以前は「山梨なんか田舎」と言っていたのが、「いろいろなものがあつてよ」と自慢できるようになりました。

「作業一だった「食べる」という行為が、「楽しみに変わりました。おいしいものを生み出す過程を知ること、目に見えない作業や、場所の風景も一緒に感じられ、食材の違いも感じられるようになりました。さらには、なごりを感じられるようになりました。」

中田 人と会うことは基本です。僕は、酒蔵を350カ所以上訪ねていますが、今朝も北海道の酒蔵を一つ見てきました。片道1時間半程の場所で、20代後半の蔵人くらびとが5人くらい居るのですが、皆さん農家をやっています。地元のお米や水にこだわった姿勢が勉強になりました。僕は時間をあきらめて、そうやって足を運ぶことにしています。それが僕の知識への旅です。

「作業一だった「食べる」という行為が、「楽しみに変わりました。おいしいものを生み出す過程を知ること、目に見えない作業や、場所の風景も一緒に感じられ、食材の違いも感じられるようになりました。さらには、なごりを感じられるようになりました。」



生江史伸

なまえ・しのぶ

慶應義塾大学法学部政治学科を卒業後、料理の世界に入る。2010年東京西麻布に「レフェルヴェンソン」開店。ミシュラン2つ星、アジアのサステナブル・レストラン賞受賞。

中田 北海道の素材の良さを伝えるという意味では、農家や漁師など、生産者をもっと前面に出したほうがいいと思います。北海道には、おいしいものがたくさんあります。誰が育てたのか、採ったのか。皆が意識して食べているかといえば、そうではありません。生産者一人ひとりがもつと見えてくるしくみが出来ると良いですね。北海道の何が素晴らしいかといえば、生産者が

「作業一だった「食べる」という行為が、「楽しみに変わりました。おいしいものを生み出す過程を知ること、目に見えない作業や、場所の風景も一緒に感じられ、食材の違いも感じられるようになりました。さらには、なごりを感じられるようになりました。」



左から、札幌医科大学・塚本学長、生江氏、中田氏、MC近藤氏、(株)ホリ・社長

主催/株式会社ホリ・札幌医科大学 共催/北海道新聞社 企画制作/北海道新聞社 営業局

夕張メロンの完熟果肉を贅沢に使用した、
ちょっと贅沢なデザート。
夕張メロンピュアゼリー



香ばしいとうきびを、
上質なホワイトチョコレートでコーティング。
とうきびチョコ

北海道の宝物を さがす旅。

この大地には、宝物のような食材がありました。
夕張メロンに、とうきび、じゃがいも、しそ、ハスカップ。
私たちホリは、それを育てる生産者の皆さんを探し、
しっかりとつながりながら、お菓子を作りました。
まず、素材の味わいや栄養を知ること。
そしておいしさを育てている皆さん思いをひとつにすること。
この先も、私たちの旅は続きます。
みんなの笑顔をもっと見たいから。

HORI
CONFECTIONERY

株式会社 ホリ
北海道砂川市西1条北19丁目2番1号
TEL 0125-54-2231

じゃがいもを丸ごとすりつぶし、
餅米と一緒に揚げたおかきです。
じゃがいもコロコロ



しそとハスカップを組み合わせた、
カラダにやさしいスイーツ。
北海道しそハスカップゼリー

