

プレスリリース

エシック・オーシャン

Flore Berqué

+33 698 75 5742

fberque@ethic-ocean.org

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

国際交流室長 モンシャートル・ブリュノ

+81 143 25 2211

isca-international@hokuto-bunka.ac.jp

オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール
海洋水産資源保護の推進のために
日本初の開催

室蘭、2022年8月29日

オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクールは、若い世代のシェフたちを海洋水産資源の脆さについて感化しつつ、乱獲対象ではない魚介種を選ぶことで海洋水産資源の保護に自らが果たせる役割を体験させることを目的としています。2011年にフランスで創設されたこの比類なきコンクールは2022年12月3～4日、北海道室蘭市にある北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校にて開催されます。今回は日本初の開催となり、日本における調理学校の学生を対象としています。

憂慮すべき状況：海洋水産資源の稀少化

魚類、軟体動物、甲殻類は消費者の人気を集めています。とはいえ、これらの水産資源は無限にあるわけではなく、環境破壊や乱獲といった状況に直面し、絶滅の危機さえあります。今日、世界の海洋水産資源の34.2%が乱獲状態にあります。資源の稀少化というこの状況にあっては、漁業・養殖業従事者全体が持続可能な資材調達慣行を確立する責任があります。

比類のない料理コンクールが初めて日本に上陸

エシック・オーシャン、ディナール・イヴォン・ブルジュホテル高等学校、フェランディ・パリ、ルレ・エ・シャトー協会により、海洋水産資源の保護のために2011年にフランスで創設されたオリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクールは、2016年に欧州に拡大し、2018年に国際的レベルに発展しました。2022年12月3～4日には初めて日本で、北海道室蘭市にある北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校の協賛で開催が予定され、日本における調理学校の学生および調理師を一堂に集めます。

調理場のシェフ：海洋水産資源の保護に欠かせない大使たち

飲食業のプロフェッショナルはこの業界の従事者と消費者との間の架け橋として、海洋水産資源の保護のために重要な役割を担っています。持続可能性基準（良好な在庫数、環境にやさしい捕獲法、成長度および性的成熟期の遵守 - 養殖製品については責任ある生産条件）を守る海産物を選ぶことで、一方で自らの仕入れ業者に対しては購買基準により、他方でお客様に対しては乱獲対象ではない魚介種を提案することにより、影響を与えます。コンクールを通して参加者は、料理が美味でありながら、持続可能かつ責任あるものでもありえることを証明します。

料理と持続可能性

実技試験では、参加者は持続可能な海産物をベースとした2品を調理します。

- 1品は美食レシピ（2時間30分）、
- もう1品は家庭料理レシピ（30分）。

実技試験の後に弁論の場があり、そこで参加者は主材料とした海産物を持続可能性のどの基準に基いて選んだのかを、審査員に向けて説明します。

実技試験の翌日、参加者は現地の業界従事者に会い、北海道の漁業の特性を学びます。イベントはこの後、オリヴィエ・ローランジェ立ち会いによる結果発表と表彰式で幕を閉じます。

「このコンクールが日本に進展するのを拝見でき、とても嬉しく思います。このコンクールは海洋水産資源の保護のために日々行動し、自らの職業にさらなる意義を与えたいと思う若き調理人たちを対象としています。素晴らしい料理は食物の生態遷移のテーマも採り入れていなければなりません。このことは海に対して私たちの誰もが担う責任です。人類の食糧庫を救うのは私たちです。」

オリヴィエ・ローランジェ

「この度は、Ethic Ocean という名誉あるコンクールの日本大会の会場として、豊かなる自然の恵みがもたらす「食材の宝庫」と言われる北海道と本校を選んで頂きました事は私どもにとりましてこの上ない喜びであり、大変な名誉を頂いたと思っております。

日本大会のコンクールへ参加者の皆様は、暖流と寒流が交わる太平洋に面した豊富な海洋資源に恵まれた地域に所在する本校の厨房で、心置きなく実力を発揮する事が出来ます様、その運営に尽力し、最高のコンクールとなる様努めて参ります。皆様のご来校を教職員並びに学生一同心よりお待ちしております。」

学校法人北斗文化学園 理事長 澤田 豊

コンクールの参加資格

日本における調理学校の学生。

コンクール日程

- 2022年8月15日 : 申込受付および応募用紙の請求 (concours@ethic-ocean.org まで)
- 2022年10月28日 : 応募書類送付 (アドレス concours@ethic-ocean.org まで)
- 2022年11月4日 : 審査通過者はその旨が通知されます
- 2022年12月3日 : 北海道室蘭市の北斗文化学園で実技試験
- 2022年12月4日 : 結果発表と表彰式

実技試験

- 1品目は魚種を主材料とし、軟体動物一種、甲殻類一種、海藻一種のいずれか1つまたは2つを添えた「美食」レシピで、2時間半30分の制限時間内に調理します。
- もう1品はシンプルで迅速な「家庭料理」レシピ:「美食」レシピと同じ魚種を使用し、一般大衆が自宅で簡単に調理できるように工夫するもので、30分の制限時間内に調理します。
- 食材とした魚介種の選択および持続可能性基準を裏付ける弁論を行います。

パートナー提携校

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

1941年に設立した北斗文化学園は、1966年に調理師養成校を設置しました。以来本校は時代に適合し、常に進化し続け、顧客満足を追求する高い価値観と使命感を持つ調理師を社会に輩出し続けています。開校以来、決して変わらず、脈々と継承され続ける北斗文化学園の教育理念と哲学に共感するフランスをはじめとする各国の学務提携先の調理学校より、毎年大勢の留学生の受け入れを行っております。そこでは、恵まれた北海道食材を使用した日本の料理と食文化の教育を行っており、この教育の成果として、フランス料理と日仏の調理のマリアージュである「フランコ・ジャポネーズ」の素晴らしさを広く日本国内と諸外国に発信しております。

www.hokuto-bunka.ac.jp

共同設立者

エシック・オーシャン

漁業・養殖業従事者を専門とした協会。エシック・オーシャンの使命は漁業・養殖業の分野で変革の機会を創造し、持続可能な慣行の確立を推進し、海洋の保護に役立つ行動を引き起こすことです。エシック・オーシャンは漁師、養殖業者、卸売り行商および業者、加工業者、大手流通業者、魚屋（および魚類販売研修センター）、調理師、飲食店経営者（およびホテル専門学校）といった、業界の従事者全体と協力しています。

www.ethic-ocean.org

フェランディ・パリ

パリ・イル＝ド＝フランス地方商工会議所が運営する職業訓練校。調理、菓子製造、パン製造、テーブル・アートの主流分野で認定されるプロを養成しています。フェランディ・パリはその3拠点（パリ、ジュイ＝アン＝ジョザ、サン＝グラティアン）を合わせて毎年2,100人の訓練生、300人の国外からの研修生、および2,500人の継続教育プログラムの大人を受け入れています。フェランディ・パリで準備を行う資格はCAPからBac+5（学士を含む）に及びます。「Observatoire de créativité culinaire」を創設し、現場との対話を絶えず行うことで、部門のイノベーションを肌で感じることができるようにしています。フェランディ・パリはプロフェッショナル向けにマスタークラスを編成し、多数の機構（欧州連合、北南米、アジア）とパートナーシップを組んでいます。

www.ferrandi-paris.fr

ディナール・イヴォン・ブールジュホテル高等専門学校

フランスで有数の観光地にあるディナール・イヴォン・ブールジュホテル高等専門学校では、毎年700人を超えるCAPからBTSまでの研修生が腕を磨いています。評判が高く優秀な企業と密なネットワークをもち、発展の意欲と国際交流の精神に富んだイヴォン・ブールジュホテル高等学校は、ホテル業および飲食業のプロフェッショナル養成に理想的な場所です。ディナールはこれらの職種でキャリアを目指す若者全員を歓迎いたします。豊富な雇用機会を創出するこの業界で、若者が成功するための手段を一人一人に与えるべく配慮しながら、秀逸さへの道を進むお手伝いをします。様々な試験における非常に高い成功率だけでなく、卒業生のキャリアもそのことを証明しています。ディナール・ホテル高等専門学校の経験が、万人の成功を支えています。

www.lyceehotelierdinard.fr

ルレ・エ・シャトー

1954年創設のルレ・エ・シャトーは540軒を超える独立経営のホテルおよび一級レストランを結ぶ協会組織です。メンバーの誰もが自らの職業に情熱を抱き、お客様と築く関係の真正性に愛着をもつオーナーです。ナッパ・ヴァレーのブドウ畑からインド洋の海岸を通過してプロヴァンス地方に至るまで、五大陸に存在するルレ・エ・シャトーは、訪れる者に、各地の文化に刻まれたライフスタイルを体験し、その地ならではの人間の歴史を分かち合うよう誘います。ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界の各地域のホスピタリティーや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客様へ提唱していくことを理念としています。この大志は2009年以来「エシック・オーシャン憲章」への加盟をとおして実現している海洋水産資源の保護および、各地の伝統と環境の保護と同様、2014年11月にユネスコで行った宣言により明らかにしています。

www.relaischateaux.com