

オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール

第3回日本大会概要

10月12日・13日に室蘭で開催

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」の第3回日本大会が、2024年10月12日～13日に北海道室蘭市の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。本コンクールは、海洋水産資源の保護に取り組むことをめざす、調理師養成校の学生及び生徒を対象とした料理コンクールで、若い世代のシェフたちに海洋水産資源の脆さについて感化し、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。参加者は、乱獲対象ではない魚介種を選び調理することで、料理は味で評価されるばかりではなく、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。

○海洋水産資源の稀少化について

日本のみならず世界において、魚類、軟体動物、甲殻類は消費者の中でも人気が高く、よく消費されます。しかし、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、絶滅の危機にあります。現在、世界の海洋水産資源の35.4%が乱獲状態にあります。資源の稀少化というこの状況において、漁業・養殖業従事者全体が持続可能な資源調達方法を構築する責任があります。

○比類のない料理コンクールの第3回日本大会

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専門学校、フェランディ・パリ、ルレエシャトーにより、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月に日本で初めて開催され、今大会は3回目の日本開催となります。コンクールを通して参加者は、持続可能性基準（漁業については生息数、捕獲法、成長度及び繁殖期の考慮、養殖品については責任ある生産方法）を遵守する海産物を選び、自分の料理に乱獲対象ではない魚介種を使用することで、料理は味で評価するばかりではなく、持続可能性を持った責任ある商品でもあることを証明します。



「新型コロナウイルスのパンデミックや気候変動問題に直面して、我々は今まで以上に生命と資源との関係を見直す必要があると改めて気づかされました。このコンクールが創設されてから 13 年間、国境を越え、フランスからヨーロッパ、カナダ、中国、そして日本へ広がり、世界中のプロフェッショナルを動員して参りました。コンクールに参加した若者たちは、『海の乗組員』に加わり、エシック・オーシャンが擁護する海洋水産資源保護という大義を支援する偉大な大使となっています。海洋環境は簡単に破壊されるもので、その資源を保護することは、まず我々飲食業を担う従事者の重要な義務であり責任です。環境問題は地球の健康と人類の未来に直接関わる問題なので、皆でその解決に取り組む社会的責任があります。」

「メゾン・ド・ブリクール」オーナー オリヴィエ・ローランジェ
(ルレ・エ・シャトー会員)

「この度は、Ethic Ocean が主催する『オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール』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される皆様は、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申し上げます。」



学校法人北斗文化学園 理事長 澤田 豊

2023 年のコンクール優勝者のニコラウス・ペーターライトはコンクールに参加した体験を次のようにコメントしています。

「私にとってオリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクールは、自分のモチベーションを高めるもので、かつ、チャンスでもありました。コンテストの準備のために、魚介類の持続可能性について本を読み、漁業従事者や生産者と話す機会を得て、以前から興味を持っていたこのテーマについて多くのことを学ぶことができましたからです。また、将来シェフになる者として、このコンテストをきっかけに、私自身がレストランでどのように持続可能性を実現し、

持続可能な魚をメニューに取り入れることができるかをシミュレーションするようになりました。一方、このコンテストは、普段の仕事の中で魚介類を持続可能なものにしていく現場の人たちと実際に関わることができたり、持続可能な牡蠣の生産現場を見学したり、持続可能な料理の実現方法を学んだり、他では経験できないような多くのことを体験することができました。最後に、他の出場者、そして生江シェフを含む審査員の方々、エシック・



オーシャンの代表者の方々など、持続可能なシーフード消費の実現のために活動している多くの興味深い人々に会う機会となりました。学校や職場に戻ると、たくさんの祝福の言葉をもらい嬉しかったです。」

ニコラウス・ペーターライト

2023年コンクール優勝者のニコラウス・ペーターライトと
審査員長の生江史伸「レフェルベソンス」エグゼクティブシェフ

【審査員長プロフィール】

生江 史伸 (なまえ・しのぶ)

レフェルベソンス、エグゼクティブシェフ (ルレ・エ・シャトー会員)



神奈川県出身。大学卒業後、料理の道に入る。

北海道「ミシェル・ブラストーヤジャポン」で修行しイギリス「ザ・ファットダック」ではスーシェフを務めた。2010年に開業したレフェルヴェソンスは日本各地、四季折々の恵みを提供するフレンチレストラン。料理人の枠を超え、学術的な視点から農と食の持続的な関係性を見つめ直し、更なる可能性を切り拓くべく日夜研究を重ねている。2023年東京大学大学院農学修士課程修了。ミシュランガイド東京において三つ星とグリーンスターを4年連続で獲得。食を通じて地球の未来をより良いものとするため様々なプロジェクトに尽力。

■「オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール」第3回日本大会概要

【場所】 北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校（北海道室蘭市）

【対象】 調理師養成校（専門学校・高等学校等）の在校生

【日程】 2024年4月1日（月） 申し込み開始

2024年7月15日（月） 参加申込書及び応募書類提出締め切り

2024年8月7日（水） 審査委員会が書類選考の上、実技審査の進出に選ばれた応募者へ通知

2024年10月11日（金）開会式

2024年10月12日（土）実技審査（専門学校部門・高等学校部門）

2024年10月13日（日）結果発表・授賞式

【コンクール内容】

● 持続可能な魚種を材料としたオリジナルレシピを2種類考案

- ① 「レストラン向けレシピ」：持続可能な魚類を主材料とし、持続可能な軟体動物類、甲殻類または海藻のいずれかを1～2種類添えた料理で、2時間30分以内に作れる料理。
- ② 「家庭向けレシピ」：「レストラン向け料理」と同じ魚種を使用し、家庭でも30分以内に作れる料理。

● 持続可能性の弁論

主材料に選んだ魚類の持続可能性と選んだ理由等について口頭プレゼン。

【応募方法】

コンクールの応募書類と参加要項を次のメールアドレスまで随時ご請求ください。

concours@ethic-ocean.org

応募締切日までに、応募書類（レシピのテクニカルシート・PRシート・PR動画）を上記のメールアドレス宛に送信してください。（詳細は参加要項のコンクール規定をご確認の上ご応募ください）

【賞品】

一等賞：ルレ エ シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナーおよび1泊宿泊

二等賞：ルレ エ シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナー

三等賞：ルレ エ シャトー加盟ホテル等施設での2名分のランチ

【共同設立者】

◆ エシック・オーシャン

漁業及び養殖業（栽培・畜養）を支援する団体。エシック・オーシャンの活動目的は漁業・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

◆ ルレ エ シャトー

1954年に発足したルレ エ シャトーは、世界中の厳選された580のホテルとレストランが加盟する非営利組織です。地元との共存、食文化の豊かさや多様性を継承するなど強い信念を持ち、お客さまと心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって、ルレ エ シャトーは支えられています。

ナパバレーのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ エ シャトーの拠点は世界中に広がっています。土地独特の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験、そこでしか得られない思い出こそが人々を魅了します。

ルレ エ シャトーに加盟するメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る豊かさや多様性を守り、育んでいきたいという思いを胸に抱いています。2014年にはユネスコで、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組む20のルレ エ シャトーのビジョンを宣言しました。

www.relaischateaux.com | www.relaischateaux.jp

◆ 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・ジョザス、サン・グラシアン）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」（料理の創造性観測所）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なっています。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

【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開校しました。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/isca/

〈本件に関するお問い合わせ先〉

エシック・オーシャン ディレクター エリザベス・ヴァレ
evallet@ethic-ocean.org

ルレ エシャトー 日本韓国支部ディレクター 西出裕加子（にしでゆかこ）
y.nishide@relaischateaux.com

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 副校長 モンシャートル・ブリュノ
bruno@hokuto-bunka.ac.jp