

## 宇田川 悟

1947年東京都生まれ。早稲田大学政治経済学部卒。作家。フランスの社会・文化・食文化に詳しい。フランス政府農事功労章シュヴァリエを受章、ブルゴーニュワインの騎士団、シャンパニユ騎士団、コマンドリー・ド・ボルドー、フランスチーズ鑑評騎士の会などに叙任

著書に『食はフランスに在り』(小学館ライブラリー)、『パリの調理場は戦場だった』(朝日新聞社)、『吉本隆明「食」を語る』(朝日文庫)、『ニッポン食いしんぼ列伝』(小学館)、『ヨーロッパワインの旅』(ちくま文庫)、『フランス美味の職人たち』(新潮社)、『欧洲メディアの興亡』(リベルタ出版)、『フランスはやっぱりおいしい』(TBCブリタニカ)、『フランスワイン紀行』『ヨーロッパ不思議博物館』『書斎の達人』『書斎探訪』『フランス料理二大巨匠物語—小野正吉と村上信夫』(共に河出書房新社)、『VANストーリーズ—石津謙介とアイビーの時代』(集英社新書)、『フレンチの達人たち』(幻冬舎文庫)、『フランスワインとおきの最新事情』(講談社+α文庫)、『フランス料理は進化する』(文春新書)、『超シャンパン入門』『東京フレンチ興亡史—日本の西洋料理を支えた料理人たち』(共に角川oneテーマ21)、『最後の晩餐—死ぬまえに食べておきたいものは?』『料理人の突破力—石鍋裕・片岡護・小室光博が語る仕事と生きかた』『覚悟のすき焼き—食からみる13の人生』(共に晶文社)、『ホテルオークラ総料理長小野正吉—フランス料理の鬼と呼ばれた男』(柴田書店)など多数

訳書に『旅人たちの食卓—近世ヨーロッパ美食紀行』『フランス料理と美食文学』(共に平凡社)、『父親はなぜ必要なのか?』(小学館)、2014年にノーベル文学賞を受賞したパトリック・モディアノ著『カトリーヌとパパ』(ジャン=ジャック・サンペ絵 / 講談社)など

写真展(「私が暮らした20年のパリ情景」、日仏会館、2016年4月11日～25日)

以上

——卓話「ジョエル・ロブションとアラン・デュカス」(宇田川悟)

・東京六本木ロータリークラブ主催（2020年3月23日）

\* 1世紀半に6人のグラン・シェフ

・アントナン・カレーム（竈のナポレオン）、オーギュスト・エスコフィエ（フランス料理の王様。フランス料理の民主化と大衆化の時代を予感し、現代フランス料理の基礎を築いた）、フェルナン・ポワン（ポール・ボキューズの師匠。ヌーヴェル・キュイジーヌのパイオニア）、ポール・ボキューズ（フランス料理の帝王）、ジョエル・ロブション（フランス料理の皇帝）、アラン・デュカス（料理界の生きたレジェンド）

\*ヌーヴェル・キュイジーヌ（70年代前半に勃発したフランス料理改革運動。フランス社会を揺るがせた68年5月革命の影響、古典的料理の否定、軽いソース、食材固有の持ち味を生かす、調理の簡素化と加熱時間の短縮、懷石料理のエッセンスを導入した「ムニユ・デギュスタシオン」、スピーディーな食事スタイルなど現在のフレンチの原点。ボキューズ、アラン・サンドランス、トロワグロ兄弟、アラン・シャペル、ミシェル・ゲラールなど伝説のシェフ）

\*ジョエル・ロブション（1945年～2018年）フランス生まれ

・1976年フランス国家最優秀職人章（略称MOF）を取得。同年ポール・ボキューズに同行し初来日。81年独立してレストラン「ジャマン」を開店（後に「ジョエル・ロブション」に改名）。84年ミシュラン3つ星を史上最短で獲得。90年以降は国内外で活動。特に日本のフランス料理界に多大な影響を与えた。96年現役を引退したが03年現役に復帰。現在世界11カ国に店舗を所有し、ミシュランガイドで総数28個の星を獲得。「世界最高の料理人」「世界一星を持つシェフ」と称された

\*ロブションの真価

- ・料理人の資質（技術、舌の感覚、嗅覚の鋭さ、想像力やトレンドを読む力、忍耐強さ、ストイックな作業など）
- ・人間性（客や生産者に対する敬意、終わりなき美食への探求心、誠実と謙虚に裏打ちされた完璧主義など）
- ・組織力（ファインダイニングを運営し、美食・サービス共に高品質を提供する堅固・緻密なチーム）
- ・最新技術（伝統的フランス料理を再解釈し、最新技術を積極的に研究・導入し、斬新な料理を創造）
- ・料理哲学（料理は愛から始まる芸術、人を愛し食材を愛する、愛情は料理に表れる）

\*アラン・デュカス（1956年～）フランス生まれ

- ・史上最年少で3つ星を獲得。異なる国でミシュランガイドから3つ星を獲得した世界初のシェフ

\*アラン・デュカスの料理哲学

- ・料理は頭でする（料理界のトップランナーとして仕事を完璧にこなし、若きシェフに調理場を任せ、世界各地のレストランの司令塔・芸術監督として采配を振るう）
- ・フランス料理の潮流を変えた（例えば、野菜本来の美味しさにこだわり、野菜が主役の料理に挑んだ）
- ・料理学校の創設
- ・食のオートクチュール（食とモードの類似性）
- ・世界に通用する料理

\*成功の5つの秘訣

- ①好きを極める（新しい味を求めて世界を飛び回る）
- ②アイデアは即実行に移す（何もしないより失敗して学べ）
- ③自分の道を探せ（世の中の趨勢をよく見て、他人のやらないことを率先して実行する）
- ④独占するな（技術・知識・哲学を若者に教え、後継者を育て、ポジションを譲り、幸せを分かち合う）
- ⑤天才・秀才でも地道に働く（才能は5パーセント、後の95パーセントは勤勉・努力）

\*各国に展開する店舗はジャンル別に以下の通り

- ・ガストロノミー（美食）レストラン（モナコの「ルイ・キャーンズ」、パリの「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」など）
- ・テーマ性を持つレストラン（「ベージュ アラン・デュカス 東京」）
- ・コンテンポラリー・レストラン
- ・クラシック・レストラン
- ・伝統的料理をコンセプトにしたレストラン
- ・ベーカリー、デリカテッセン
- ・オーベルジュ（宿泊施設を備えたレストラン）

\*豪華絢爛な美食ドキュメンタリー映画『アラン・デュカス 宮廷のレストラン』（2018年）