

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、シャンパーニュ騎士団、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）、『欧州メディアの興亡』（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ー小野正吉と村上信夫』（共に河出書房新社）、『VANストーリーズー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ー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）、『最後の晩餐ー死ぬまえに食べておきたいものは？』『料理人の突破力ー石鍋裕・片岡護・小室光博が語る仕事と生きかた』『覚悟のすき焼きー食からみる13の人生』（共に晶文社）、『ホテルオークラ総料理長小野正吉ー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『旅人たちの食卓ー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(籠のナポレオン)、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、懐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・ゲラルドなど伝説のシェフ)

*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（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）