



シェフズミーティングが 美食都市をつくれたサン・セバスティアン

株式会社商い創造研究所 代表取締役 松本 大地

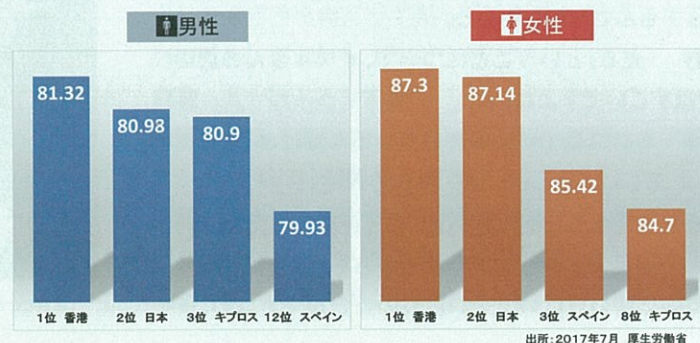
今年の7月に厚生労働省から発表された「平均寿命の国際比較」は、男女とも世界1位が香港、第2位が日本だったが、女性部門での第3位はスペインであり、日本女性87.14歳に対し、スペインは85.42歳と平均寿命差は1.72歳であった。香港はコンパクトシティによる医療体制の充実、食生活での未病対応での医食同源の浸透、高齢者も積極的に運動促進をする習慣が要因と思える。スペインは先端医療技術の発達、人と交わる交流を楽しむ国民気質、そしてバランスの取れた健康的な食生活によるものと推察する。**スペインでは人生を楽しむライフスタイルが定着し、日常の暮らしをいかに楽しむかの関心が高い。**スペインの面積は日本の1.3倍だが、人口は4646万人と日本の36%程度であり、ゆったりとした暮らしが似合う国である。その中でシェフが活躍する街がサン・セバスティアンであり、ローカルファーストでの食に対する歩みは、米国オレゴン州ポートランドを凌ぐ勢いがある。

サン・セバスティアンはスペイン北東部、フランス国境から15キロの大西洋に面した人口18万人の街で、ギプスコア県、ビスカヤ県、アラバ県の3県から成り立つバスク自治州に属する。高級保養地や美しい料理を求める観光都市の側面だけでなく、コンベンションや国際映画祭、国際音楽祭が開催され、この10年間で観光客数は4倍になった。なぜスペインの中でも辺境の地で

あるサン・セバスティアンに世界中から人々は訪れるのか。それは魅惑の食体験があるからだ。この小さな街に、ミシュラン三つ星3店、二つ星2店、一つ星1店もあり、人口当たりミシュラン星の数は世界一である。はしごして食べ歩くバル街では4~5軒の店を回り、ピンチョス、タパスをつまみながら、それぞれのお店で一杯を飲む至福の時空間がある。老若男女、子供から大人まで、昼も夜も街を練り歩く街歩きと食巡りがセットになったのがサン・セバスティアンの最大の魅力である。そのバル街全体は年々レベルアップし、各店は常に一流レストラン並みの質の高さであることが評価され、その背景にはサン・セバスティアンならではのシェフの活動がある。

クオリティーの高い素材や調理技術による料理から生まれる食を美食、美しい食と呼び、贅沢な食とは一線を画しているサン・セバスティアン。世界の美食都市になったのは**都市戦略として美食による集客に焦点を当て、様々な施策を展開したから**である。歴史のある保養地としてのインフラと海・山の幸の食材の豊富さもあったが、シェフたちがお互いのレシピをオープンにし、切磋琢磨して

平均寿命の国際比較



調理技術向上に繋がったことが奏を功した。ヌエバ・コッシーナは「新しい食で斬新な挑戦」をする意味であり、新進気鋭のシェフでも活躍できる気風があるのがサン・セバスティアンの特質である。料理人同士が新しい技法やレシピを教えあい共有するオープンな取り組みは、食で街を強くするクリエイティブなエンジンとなった。これは小さな街であつてもたくさんの刺激と、次々と新しい挑戦による料理のイノベーションが欠かせないことを実証し、古いものを守りながらも、新しいものを融合させ、常に今の時代に合うように創り出している。

ヌエバ・コッシーナの精神を持ち、切磋琢磨して技を磨く料理人同士のコミュニティの役割を果たすのが「美食倶楽部」である。美食倶楽部はキッチンと食卓が完備された男子料理人による会員制クラブであり、二百年以上も続く伝統の老舗もある。新料理の開発、調理に関する科学技術の研究、地域の農産物、水産物、水畜産などの情報交流などが行われる、まさにシェフズミーティングである。**シェフ同士がコンセプトをシェアして、互いにサポートし合うコミュニティからは、お互いを助け合うコラボレーション精神が育つ。**これはサン・セバスティアンでは普通のことだが、競争が激しい他の大都会では難しい。生産される場所と消費する場所、生産者と消費者が近い距離にあることと、シェフと生産者がコミュニケーションを密にとれるスモールメリットが食の強いローカルファーストを可能にしているのである。

素材の力を活かした料理は、近くで採れたものを美味しく食べることに繋がる。職人技とは素材を見てクリエートすることであり、素材から価値を見出して捌き、最終の作品に仕上げていく。それはコンピュー

ターやロボットではできないことである。よってクリエイティブなシェフの職業的位置づけや所得は高く、子供が憧れる職業はサッカー選手の次にシェフだと言われる。また、サン・セバスティアンのシェフは積極的に社会活動に参画する。写真はシェフたちが子供の創造性を高めるイベントで、パンづくりを教える子供料理教室の光景である。楽し気な子供たちの姿を見ると、将来のサン・セバスティアンの食のクリエイターを生み出す社会活動があつてこそ、世界の美食都市になったと得心した。

日本の地方は過疎化、高齢化、人口減少と暗いイメージが付きまとう。補助金頼りの一過性の地方創生策では、持続可能な地方再生は期待できない。サン・セバスティアンは地域資源を活かし、オープンマインドでの調理技術の向上、美食倶楽部というシェフズミーティングの役割を軸に、食文化での街づくりに成功した。**やる気とアイデアがあれば、辺境の地でも大きなチャンスがある。**サン・セバスティアンから街づくりの本質を学び、それぞれの市町村の食を活かした地方創生を加速化し推進していくことができないものかと問いたい。旬の食材が並ぶ地方のマルシェやバザールは、そこならではのオリジナリティーがあり、モノだけでなく、生産者や作り手の主張に耳を傾けながらの食との出会いは幾つになっても、何度訪れても楽しい。現代生活者の期待に応えるには、**単なるイベントだけで終わるのではなく、食と街づくり、人づくりの本質を理解することが大切**である。ローカルファーストによる食の大切さと地域経済循環を指し示し、生産者とシェフと流通関係者と消費者との良好なリネージュが築かれることを期待したい。