

## 基調講演①

The Culinary Institute of America 副学長

グレッグ ドレーシャー氏

「*Menus of Change: Leadership for our Food Cultures of the Future*」

CIA (The Culinary Institute of America) は、アメリカ、シンガポールを含む4つのキャンパスを有しています。毎年、開催している「*Worlds of Flavor International Conference & Festival*」食の国際会議では、2010年に日本の食をテーマに取り上げ、昨年は日本料理の講座を開講するなど、日本の味と食文化に関して大変関心をもっています。

現在、アメリカのレストランの収益規模は、約7億8,000ドルにのぼり、アメリカ人の食品にかける経費の47%がレストランで費やされています。シェフは食のトレンド、フレーバーや料理の好みに大きな影響を与えると同時に、健康、環境、食物不安そして、文化的多様に関連した重要な問題やフードシステム未来について意見を述べ、改革を主導するなど潜在的なリーダーとしての役割を果たしています。

それにともない、私たちは4つのリーダーシップ宣言を打ち出しました。

「卓越したプロフェッショナリズムと革新」「健康とウェルネス」「世界の料理と文化」、そして「環境の持続可能性と食品倫理」です。

CIAでは、これらのリーダーシップ宣言をサポートする複数のプログラムを行っていますが、その中でも、栄養研究の世界的リーダーであるHARVARD T.H.CHAN公衆衛生大学院とCIAの15年間にわたるパートナーシップから生まれた、未来の食を考え、食品の選択を導くためのプログラム、「*Menus of Change*」は、栄養と健康、環境と持続可能性、社会責任、料理の見識、さらにレストランオーナーや事業者にとって重要な実現性のあるビジネスモデルを加味し、持続可能なメニューのための24の原則を策定しました。さらに食の未来に関する年次報告書の発行や、グローバルなエビデンスの更新、実績を評価するための年次スコアカードを提供するなど、健康と持続可能性の評価もしています。

例えば、アメリカ人は年間に500億個ものハンバーガーを消費します。ベジタリアンになる必要はありませんが、全体的には赤身肉の消費を大幅に削減する必要があるでしょう。この畜産、特に世界的大規模な食肉の生産に関しては、温室ガス排出や地球資源の枯渇の重要な原因にもなっています。

アメリカのシェフは、プラントフォワードの考え方に基づいて、より健康的で植物主体の食品にシフトすることが求められています。目標はバランスを取ることなのです。

先日、私はバチカンのローマ法王庁科学アカデミーの会議で伝統的な地中海の食生活について話をする機会を得ました。

地中海の食は、植物主体で美食のひとつのモデルでしたが、現在は、加工食品やファストフードや肉や動物由来の食品が多く摂られ、野菜、全粒穀類、豆類や植物ベースの食品が減り、バランスがかわってきています。私たちは、地中海のシェフたちがこの伝統的な地中海の食生活の地位を高める機会について、エビデンスベースの健康と持続可能性の原則を支援することができるグローバルで現代的な卓越したモデルを推奨することについて話し合いました。

これは地中海だけではなく、おそらく日本でもいえることだと思うのですが、目新しい食品やファストフードや加工食品といった、便利に作られたフレーバーの強い食品が、伝統的なフレーバーよりも好まれることがよくあります。

日本、またアメリカや他の国でも、特に原料や食材の質に注意を払う必要があります。そして食品の質、卓越したフレーバー、料理の見識が理解され、シェフのみならず、公衆衛生、環境や学術界の人たち、そして政府がこれらを取り入れることが重要です。

なぜなら、食品の選択と食生活を改善するうえでは、政府や学術界のリーダー、業界のリーダーも重要な役割を担っている事を忘れてはいけません。

日本でも、マニフェストをつくるということですので、われわれアメリカでの考え方が参考になればと思います。