

日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」実行委員会主催 【フードロス対策をRethink（視点を変えて考える）】 食のトップランナーによるパネルトーク事後レポート

2023年11月27日(月) 東京セミナー動画: <https://youtu.be/fJEvywrGfNk>

2023年11月29日(水) 大阪セミナー動画: <https://youtu.be/xf2XOBihEag>

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会は、JTが日本国内のパートナーシップを基盤に取り組み地域社会への貢献活動「Rethink PROJECT（リシンク・プロジェクト）」の一環として、飲食業界関係者を対象としたセミナーを開催しました。

今回は『フードロス対策』をテーマに、食分野の第一線で活躍するキーマンとして、株式会社バルニバービ 代表取締役会長 佐藤裕久氏（27日配信）、「HAJIME」オーナー 米田肇氏（29日配信）、全国飲食業生活衛生同業組合 連合会副会長 齊藤育雄氏、株式会社フードロスバンク 代表取締役社長 山田早輝子氏、「RED U-35 2021」準グランプリ「nôl（ノル）」ディレクター 野田達也氏が登壇しパネルトークを行ないました。

なお、パネルトークの当日の様子をYouTubeで公開しました。参加者からの満足度も高かった当セミナーをぜひこの機会にご覧ください。



▲左から、野田氏、米田氏、齊藤氏、山田氏。写真は29日配信されたLIVE配信の様子。

参加者の感想

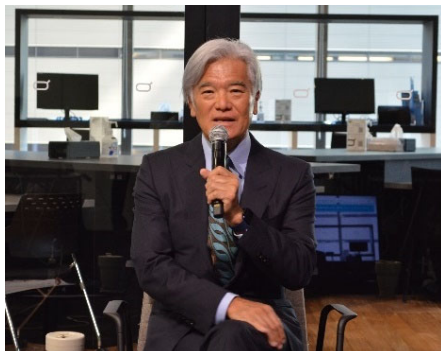
- ・ 生産者がどういう気持ちで食材を作っているのかを理解しお客様へ伝える、調理するという事はとても良いことだなと思いました。（20代・女性）
- ・ 食というものがただ生きていくために食べるというだけではなく、社会を豊かにするためにも重要な役割になっているという考え方が参考になりました。（30代・男性）
- ・ 料理人の存在意義、価値が時代とともに変わっており、キッチンの外での活躍も期待されているという言及に説得力がありました。（30代・男性）
- ・ フードロスに対しては料理店だからできること（技術とネットワーク）と、誰でもできる事の2種類の取り組みがあると改めて気づきました。食材については、巡ってくるものではなく、自分から掘り下げる事が必要なのですが、価値の創造に直結する部分だと感じました。（40代・男性）
- ・ 料理人の役割の変化。美味しいものを作る、から、技術で社会の課題にどう取り組めるのか、そのリーダーシップ性が問われている、という事が分かりました。（50代・女性）

【調査概要】

- 調査期間：2023年11月27日(月)、29日(水)
- 調査対象：LIVE配信参加者

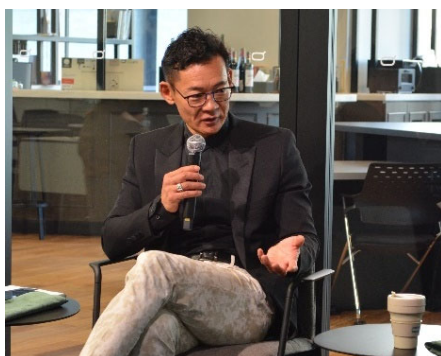
- 調査方法：WEBアンケート
- 回答者：20代～60代の参加者188名

パネリストのコメント ※一部抜粋（27日東京セミナー、29日大阪セミナー）



一般社団法人 日本飲食団体連合会 副会長
株式会社バルニバービ 代表取締役会長
佐藤 裕久氏（27日東京セミナー登壇）

「シェフは美味しい料理を作れば良しとされていたが、今の時代、シェフには大きなことが求められていると思う。社会が目指すべき道、進んでいかねばならない道を意識しなくてはならない。そのひとつが、食材をどれだけ大事に扱えるか、フードロスにどう取り組むかだと考える。」



「HAJIME」
オーナー
米田 肇氏（29日大阪セミナー登壇）

「食材を丁寧に使えると、同じメニューでも原価が下がっていく。それが世界の料理界の兆候。地方の中に入っていくと、地元消費で終わっていて流通に乗っていない食材がある。その地域でしか食べれない食材を売り出すことができれば、観光戦略になると考える。」



全国飲食業生活衛生同業組合 連合会副会長
「日本料理 秋田乃瀧」店主
齊藤 育雄氏

「今までの飲食店は、余りにもサイズが統一されているものを使い過ぎてきたと思っている。当然ながら食材にはサイズの大小があって、不揃い品がある。輸送コストの問題はあるが、各飲食店単位で考えながら、うまく活用していくのが望ましい。」



株式会社フードロスバンク
代表取締役社長
山田 早輝子氏

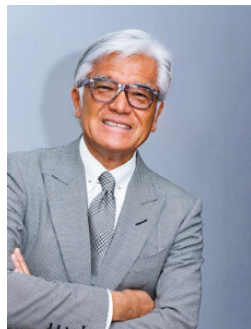
「シェフの在り方が変わってきていると感じる。食のリーダーであるシェフには、地元食材をいかにうまく活用するか？キッチンから出て外で得た知識をどのようにお皿の上で表現するか？環境問題にどのように取り組むか？が求められていると思う。」



「nôl (ノル)」
ディレクター
野田 達也氏

「食は万能のマグネットだと思う。色んなジャンルのものと一緒にして派生させていける、発展させていける可能性を秘めている。料理人の感性や技術を活かせる部分がきっとあるはずで、社会にどうやって貢献できるかを考えるのは料理人の使命だと思う。」

パネリストプロフィール（27日東京セミナー、29日大阪セミナー）

株式会社バルニバービ
代表取締役会長 佐藤裕久氏1991年バルニバービ設立、代表取締役に就任。
現在、東京・大阪をはじめ全国に92店舗
(2021年7月末時点)のレストラン・カフェや
スイーツショップを展開。近年は兵庫県淡路市、
島根県出雲市などに複合施設を開業し、食を切
り口に「地方創生プロジェクト」を展開。全国飲食業生活衛生同業組合 連合会副会長
「日本料理 秋田乃瀧」店主 齊藤育雄氏全国飲食業生活衛生同業組合連合会副会長
秋田県飲食生活衛生同業組合理事長
(公財)秋田県生活衛生営業指導センター理事長
秋田市川反「日本料理 秋田乃瀧」店主「HAJIME」
オーナー 米田肇氏「HAJIME」オーナーシェフ。2009年10月
オープンして1年5ヶ月というミシュラン史上
世界最短で三つ星を獲得する。以後連続して三
つ星を獲得する。Foodie Top 100 Restaurants、
Asia's 50 Best Restaurants、OAD Top30
Japanese Restaurants、The Best Chef Awards
でアジアNo1シェフに選ばれるなど、世界ラン
キングにランクインする。さらに世界を代表す
る100人のシェフ「100 chefs au monde」に
選ばれ、2016年に辻静雄食文化賞専門技術者
賞、KINDAIリーダーアワード 文化・芸術部
門、2017年に農林水産大臣料理マスターズ、
2021年 Gault & MillauのBest Chef of yearの
「今年のシェフ賞」を受賞する。株式会社フードロスバンク
代表取締役社長 山田早輝子氏FOOD LOSS BANK代表取締役社長。国際ガス
トロノミー学会日本代表。国連WFFマスタート
クラスにて活動が教材として世界配信される。ロ
サンゼルス市SDG5上級戦略アドバイザー、
LVMHグループVeuve Clicquotの「影響力のあ
る女性賞」、Japan TimesのSustainable
Awardなど受賞。内閣府、東京都などの委員多
数兼務。2022年スペイン国王から叙勲された。「nôl (ノル)」
ディレクター 野田達也氏都内フレンチレストランを経て「Passage53」
(パリ)などで、フランス料理をベースにした
多彩な経験を積む。ケータリングやパーティな
どで、世界各国のシェフやアーティストとのコ
ラボレーションに参加。現在は、フリーランス
の料理人として各地で活動する傍ら、日本橋馬
喰町「nôl (ノル)」のディレクターも務め、
同店は『ミシュランガイド東京 2022』で一
星（イノベティブ）に輝く。RED U-35
2015、2019、2021準グランプリ、同2016シ
ルバーエッグを受賞。

■「今から始められる！フードロス対策をRethink」セミナー概要

- 登壇者 :
一般社団法人 日本飲食団体連合会 副会長、株式会社バルニバービ 代表取締役会長 佐藤 裕久
一般社団法人 日本飲食団体連合会 理事、「HAJIME (ハジメ)」オーナーシェフ 米田 肇
全国飲食業生活衛生同業組合 連合会副会長、「日本料理 秋田乃瀧」店主 齊藤 育雄
株式会社フードロスバンク 代表取締役社長、国際ガストロノミー学会日本代表 山田 早輝子
RED U-35 2021 準グランプリ&GOLD EGG、「nôl (ノル)」ディレクター 野田 達也
 - 日程 : 【東京セミナー】 2023年11月27日 (月)
【大阪セミナー】 2023年11月29日 (水)
 - 主催 : RED U-35 実行委員会 (<https://www.redu35.jp/>)
 - 運営 : 株式会社ぐるなび
 - 協賛 : Rethink PROJECT (<https://www.rethink-pjt.jp/>)
 - 後援 : 一般社団法人日本飲食団体連合会・全国飲食生活衛生同業組合連合会
 - 公開動画 : 2023年11月27日(月) 東京セミナー動画: <https://youtu.be/fJEvywrGfNk>
2023年11月29日(水) 大阪セミナー動画: <https://youtu.be/xf2XOBihEag>
- ※「RED U-35」公式ページ: <https://www.redu35.jp/clubred/report/10155/>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp