

## フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」授章式を 2023年6月20日にソルボンヌ大学で開催 ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎が 日本人初の受章



株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営するフレンチレストラン「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」のエグゼクティブシェフ(総料理長) 関谷 健一郎が、2022年に行われた『フランス国家最優秀職人章 (M.O.F. Meilleur Ouvrier de France)』の審査を通過し、2023年6月20日(現地時間)にフランスのソルボンヌ大学で開催する『フランス国家最優秀職人章 (M.O.F. Meilleur Ouvrier de France)』の授章式にて、『M.O.F.』を正式に受章いたします。

約100年の歴史を持つ『M.O.F.』の料理部門では史上初の日本人での受章となり、アジア全域においても初の快挙となります。『M.O.F.』は日本の人間国宝にも相当する栄誉とされています。

### 【授章式概要】

- ・開催日:2023年6月20日
- ・場所:フランス ソルボンヌ大学



2022年11月17日(木) 『M.O.F.』受章発表の様子

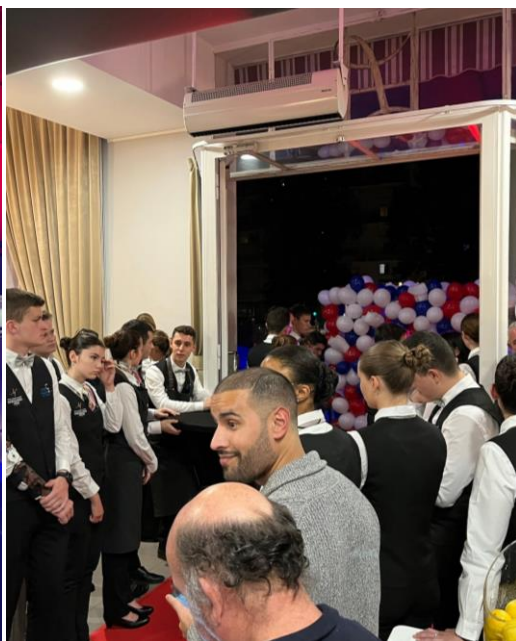
### 《関谷 健一郎 M.O.F.受章までの道のり》

- 最初の挑戦として、師として仰ぐジョエル・ロブション氏も優勝した歴史と権威ある技術と味を競うコンクール「ル・テタンジェ」国際料理賞コンクール」に臨みました。ロブション氏には「勝てないなら、やるな」と叱咤激励を受けて挑み、2018年11月に優勝を掴み世界一の称号を手に入れました。師の背中を追い、次の目標にしたのは『M.O.F.』でした。
- 『M.O.F.』を志したのは、ジョエル・ロブション氏が生涯を賭けて追求した「愛を以って料理を作る」という哲学とフランス料理の卓越した技術を、直に教えを受けた自分の手で継承していきたいと切に思ったことに起因します。極めて審査が厳格で難易度が高く、その称号を持てば、フランス文化のもっとも優れた継承者にふさわしい、高度の技術をもつ職人とされる『M.O.F.』は関谷の追い求める姿、そのものでした。
- 『M.O.F.』は、3、4年毎に行なわれ、出場者は長い月日をかけて審査に挑みます。
- 関谷は2022年初めに応募し、書類選考後、同年4月にパリにて一次審査として筆記と実技。9月に同じくパリにて二次試験に臨みました。2週間前に発表された前菜・主菜を各4皿、当日割り当てられた助手1名と共に創り上げ、中でも前菜の「ウフ・ポシェ」を使った一皿はその出来の良さに多くの審査員が集ったほどでした。
- 最終審査前日、2022年11月16日、パリから570キロ離れたグルノーブルへ自ら手配した食材や機材を搬入し、審査員に一つ一つ細かなチェックを受け、ついに最終審査を迎えます。審査では、2週間前に発表された課題を前菜、主菜、デザート3品を各8皿、助手2名と5時間で創り上げます。
- 11月17日夜、『M.O.F.』受章者がアルファベット順に発表され、最後に「Kenichiro Sekiya」の名前が呼ばれ、史上初の日本人の、『M.O.F.』シェフが誕生が発表されました。
- 500名以上の応募者から今年、料理部門で『M.O.F.』の称号を得たのはわずか8名でした。

《2022年11月17日(木) 『M.O.F.』を受章発表の様子》



受章発表が行われたホテルはフランス国旗のトリコロールにライトアップされた



受章発表のため、最終審査に挑んだ料理人を迎える



30名のファイナリストが入場



注目が集まり緊張感が増す、受章者発表の様子



発表後、MOFシェフと握手し、受章に歓喜する関谷



500名以上の応募者から、料理部門で『M.O.F.』の称号得た8名 ※関谷 右から一番目

## 《Meilleur Ouvrier de France フランス国家最優秀職人章とは》 ※略称「M.O.F.」

フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられるフランス国家の称号で、1924年に開催されて以来つづく歴史あるコンクール。

特に食の世界における『M.O.F.』は、フランス料理界最高峰の荣誉として知られており、料理、製菓、パンなどの職種があります。受章に求められるものは単に優れた技術力だけではなく、伝統への敬意に加えて、技術を習得した上での高い革新性、美意識も考慮され、さらに限られた時間と素材から創作する確性も判断基準となります。

コンクールに合格し、『M.O.F.』の称号を得た者だけが、名誉あるトリコロールカラー襟のコックコートを着用することを許されます。料理部門の『M.O.F.』には、ジョエル・ロブション氏など世界的に著名なシェフ達が名を連ねています。



左:エリック・ブシュノワール氏 右:ジョエル・ロブション氏

## 《関谷 健一郎 プロフィール》

関谷 健一郎 Instagram : [https://www.instagram.com/chef\\_ken\\_ichiro/](https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/)

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。

2010年、東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフ着任。

**2018年11月「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。**

2021年11月 ガストロミー“ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ(総料理長)に就任。

**2022年11月 日本人初 料理部門 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受章が発表される。**



左:ジョエル・ロブション氏 右:関谷 健一郎

## 《ジョエル・ロブションのレストランとは》

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界的美食家から「皿上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

日本では、東京・六本木や恵比寿などにレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリー・バーなど全12店舗を展開。

HP: <https://www.robuchon.jp/>

Instagram : [https://www.instagram.com/robuchon\\_tokyo](https://www.instagram.com/robuchon_tokyo)



ガストロミー“ジョエル・ロブション” (恵比寿)



ラターブルドゥ ジョエル・ロブション (恵比寿)



ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)