

Joël Robuchon

フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」を 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 日本人として初めて料理部門で受章 2023年6月20日 ソルボンヌ大学にて

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、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された『フランス国家最優秀職人章 (M.O.F. Meilleur Ouvrier de France)』の授章式に参加し、『M.O.F.』を正式に受章しました。関谷 健一郎は99年の歴史ある『M.O.F.』の料理部門の中で、フランス人以外では史上初の受章となり、メダルと受章者のみが着用を許されるトリコロールの襟のついたコックコートを身に着けました。また『M.O.F.』料理部門の代表者として、壇上で受章への感謝を述べました。

授章式の様子(動画はこちら URL:<https://www.youtube.com/@joelrobuchontokyo7426>)※6月21日正午公開予定



関谷 健一郎 受章コメント

今回、フランスの国家最優秀職人章という名誉ある章を頂けたことを、大変嬉しく思っております。今まで20年近く料理人として歩んできました。少しずつの積み重ねが、今回の受章に繋がったと思っています。また、このような章が頂けたのは決して私ひとりの力ではなく、サポートして下さいました多くの方々のお力添えあってのことです。ここまで支えてくださった皆様に、心より感謝申し上げます。また、日本人である私をフランス文化のいち担い手として認めて下さったこの国の方々にも、心から感謝致します。次の世代へと受け継がれていくのはその技術、知識、情熱、そして職人としての誇りだと思っています。この荣誉ある章を頂けたことをより一層の励みとし、私もそれらをしっかりと継承し、フランス料理の更なる発展のために努力したいと思っています。

関谷 健一郎 Instagram : https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/

Eric Bouchenoire(エリック・ブシュノワール)氏からのコメント

Ken(関谷 健一郎)、M.O.F. 受章、本当におめでとう！
18年前、Kenとラトリエドゥ ジョエル・ロブション サンジェルマンで出会ってから、今日までバリ、そして東京で同じチームの一員として、共に歩んできました。
M.O.F.の料理部門は人間性と料理人としての資質を問われるタイトルです。
Kenはそれに相応しい人物であるということ、そして、「決して諦めない」という精神をロブション氏より受け継ぎ、それを全うしたことがM.O.F.を受章した理由だと思っています。
M.O.F.シェフは若い料理人に技術を発信し、継承する役割があります。
M.O.F.の象徴でもあるトリコロール襟のコックコートを着る覚悟を持って、これまでと変わらず常に謙虚にタイトルに見合った活躍をすることを願っています。

*エリック・ブシュノワール氏・・・1985年からロブション氏のチームに加わったM.O.F.シェフ



左:関谷 健一郎 右:エリック・ブシュノワール氏

《 M.O.F. 授章式 当日の様子 》



授章式が行われたソルボンヌ大学



ソルボンヌ大学の講堂に集うM.O.F.受章者や関係者



メダル授与の時を待つ



料理部門の受章を迎え、壇上に向かう



メダル授与の瞬間



日本人の料理部門M.O.F.受章者として、壇上で紹介され、受章への感謝を述べる



メダルを授与され高揚する関谷



料理部門のM.O.F.を受章した8名 ※関谷右から三番目

《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。1924年以来つづく歴史ある、このコンクールは3・4年毎に行われ、本年に第27回を迎えました。

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信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cockade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。



《 関谷 健一郎 M.O.F.受章についての関連プレスリリース》左:エリック・ピシュノワール氏 右:ジョエル・ロブション氏

2022年11月18日配信 [【速報】日本人初の快挙 フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」をジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎が受章](#)

2023年 5月22日配信 [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日にフランス大統領官邸 エリゼ宮などで開催 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](#)

《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、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.』シェフが誕生しました。
- 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。

《関谷 健一郎 プロフィール》

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。

2023年6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。

《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の美食家から「皿の上の芸術」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



ガストロノミー “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)