

IMPERIAL

Number 117 2022



対談

●服飾史家
中野香織 × 杉本雄

●帝国ホテル 東京料理長

食におけるラグジュアリーと サステナビリティの 両立を目指します



第14代東京料理長 杉本雄のさまざまな学びを紹介する、連載企画「杉本雄の『学』」。

今回は、いつもとは趣向を変え、2021年12月13日に、

帝国ホテル 東京で開催された、「食のサステナビリティフォーラム
～ラグジュアリー×サステナビリティ両立への挑戦～」での対談をご紹介します。

対談のお相手に、ラグジュアリーブランドにも造詣が深い、
服飾史家の中野香織氏をお招きしました。

インペリアル編集部・取材・構成／佐藤亘・写真

の両立について、3つのテーマを設定してお話をいただきました。

① 現代における
ラグジュアリーの
概念について

イ ギリス文化、ファッショニスト、その延長のラグジュアリースタディーズを専門として研究されていて、ラグジュアリーに関する記事を多く執筆なされている中野香織さんをゲストに迎え、ラグジュアリーとサステナビリティ

中野 ラグジュアリーとは何か――、100人に聞けば、100通りの答えが返ってくる難しい質問です。人間は古代からラグジュアリーを必要としていますが、何をラグジュアリーと考えるかは時代によって変化してきました。ただ、



語源的なことから考える
と、いつの時代も次の3つの要素が入っています。
光り輝くもの、豊かさ、そして、魅惑的なこと——
セクシーと言い換えるてもいいかもしれません。この3つの要素が時代ごとに、また人それぞれの解釈によって形を変えてラグジュアリーというものを形成しています。

今、ラグジュアリーという概念は大きく変化する過渡期にありますが、私自身は「ラグジュアリー＝贅沢」という発想は、ひと昔、ふた昔前の方だと思います。

テイはラグジュアリーに含まれること前提になっており、両者は決して相反する概念ではなくなってきているように思います。ラグジュアリーとは、その時代その時代に光り輝くものであり、人はそれを求め続けてきました。現在においては、その「輝き」こそがサステナビリティなのだと感じています。

杉本 「食」の分野においても、ラグジュアリーを語る上で、サステナビリティは欠かすことのできないキーワードになっていますが、ファッショニ、とくにハイブランドの世界は、ラグジュアリーの点においては、「食」の業界よりだいぶ先を行っている印象があります。我々の世界、とくにフランス料理の業界においては、まだまだ贅沢なものや希少なもの、天然のものに価値を見出す傾向がありますから。

中野 天然信仰ですね。ファッショニ業界にもさまざま固定概念が存在していますが、それを打ち破った人が新たな時

フォーラムではまず杉本が、帝国ホテルにおけるこれまでの「食」の革新や今後の取り組み、自身が考えるフランス料理の定義(その地方でとれた食材やワインで構成される地方料理の集合体であり、「ひとつの食材を余すところなく使い切る」料理)についてプレゼンテーションを行った。その後、休憩をはさみ、中野香織氏との対談がスタートした

中野香織（なかの・かおり）

株式会社 Kaori Nakano 総合研究所代表取締役。東京大学大学院博士課程単位取得満期退学、ケンブリッジ大学客員研究員、明治大学特任教授を歴任。服飾史家として男女ファッション史から最新モード事情まで、広く研究・執筆・講演を行うほか、企業の顧問・アドバイザーも務める。『「イノベーター」で読むアパレル全史』（日本実業出版社）、『ロイヤルスタイル 英国王室ファッション史』（吉川弘文館）ほか著書多数。『新・ラグジュアリー——文化が生み出す経済 10の講義』（クロスメディア・パブリッシング）を共著にて3月末に出版。
<http://www.kaori-nakano.com/>

代を築いています。

有名なところでは、1920年代にファッショングループを起したココ・シャネルは、コスチュームジュエリー（本物の貴金属とアクリルのイミテーションをミックスしたもの）を打ち出すことでアクセサリーの可能性を大きく広げました。それまでは、ジュエリーは天然の貴金属でなければ意味がない、という風潮がありました。でも、シャネルはあえてイミテーションを使うことで、アクセサリーの可能性を示したのです。

世界で初めて真珠の養殖に成功した御木本幸吉さんも新しい時代を開いたひとりです。天然真珠と養殖真珠は、約20倍、価格が異なります。養殖真珠が主流になつたら大変なことになると、御木本さんはヨーロッパの宝石業界からバッシングを浴びますが、物理学者が天然も養殖も組成は同じであると認め、7年に及ぶ裁判に勝利しました。

杉本 サステナブルという言葉すら古いという認識のファッショングループと、料理業界はまだまだですね。ただ、そのような料理業界においても、一皿をより価値のあるものにしていけるように、果敢に挑戦を続けていきたいと思います。

中野 ラグジュアリーの捉え方が変化しております、原料の生産背景やものづくりのプロセスまで視野に入れて語られるようになっています。

杉本 料理に置き換えてみると、よくわかれます。料理業界においても、これからは当然だと考えられていたフランス料理の概念が、変化しつつあります。フランス料理の特徴とされるソースに関しても、美味しさを追求するという根本的な部分はそのままに、切り口が変わってきていいかなか」「どうやって大切に使おう」と考へ、自発的にモノづくりを行います。杉本さんのおっしゃる「余すことなく食材を使う」という考え方と通じるものがあるのではないか。

2 ヨーロッパにおけるラグジュアリー観

杉本 13年間、ヨーロッパで生活して、ヨーロッパの人たちには、「無駄にしない」精神が根付いていることがよくわかりました。

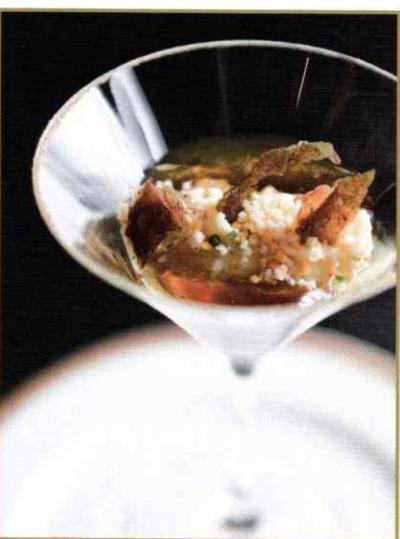
彼らには、料理に限ったことではなく、モノをすべて使い切ろうという精神が宿っているのです。たとえば、人に何かモノを贈るとき、日本では、新品のものを購入してラッピングをしてプレゼントすることに価値があると考えますが、ヨーロッパでは自分が大切に読んできた思い入れのある本を贈るなどして思いを共有します。

また、フランスにいた頃、フランスのあるブランドに名刺入れを買いにいったことがあります。でも、欲しかった色はありませんでした。名刺入れはバッグの

残り生地で作っていて、この色では名刺入れは作ってないと言うのです。

中野 究極の職人魂ですね。そういう職人の創意工夫に、人はラグジュアリーを感じるのだと思います。素材に対する愛情があれば、職人は「捨てるわけにはいかない」「どうやって大切に使おう」と考へ、自発的にモノづくりを行います。杉本さんのおっしゃる「余すことなく食材を使う」という考え方と通じるものがあるのではないか。

杉本 イタリアのファッショングループ、ブルネロ・クチネリは、職人の尊厳を重んじ、彼らが自由で創造的な発想を持てるよう、効率的環境を整備しました。賃金もイタリアの平均をかなり上回っています。そして、それが素晴らしい製品づくりにつながっていて、ブランドはもちろん、イタリア全体の価値も上げています。虚栄と結びついたラグジュアリーではなく、作る人の尊厳や協調性を重んじ、社会を輝かせ、人を豊かにする——、社会全体がそういう方向にいけば、私たちはもっと幸せになれると思います。



フォーラムの参加者には杉本がサステナブルの観点を取り入れて作ったボテトサラダが振る舞われた。

帝国ホテル伝統のレシピで作るボテトサラダに、じゃがいもの皮をローストし、香りと味を移したジユレを添えている。上には卵黄、卵白と共にカリカリに仕上げたじゃがいもの皮をあしらった。「じゃがいも」という食材を余すところなく表現した一品です。調味料のひとつとして使われた、じゃがいもの皮を活用している「サステナブルソルト」は、ホテルショップでも販売中。売上の一部を海洋保全のために寄付している



東京料理長の杉本は非日常を演出する「ラグジュアリー」と、「サステナビリティ」の両立を、帝国ホテルが目指す今後の目標だと語る。「食を通して、いかにラグジュアリーなブランドを作っていくか。これが今我々に求められていることだと考えています」

クルマ、ファッショニ、ジエリーといった業界全体が、これからの社会が向かっていく方向を共有しあうことはとても大切だと思っています。

3 今後の課題について

杉本

ビジネス的な観点で、サステナブルについて発信することが大切だと、今日、中野さんとお話しするなかで再認識しました。そして、いかに生産者、食材に対するリスクを減らせるかも今後の課題だということを強く感じました。

中野

あと10年すれば、いまZ世代（編集部注：明確な定義はないが、1996年から2010年ごろにかけて誕生した人たちを指すことが多い）と呼ばれる世代が主導する世の中になります。サステナブルという言葉を意識することなく、地球の持続可能性を大切にする方向に舵を向け、新しい文化を創造しつつある世代です。そして、

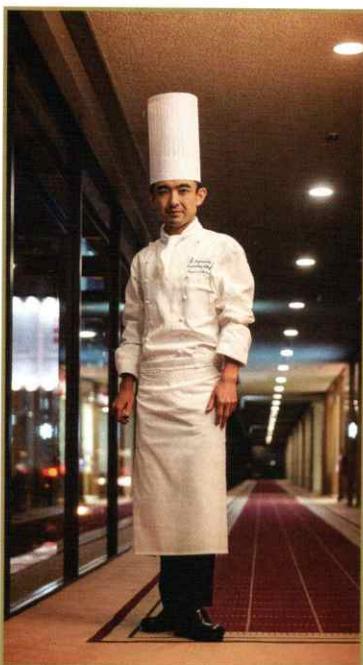
杉本 いろいろなものやことが手に入る世の中で、どれだけの思いをふまえ、そのストーリーを味わうということに価値を見出した一品に仕上がるよう料理をしていくか。今後の課題でもあると同時に、自分が突き進めていきたいフランス料理はそこにいると、改めて実感しました。伝統と革新を重ねてきた帝国ホテルだからこそ、先陣を切つて取り組んでいく意義があるとも考えています。

たように、今こそ、SDGsやサステナブルといった言葉を、積極的に発信していくタイミングなのかも知れませんね。帝国ホテルもそうですが、今後、日本のホテル業界は、ラグジュアリーと一体化する方向に動いていくでしょうし、ラグジュアリーという体験や価値をいかに損ねず持続可能性を組み込むかが重要な方向に動いていくでしょう。想像力を搔き立てられます。

杉本 ありがとうございます。

テクニックを駆使し、料理人の思いをいかに形にするかは、常に意識しています。

中野 人間にしか思いつかない



杉本 雄（すぎもと・ゆう）

帝国ホテル 東京料理長。1980年生まれ。1999年に料理人としてのキャリアを帝国ホテルでスタートした後、2004年に退社し渡仏。フランスでは、ブルターニュのビストロを皮切りに、厨房だけでなくホールの接客サービスなどで研鑽を積む。2006年には、1835年創業のパリの老舗ホテル「ル・ムーリス」にて、名料理人ヤニック・アレノ、アラン・デュカスのもとでシェフを務め、同ホテルのメインダイニング（3つ星）にて責任者の役割を担う。2014年以降2つのレストランで総料理長を務めた後、帰国。2017年4月に帝国ホテルに再入社。宴会調理課のシェフを経て、2019年4月、東京料理長に就任。

いう時代ですね。ぜひ杉本さんのようなリーダーに、意識的に引っ張つてもらいたいです。……ひとごとに言っていますが（笑）、ホテルや