

試食したポテトサラダ



## サステナブルな ポテトサラダ

帝国ホテル第14代東京総料理長の杉本雄さんにお招きいただき、対談いたしました。杉本さんは2019年に38歳の若さでこの地位に就くまで、13年間、フランス、ロンドンの名だたるホテルや星付きレストランで総料理長を務めていらっしゃいました。話題は「ラグジュアリーとサステナビ

リティ」。ここ2年ほど私が業界を超えて取り組むべきと発信している内容で、世界ではすでに当然とみなされ議論がおこなわれているテーマであるにもかかわらず、日本だけ立ち遅れているのです。ヨーロッパでの仕事があった杉本さんも、そのギャップを問題視し、足元から改革を断行しなくてはならないと決意し、行動を起こし始めたようです。

会場ではフードライターのほうが多かったのですが、話に入る前に、杉本さん創作の「ラグジュアリーでサステナブルなポテトサラダ」を、全員で試食しました。

カクテルグラスに盛られて登場したポテトサラダは想像をあっさり超えてくる驚きのルククス！ベースにはおなじみの、あの白いポテトサラダが使われているのですが、特筆すべきは、上にかけられたブラウンのジュレと、飾られたカリカリの皮のフライ、そして手前のスプーンに入ったブラウンソルト。いうまでもなく、じゃがいもの皮がジュレ、フライ、塩、と形を変えて供されているのです。あの皮がこんなおいしい料理の一部に変身するとは。

ご想像のとおり、皮は捨ててしまう方が、ラクです。しかし、フードロスを可能な限り減らすと決めた時、これ

をどう活用するかと想像力を振り絞るところに意味があるのですね。ゴミになるはずだったものが、職人の創造力が発揮されることでまったく違う次元のものに昇華したとき、人は、職人の技量に感動し、アートを近い価値を見出す。まさしくここに、高価格でも納得してもらえらるラグジュアリーが生まれます。皮を使ったサステナブルソルトという新しいギフト商品まで誕生しているので、廃棄をなくす努力の結果、新たなビジネスチャンスまで生まれていることになりました。

ラグジュアリーは決してお金持ちの道楽や特権的な快楽などではありません。もはや富中心の格差ある世界観など意味をなさ

なくなる時代です。地球環境への配慮をすることが当然の前提になっていく時代において、廃棄を出さないための創意工夫により職人の能力が発揮され、それが高く評価され、さらに議論されたり伝播したりすることを通してコミュニティや文化が育つて

いく。そんなラグジュアリーのよき循環を、積極的に選択して次世代につなげたいものです。

蛇足ではありますが、じゃがいもの皮を廃棄することなくまるごと使うポテトサラダだと事前に聞いていたの、私はその料理の色を想像し、できるだけイメージに近いページジュを基本に赤をアクセントとしたドレスを選んでいきました。ドレスの色が料理の美しさを邪魔しなかったことに、ひとまずほっとしました。あつてもなくてもいいけど記憶のよすがとなるアクセントにはなるかも、という皮のフライのようなファッションの話題でした(笑)



対談した杉本さんと。料理の色をイメージしたドレスを着ました

### なかのこおり

1962年生まれ、富山市出身。服飾史家として研究・講演・執筆をおこなうほか、企業の顧問を務める。株式会社Kaori Nakanof代表取締役。経産省「ファッション未来研究会」委員。東京大学大学院修了。英国ケンブリッジ大学客員研究員、明治大学特任教授などを務めた。著書に、「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)ほか多数。