



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	北海道の食：さらなる可能性と課題
Author(s)	齋藤, 壽; Saito, Hisashi; 深江, 園子 他
Description	パネルディスカッション
Issue Date	2026-03-31
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/99300
Type	departmental bulletin paper
File Information	REBN_15_025.pdf



<パネルディスカッション>

北海道の食 —さらなる可能性と課題—

パネリスト 齋藤 壽 (料理通信顧問)
パネリスト 深江 園子 (フードライター & ファシリテーター)
パネリスト 市村 敏伸 (農と食のライター)
司会・進行 平本 健太 (北海道大学大学院経済学研究院 教授)

平本：それでは、これから後半のパネルディスカッションを始めたいと思います。

まず最初に、お三方にご講演いただきまして、その内容などについて、ここはもう少し説明してほしいとか、これについてはちょっとコメントをしたいというようなことがありましたら、パネリストの皆様同士で少しご発言をいただければと思います。どなたからでも構いませんので、いかがでしょうか。では、深江さんからお願いいたします。

深江：いろいろお聞きしたいことがあります。まず齋藤さんにお伺いしたいのですが、今オーベルジュという形で注目の事例なども紹介していただきましたが、海外のオーベルジュで成功しているところは地方でもほんとうに辺鄙なところと言っていいような場所にあったりしますね。また、そういったところこそ人気だったりいたします。

例えばルレ・エ・シャトー¹⁾に入っている

ようなオーベルジュというのは、人手不足だから、そういった日本のオーベルジュが直面している苦しみ、悩みみたいなものはあまり感じてもらえないのでしょうか。それとも、どうやってそうした問題をクリアしているのでしょうか。

齋藤：ルレ・エ・シャトーという話が今出ましたが、「ルレ」というのは、昔は郵便馬車が郵便物を運んでいたおり、その馬車が止まるころでした。「シャトー」というのはお城です。したがって、昔ルレだったところはどちらかというと簡素な田舎の宿で、また、シャトーというのは割と豪華で大きな施設でした。

美食、ルレ・グルマン²⁾というジャンルもあるのですが、ルレ・エ・シャトーというのは割とシャトーに近いものです(脚注1)、2)にその歴史、組織の変遷など詳しい。参照されたし)。ということは、レストランでもオーベルジュと言われているものは、ルレに比べるといろいろな施設も整っており、交通の便はどちら

1) 580軒の独立系のホテルとレストランが加盟する、世界に広がる比類なきコレクション。すべての施設が、あらゆる側面において卓越したおもてなしを徹底するという揺るぎない価値観によって結ばれている。発足は1954年にフランスで「レ・ルレ・ド・カンパーニュ」協会が発足し歩みを展開した。日本では、20軒のホテルとレストランが加盟している。<https://www.relaischateaux.jp/> (ルレ・エ・シャトー web サイト) より。

2) 1972年から「ルレ・エ・シャトー」の中から、「メゾン・トロワグロ」のオーナーシェフ、ビエール・トロワグロと「ルレ・ド・カンパーニュ」協会会長のジョセフ・オリヴローの発案により、有名シェフが経営するレストランには「ルレ・グルマン」の認証マークが与えられるようになった。<https://www.relaischateaux.jp/> (ルレ・エ・シャトー web サイト) より。

かというルレのほうが悪いのです。例えばルレ・ドゥ・ラ・ポスト³⁾というホテルがフランスに幾つかありますが、あれはルレがベースとなってホテルになっているという感じなのです。ですから、どちらかというとミシュランがグルマンなオーベルジュと指定しているところというのは設備も整っていて、その土地の中で一番手みたいなところで、しかも料理人がちゃんと工夫してやっているのを選んでいているという感じだと思うのです。

オーベルジュで、一番不便なのはミシェル・プラスか、あるいはヌーベルキュイジヌ・フランセーズというフランス料理の新しい動きが1970年代に出てきたときにパリで活躍していたミシェル・ゲラルールという男が、スペイン国境のウジェニー・レ・バンというほんとうに湯治場みたいなところに移って、そこで割と立派な建物を建てました。そこが一番不便で行きにくいけれど豪華なオーベルジュでした。しかも、おいしく食べて痩せるというキュイジヌ・マンズールというダイエット的な料理をやりました。そうすると、アメリカからくしゃみをすれば1キロも減りそうな婦人が1週間ぐらい、温泉地に1人でもやってきます。ミシェル・ゲラルールは、そうしたルレ・グルマンという方面と両方やり（ついこの間92歳で亡くなりましたが）、白衣を着て元気で、90歳まで現役でした。そういう人がやっているところへ、世界中から人がやってくる、不便ではトップクラスのオーベルジュへということです。

深江：では、人手不足とか、お客様がとか、あるいは季節の差はどうでしょうか、そういった心配はもうないぐらい突き抜けているということですか。

齋藤：例えばアラン・シャペルにしても、言っているのは悪いですが、最初はほんとうに粗末な宿泊所でした。マッカリーナも予算の関係で、隣の

音が聞こえると文句を言われたりとかいろいろありましたけれども、その辺はなかなか難しいところです。私たちがマッカリーナをやるときも、なんといってもぎりぎりの予算でぴったりに納めなければならないわけですから、結構苦労して出来上がっているということです。

深江：ありがとうございます。市村さんにもいいですか。

市村：はい。

深江：今「みどりの食料システム戦略」ということで、農水省のほうでも国が戦略として持続可能な農業に注力しないとまずい、物質移動（輸入された肥料・化石燃料）を減らし、その土地にあるものを活用する農業を進めていくといいます。その中で、市川さんが取り上げていらした肉牛の放牧家は（私もマイナビ農業のほうで今回とりあげている牧場の取材をさせていただいていました）、お肉を遠くに売りたい、というところにすごくこだわっています。でも、黒松内の人が食べるだけでは採算が取れないような気がするのです。何かそこにご意見とか、ほかに気づきなどがあったら教えてください。

市村：グラッドニー牧場さんだけに聞いていると、通常黒毛というのは800kgぐらいまで育てるところが、グラッドニー牧場さんの牛は草しか食べていない。それでも出荷時の成体体重が600kgぐらいはあるのです。なので、おっしゃるとおり、多分、黒松内の人口だけではとても食べきれない肉の量なので、当然、札幌のほうまではレストランに出したいとおっしゃっていると聞いています。ただ、さっきお話したように、そのままですと札幌のレストランに出しても評価の広がりに限界があると思うのです。ですので、札幌というレストランの裾野が広いところで、料理人さんたちとともにこういう牛肉をどうやったらおいしく食べられるのかという技術を高めていくことによってちゃんとマーケットになるということが分かれば、グラッドニー牧場さんやジビーフの駒谷牧場さん

3) <https://www.relaisdelaposterome.com/?adblast=>
（「ルレ・ドゥ・ラ・ポスト」英語サイト）

のように続いていくところが出てくると思います。多分、同じようにやりたいと考えていらっしゃる生産者さんは結構いて、こういう事例があるということでグラッドニー牧場さんに酪農家さんたちも結構勉強しに来るのです。

ただ、実際にやるにしても、特に牛肉の場合は格付の問題があります。A5とかありますけど、Aというのはどれぐらい肉が取れるかということだけで、5・4・3・2・1というのは基本的に、いろんな要素はありますけれど、日本ではサシがどれぐらい入っているかによって値段が変わるシステムになっています。なので、多分グラッドニー牧場さんの牛肉やジビーフの一般市場での評価は低いと思います。ですので、一般市場で評価されない肉を作り続ける勇氣は非常に要るので、その勇氣を受け入れられるようなマーケットをしっかりと札幌でつくることがすごく大事だと思います。

深江：ありがとうございます。

齋藤：あれは、クラスでいうとCクラスですか。

市村：多分B2とか。B3はいかないのではないかと思います。

齋藤：それは黒毛ですか。

市村：そこはアンガスです。

齋藤：なるほど。アンガスですと、またちょっと黒毛とは評価の基準が違うのじゃないですか。

市村：そうですね。ただ、日本の食肉の流通システム上は一応A5・4・3・2・1と、サシの入方とかで決まるようになっていますので。

同じようなことをやっているところとして、グラッドニー牧場さんは「あか牛」をやっていますが、熊本と高知に「あか牛」があります。あか牛は、サシは入るのですが、黒毛ほど入らないので、今までマーケットでは非常に過小評価されているお肉だったのです。ただ、サシと赤身のバランスが大変よいということで、最近では高知では、今までの格付だと「あか牛」は全然評価されないで、TRB (Tosa Rouge Beef)⁴⁾

という新しい評価の仕組みを高知県庁自体がつくって、あか牛の評価を見直そうということをしています。一般市場の流通の中で評価されない食材をどういうふうに価値の高いものに昇華させるかというのは、それこそ料理業界の腕の見せどころだと思います。

齋藤：先ほどお話に出たサカエヤ（本誌市村P.23脚注3）の新保さんがやっているジビーフ（完全放牧野生牛）、食べたことはありますか。

市村：あります。

齋藤：印象としては、どういう感じですか。

市村：印象としては、サシが入っていないことは明らかなのですが、旨味を感じて、おいしく食べられる。あれは、完全にサカエヤさんの仕事です。

ですから、サカエヤさんのような存在が必要なのだと思います。全国的にもその数は不足していると思います。北海道はそれこそ食材が豊富ですから、北海道の中でそういうことを意識してやるということが広がっていくのが個人的には必要ではないかと思います。

齋藤：私はサカエヤの新保さんとは月に1回ぐらい会うのですが、彼の手当ての仕方もそうなのですが、若い人たちが物すごく情熱を持って肉屋をやっているのです。それで、彼は自分が手当てした肉をきちっと焼けない人間には卸さないというぐらいでやっています。しかも、最近私自身取材はあまりしないので今のホテル業界は分からないのですが、昔は帝国ホテルに行ってもオークラに行ってもブッチャー⁵⁾という

4) <https://www.pref.kochi.lg.jp/doc/trb02/> 高知県庁のwebサイトに詳しい。

5) 「帝国ホテル」の肉料理には数多くのエピソードがある。そして、そのような料理で使われるすべての肉を仕入れ、管理し、料理に合わせて仕分けする作業を担うのがブッチャーと呼ばれる専門職だ。帝国ホテルは専任のブッチャーセクションを置く日本唯一ともいえるホテルである。（『料理王国』「チャップリンも愛した和牛ステーキ。帝国ホテルの肉のスペシャリストに迫る」webサイトより）

肉の専門職がいて、枝肉がざーっと十何頭も並んでいたのです。それで、宴会が入るごとに肉質を見て、じゃあこれにはこの肉を使うということをその方たちがやっていたのです。でも、今は多分それがなくなっているのです、やはり料理人の側も肉に対する感度が低くなっています。

ですから、私としては、今の話をお聞きして、できれば、サカエヤさんで働いている人が肉を扱うことを意欲的にやっているということが、他でも少しずつ増えてくれば変わっていくのではないかと思います。

市村：深江さんに伺いたいのですが、札幌で大金さんとか熟成もやられているお肉屋さんがあると思います。そういうところで食材の価値をあげるというところでやられている事例というのはどんな状況ですか。

深江：大金畜産さんは牛や豚の熟成を少量されています。シェフたちの細かな注文に応じて熟成肉を出すといった例を札幌ではまだ知りませんが、レストランの厨房では行われています。専用冷蔵庫で温度湿度を調整し、衛生面に気を配りながら好みの状態に熟成をかけ、それを料理に使っていらっしゃる方はいます。

肉牛ではなくて経産牛の話なのですが、ある酪農家さんが「大事に飼ってきた乳牛を屠畜に出します」とSNSで発信すると、飲食店から「使いたいです」とコメントがついて、すぐに枠が埋まるのです。それは、お客さんにそうしたことを伝えながら料理を出せるという力がある、コミュニケーション力のあるシェフなのだと思います。そういうお肉に関しては押しなべて赤身ですし、部位もロースやフィレばかりが来るわけではなくて、腕も脛も全部来るわけです。そういうものを適材適所で料理するという技術が料理人自体にあると思います。

齋藤：私は、ガストロノミーツーリズムという言葉やローカルガストロノミーという言葉など、ある種造語に近いと思うのですが、そういう一つの流れがあります。それが独り歩きして

いて、ほんとうにこの人がそのことを分かって言っているのかということを感じるのが最近増えています。

ごく最近、柏原光太郎⁶⁾さんが『世界の富裕層は日本で何を食べているのか?』という本を出して、私もすぐ読んでみたのです。例えば昔の料理人でしたら、みんな就業前に肉屋さんに行って自分で肉をおろすとか、そういうことをやってきたのですが、今はサカエヤの新保さん、あるいはサスエ前田魚店の前田尚毅さんとか、そういう人が、すごい腕で、すごいことをやって、すごい食材を作っているように言われています。柏原さんの本を読んでもそうなのですが、私から言わせると、魚の前田さんがやっているようなことは京都の料理人さんが当たり前のようにやってきたわけです。肉も、ホテルのコックさんは昔は当たり前のようにやってきたことを、今、こういう言い方は適切かどうか分からないのですが、何かあなた知らないだろうけど、実はこんなにすごいことを自分はやっていましたみたいなことを発信し、それを聞いた人は、「そうだな」と思いながら食べているという図式がここ1、2年すごく強いような気が私はしています。

深江：業界間のギャップがいろいろあって、その通訳をする人が超訳し過ぎてしまって、「あれっ、これこんなに持ち上げるの」みたいなことですね。

欧州の郊外のレストランで修業したシェフからは「鳩や鴨を自分たちで締めていた」と聞きます。最も新鮮なお肉を料理するのです。そうすると、今回の個体はこういう脂ののりだから、こういう料理に使わないと駄目だみたいなことが分かり、端肉はみんなシャルキュトリといってソーセージにしたり、無駄なく使うみたいなことがあったと思うのです。内臓の料理ももちろんありましたし。

6) <https://www.kassieandcompany.com/> Kassie & Company web サイト参照。

でも、今、衛生的なルールというのがすごく厳しくなっているのです。それは、世界的に生活者の求めなのです。衛生的でないとい困りますということで、土のついたものや毛のついたものを厨房まで持ち込むのはリスクと言われていきます。ですから、誰のせいとは言えませんが、食べる人がどこまで分かっている許せているかというのはあると思います。

平本：はい。ありがとうございます。もう私はいいので、3人でお願いします（笑）。

深江：それは困りますね（笑）。

市村：では、ちょっと私から伺いたいのは、深江さんのお話の中で「エシカル」というキーワードが出てきたと思うのです。エシカルというのは倫理的という意味なので、どういう意味での倫理的なのかということがあると思うのです。例えば齋藤さんのやられたマッカリーナとか、ああいうところの中でいうと、どの側面がエシカル的に刺さっていると思いますか。

深江：齋藤さん、マッカリーナというのはエシカルな美食なのですか。

齋藤：どうかな。

深江：そういう言葉が世に生まれる前からやっていると思うのです。

平本：地元の食材を使って、地元の水を使ってという意味では、先ほどのフードマイレージの話もそうですね。

深江：オーガニックかどうかとは別の話ですが、持続的であるような仕組みの中で高級な料理を出して、その価値を伝えていますよということでは言えると思っています。

齋藤：マッカリーナで経験したのは、例えば最初の頃、アスパラガスでしょうか。私らが子供の頃はクノールの缶詰アスパラガスがあり、それからグリーンアスパラが出てきました。それで、マッカリーナをやり始めたときに生のホワイトアスパラガスを使うということを私たちはやったのですが、その頃はまだ昔と同じようにホワイトアスパラガスを作る農家は何軒もありました。ところが、私たちが使い始めて評判に

なると、あっという間に大きな機構がそれを全部買い取っていった、もう手に入らなくなってしまった。ですからマッカリーナではそのようなことを感じたことはあります。

スナップエンドウなんかも、マッカリーナのシェフ菅谷伸一さんは自分が作っているスナップエンドウをお客さんに出す前に切って、切りたてをゆでてぱっと出す。それは塩を振っただけで、ほかに何もやらなくても物すごくおいしいわけです。そういう意味では、まさに野菜の産地（地元）に近いということの利便性はマッカリーナでいろいろやってくることができたと思います。

市村：そのオーベルジュとエシカルというのがどういうふうに関連するのかというのがすごく気になっています。

深江：なるほど。町の存続ですね。

市村：そういうポイントですか。

深江：究極には、その町がなくなることだと思います。今どんどん地方消滅可能性何%の上位何位みたいなことが言われているじゃないですか。人口のグラフというのは完全に予測がつくものだと思っているので、かなりもう確実ですね。

奥尻ワイナリーさんに取材に行ったときに、打ちのめされました。常務取締役の菅川仁さんに、今後どんなことをしたいですかと、ワインに関する話になると思ってうかがったのですが、真顔で「町の存続です。島がなくなることです。学校がなくなることです。仕事 that なくなることです」と。もちろんそうした経緯もあって生まれたワイナリーでもありますが、味で勝負できている個性的なワイナリーが今一番に考えなければいけないことが自治体の存続なのです。オーベルジュもそうではないかと思っています。

市村：齋藤さん、それはヨーロッパも同じですか。当時は、そういう議論はありましたか。

齋藤：AOC⁷⁾ から今の AOP⁸⁾ になって、クオリティに関するもの、あるいはその持続性とい

うことで、フランスもやはり少しずつ違う方向に向かっているなと思います。

分かりやすく言えば、例えばチーズでも今はほとんど殺菌してしまう。本来のチーズというのは殺菌しないで、普通の生乳を使って、それで全然平気だったわけですが、今の衛生基準から考えていくと、それがどんどん縛りが強くなっています。

フォアグラなんかもそうですが、これはローマ時代からあって、ローマ時代は確か釘を打って、動けないようにして餌を食べさせる。それは残酷といえば残酷です。今、例えばアメリカでもフォアグラを作らなくなったというのは、観念的にすごく残酷なものというふうに思っているからですが、現場でフォアグラを作るために飼っているガチョウやカモというのはもっともっとフレンドリーに、すごく神経を使って育てています。その辺は、ブリジット・バルドー⁹⁾とか、そういう人たちが「かわいそう」と感情に訴えて、食文化をゆがめているなという感じがします。

7) Appellation d'Origine Contrôlée. フランスの農産物における原産地統制呼称。産地詐称や質の低いワインが出回る事態をうけ、1935年から開始された。産地や品種、木の剪定方法などの栽培法、収穫量や製法などを厳格に規定したフランス独自のワイン法。

(https://www.motttox.co.jp/column/wine/wine_france「モトックス」を参照した)

8) Appellation d'Origine Protégée. ヨーロッパの原産地保護呼称。1992年に定められた。チーズや野菜、家畜などにも適用され、気候条件や土壌、飼料、伝統的な飼育や生産法などの地域特性が生産品に反映されるという考えのもと、原産地を保証することを目的に規定された。2008年にEU全体でワイン法が定められたことを受け、フランスのAOCはAOPの一部とされ、2009年以降は「AOP法」と総称することになった。(同上)

9) フランスの俳優。動物福祉のためのブリジット・バルドー財団を設立。動物の食肉に関する発言はたびたび物議をかもした。

(<https://www.cnn.co.jp/showbiz/35242176.html> CNNより参照)

深江：動物愛護というのが食を侵食してきて、すごくヒステリックな動きと思えるようなものもあると。

齋藤：とてもヒステリックだと思います。

深江：元来は、そこに人間の営みとしての伝統技術みたいなものもちゃんとあって、産業があるのだということも一面だということですね。

齋藤：はい。

深江：AOC、AOPの話は、皆さんお分かりでしょうか。

齋藤：AOCはオペレーション・ドリジュー・コントロールで、例えばAOCで一番代表的なのは鶏なんかそうですが、1平方当たりミミズが何匹いて、どういう環境で育てると全部縛りがあり、それに適した作り方をしたものをAOCとして認めているということです。

深江：地域と作り方にひもづいているんですね。でも、生乳、殺菌していない搾り立ての乳をそのまま使って、そこに入っている乳酸菌で発酵させたチーズという伝統的なものが、衛生基準によって新しくルールが変わり、ヨーロッパですら、じゃあそれは菌数を測れないと駄目だから殺菌しましょうみたいなことがある。日本のチーズは殺菌した乳で作られるのが原則なので、ヨーロッパが羨ましいなとチーズ作りの人はみんな言っていたと思うのですが、それが変わってしまったのですね。

齋藤：今のEUというのは、トータルでサステナビリティがないですね。

深江：それはどのようなところですか。

齋藤：EUによって、クオリティコントロールというものの考え方も何か変わってきているような感じがします。いいほうに変わっているかどうか、何とも言えないところです。

平本：ありがとうございます。

ちょっとだけ話を北海道に引き戻したいのですが、今回のテーマが「人を呼ぶ北海道の食」ということで、ポテンシャルについては随分お話しいただいたと思います。

一方で、齋藤さんの講演のテーマにも「ディ

スアドバンテージ」という言葉があったのですが、要は問題点、デメリットあるいは乗り越えなくてはいけない目の前の課題などについてご指摘をいただきたいと思うのですが。

齋藤：さっきの柏原さんの本じゃないですが、世界で賃金格差が広がる一方、富裕層がどんどん増えてきて、おいしいものが求められていること。あるいは、ローカルガストロノミーという造語ができるぐらい国もいろいろやっていますが、富裕層を呼ぶということでは、北海道は宿泊施設の貧弱さが問題ではないかと思います。

日本的にいっても、今、東京や京都や大阪は物すごいインバウンドの人がきています。しかも富裕層がすごく多いですから、私はビブレ（北瑛小麦の丘）に10年間ぐらいいたのですが、香港から家用ジェット機で来て、昼飯を食べて、また香港に帰るといった人が何人かいました。

ですから、そういう層がいることは確かですし、例えばウィンザーホテル（前述齋藤注1）でも2,000万とか3,000万を1週間で使って帰っていく富裕層とか、そういう人もいましたけれど、押しなべて日本人の富裕層というのはそこまでではない。それでも、自分はマッカリーナをやっている、あの宿泊施設ではちょっと世界の富裕層は来ないかなと。

そういう意味で、富裕層のこういったクラスまでを対象とするのか分からないのですが、北海道という土地の魅力、結構ダイナミックな景色もありますし、そういう意味では本州ではできないようなことができる土地なので、宿泊の快適さの工夫みたいなことは料理とは別にまた必要ではないかと思います。

平本：ありがとうございます。深江さんはいかがですか。

深江：私は明後日岩内町の高島旅館¹⁰⁾さんに

行くのですが、全てが揃った高級旅館の企画というより、周囲の風景やお料理に地域らしさがある宿、道外のお客様の期待に応える「北海道らしい」宿という意味で取材要請があります。今も原稿を入れたところなのですが、宿泊業も、やはり1館で全てを満足させるということが今、資本力的にも人手的にも難しい時代になっていると思います。そうすると点ではなく面で戦うということになってくるということで、後継者さんたちが横と連携するようなそんな展開をしているなと思います。そこがこれからの課題であり強みにもなるかなと思っています。

平本：なるほど。ありがとうございます。市村さんのお立場で、何かご指摘いただけることはありますか。

市村：ホテルとか宿泊の話とはちょっと関係ないのですが、これは北海道に限らず日本全体の一般論として、またエシカルの話に戻りますが、食材のエシカルさの問題というのはどうしてもあるかと思っています。

東京オリンピックのときに、選手村で供給できる卵がないということでもすごく問題になりましたが、オーガニックは何とかなるかと思うのですが、やはりその辺のアニマルウェルフェア¹¹⁾の問題があるとか、漁業のMSC認証¹²⁾、ASC認証¹³⁾を取っている食材がどれだけあるのかというところなのです。北海道も当然そうですし、全国的な問題としてはその辺があるか

11) 家畜に心を寄り添わせ、誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な暮らしができる飼育方法をめざす畜産のあり方。（<https://animalwelfare.jp/> アニマルウェルフェア畜産協会 web サイト参照）

12) 水産資源や環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に関する認証。漁業に対する「MSC 漁業認証」と、水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する「MSC CoC 認証」の2つがある。（<https://www.msc.org/jp> MSC web サイト参照）

13) <https://jp.asc-aqua.org/asc-certification/> ASC web サイト参照。

10) <http://www.iwanai-takashima.com/> 高島旅館 web サイト参照。

と思います。

平本：ありがとうございます。

今のエシカルであるとか各種認証というのがどれぐらいのスピードで来るのか。例えば、私は、経営学が専門なのですが、ESG投資¹⁴⁾とかESGというのはもう当たり前になっていて、それが満たされていないと投資家が投資しませんよという常識になりました。10年前にはあまり言われていなかったのですが、この10年間で急速にそれが変わりました。

エシカルであるとか先ほどのAOC、AOPもそうですし、そういった様々なものが北海道はどちらかというと遅れていると言われているのではないかと私は思っているのですが、どれぐらいのスピードで来て、どれぐらい真剣に対応しなければいけないのかというのが皆さまどのように捉えていらっしゃると思いますか。お三方に順番にお答えいただきたいのですが。

市村：どれぐらいのスピード、そんなに一気にいくとは全く思いません。

例えばEUの状況などを見ていますと、オーガニックのこととか、一時期、体感的にいうと5、6年前でしょうか、コロナ前に物すごく盛り上がった時期があったのですが、今EUはオーガニックについてバックラッシュが来ていて、オーガニックに関する政策が進まない状況になっているのです。ですから、やはり価格の問題もありますので、そこは、北海道は遅れて

いるから北海道に一気に来るということはないと思います。でも、常に議論はしなければいけないのだろうと思います。

例えば今タイムリーな話題ですと、函館のイカの問題があります。漁獲枠いっぱいまでスルメイカを獲ってしまったら、国が資源管理のためにこれ以上獲り過ぎるとイカが激減するから駄目ですよと枠をつくりましたが結局それがいっぱいになって、でも今からイカの季節だから函館の漁師さんは獲りたいとか、そういう問題がまさにクローズアップされていますが、衝突をしながらも対話をずっと続ける以外に恐らく道はないのだろうと思います。

EUも、進んでいると言われていますが、ここに来るまでには、漁の問題にしても、例えばノルウェーなどが先行事例と言われていますけれども、あそこは歴史的に非常に戦いがありながらやってきた訳なので、大変な道ではありますが、北海道もそういう議論を常にやること自体が恐らく大事なのではないかと思います。

平本：ありがとうございます。深江さん、いかがですか。

深江：漁業の話は、船当たりの割当制度みたいな、ああいう北欧式のやり方、制度にするには多分物すごい抜本的な改革が必要で、政治がなければできないので、当分無理だろうなと思っております。港当たりの割当てというのは、われわれが獲らないと隣が獲るんだよみたいな理屈がまかり通っている背景もあるので、これは、みんなで我慢して補償金で暮らす。何か月かあったら資源は回復するのですかということを経済学の先生に何人かお尋ねしたことがあるのですが、実際コントロールが完全にできれば一生日本人は魚は食べ続けられるよとおっしゃる方が研究者では何人もいらっしゃったので、資源学的にはそれが正解なのだなと思いました。

平本：ありがとうございます。

齋藤：「森は海の恋人」という有名な言葉があって、それを進めて牡蠣の養殖に携わってき

14) ESG投資とは、投資先のESG（Environment（環境）、Social（社会）、Governance（ガバナンス・企業統治）の3つの観点から企業の持続可能性を評価し、長期的な成長を目指す経営や投資の考え方）の取り組みをしっかりと評価して投資対象を選別し、またESG課題への継続的な配慮を促す投資のことです。ESG投資は、環境・社会・ガバナンスにおける課題の解決に資する投資ですが、同時に十分な投資のリターンを追求します。この点が、寄付や援助との大きな違いです。

(<https://www.nomura-am.co.jp/special/esg/details/esginvestment.html> 野村アセットマネジメント web サイト参照)

た畠山重篤さんという方がこの間亡くなって、今、息子さんの信さんが継いでいます。この間息子さんとお話していたら、今まで護岸工事をしていたのを、気仙沼ではそれを撤去したと¹⁵⁾。

ですから、やはり価値観を変え、一度動き出したところから、もう一度見直すという動きはあるのではないかと私は思います。特に EU 諸国に顕著ではないかと思えます。

平本：分かりました。市村さんがおっしゃったバックラッシュということが起こる可能性はあるけれど、一方で、北海道としては長期的に見た場合のエシカルの取り組みを、きちんと議論しながら忘れずに続けていかなければいけないということなのだろうと思いました。

最後に、その課題を乗り越えるために北海道はどうしたらいいのか。

ご講演の中で随分ヒントがあったのですが、その仕組み化ができるのかという深江さんのご提言、難しいけれどもやらなければいけないというようなお話でしたね。

齋藤さんのお話ですと、中心となるのは人で、その熱い人たちにほだされながら周りのほうに広がっていくということでした。

市村さんにご紹介いただいた黒松内の事例でも、取り組む人がいると、そこにいろいろな人が勉強に来たりして、そういうものが普及していくというようなお話だったと思います。最後に北海道が食で発展をしていくに際して、我々が考えていくべきポイントは何なのかということをお話を聞いて、最後にちょっとお話しただき、その後、フロアからのご質問をお受けすることにいたします。

難しい問であることは重々承知の上なのです

けれども、何かヒントになることをお教えいただければと思います。

齋藤：私の義理の息子が今レストランで料理を作っています。彼が修行中に私はフランスで、ミシェル・ブラスよりももっと田舎にレジス・マルコンというところがあって、彼のところに連れていきました。私が 20 年ぐらい前に行ったときは、本当に寒村で、誰も人がいなくて、そこにぽつんと 1 つ星のレジス・マルコンのレストランがあり、泊まると、ベッドがもう壊れていて、寝ると黙っていてもかしぐような、そんなレストランだったのです。それが、息子連れて見に行ったときは物すごく立派になって、料理の学校もでき、肉屋もお土産屋もいろいろできて、すばらしいオーベルジュになっていました。そのときに彼が、まだパリで修行をしていたのですけれど、料理の力で一つの村ができるのだねと。それがきっかけで彼はほんとに目覚めて、日本に帰ってきて一生懸命今やっています。

やはりそういう意味では、同じことの繰り返しですけれど、人とコミュニティ、それから行政も入れた熱意が変えていくものというのは結構あるのではないかと思います。

平本：分かりました。ありがとうございます。深江さん、お願いします。

深江：私も齋藤さんの、人の情熱とその繋がりということに賛成です。

また、地域のプレーヤー誰もが賛同できるコンテンツが 1 個あることが大事だと思っています。それは、教育です。教育は、料理人を教育するということだけではないのです。小学校、中学校の給食にエシカルな食材を使ったら支援になる。しかも継続的である。しかも、それが子供の教育にもなるというふうに非常につながりの多いコンテンツだと思うのです。

ですので、食と農と教育のプラットフォームというのを今日来ていらっしゃる方たちの中に立ち上げた方がいらっしゃるの、ぜひ「ショクミヤ」と片仮名で検索してみてください。私

15) <https://mori-umi.org/event/%E7%8F%8D%E3%81%97%E3%81%84%E5%B7%A5%E4%BA%8B%E3%81%8C%E8%A1%8C%E3%82%8F%E3%82%8C%E3%81%BE%E3%81%97%E3%81%9F%E3%80%82/> 「森は海の恋人」web サイトに詳しい。

も入ろうと思っています。

平本：ありがとうございます。では、市村さん、お願いします。

市村：私は農業のことをふだん見ている人間なので、また食材の話になるのですが、農業は今、持続可能性の危機にあるというふうにわれわれは常に思っています。ですので、やはりそこを乗り越えていくことが北海道の食にとっても大事だと思うのです。そのときには消費者、食べ手が動くことが大事なのですけれども、食べ手が動くかどうかというのは、先ほどのグランドニース牧場さんの事例もそうなのですが、おいしくない結局動かないということだと思います。こういう農業にしていきたいとか、こういう農業を広めたいというときは、結局おいしいかおいしくないかというのはすごく大事なポイントだと思っているので、北海道は農業のことばかりクローズアップされがちなのですが、農業を変えるためには、やはりおいしさのプロフェッショナルである料理人さんであるとかレストランさんの存在はとても大事だと思うのです。農業と料理人、レストランがコラボレートしていかないことには何も変わらないと思うので、そこが大事ではないかと思います。

平本：ありがとうございます。

それでは、時間が大分押しているのですが、フロアの方でご質問あるいはコメントなどがある方がいらっしゃいましたら、お一人かお二人、挙手をいただければ、私がマイクを持って走りますので、いかがでございましょうか。どなたかございませんか。お一人。はい。お願いします。

参加者：今日は、ありがとうございました。

ほんとに来てよかったと思っていますが、非常に印象に残ったお話として、食で一つの町が存続できるのだということです。地域振興にずっと関わってきたものですから、先生のおっしゃるように、今、5,000人切りしました、3,000人切りしましたからね。そういうところ

にも関わっていますが、食の力で町を再興していけるというお言葉をいただいて、今後、知り合いの村長、町長たちにそういう言葉をかけながらお尻をたたいていきたいと思います。今日は、ありがとうございました。

平本：どうもありがとうございます。

ほかにご質問がございましたら、もうお一人ぐらい。今のようなコメント、感想でも大歓迎ですが、いかがでございましょうか。岡田先生お願いいたします。

岡田：今日は、素晴らしいお話ありがとうございました。

食えることが大好きなので、個人的な興味・関心ということでもあるのですが、今後、北海道の食ということでいくと、料理人さんの育成というか、若手の方が今どんな感じで育っているのかとか、教育・育成に対しての課題などがあれば教えていただきたいと思います。

平本：これは、どなたがいいのかな。齋藤さん、よろしいですか。

齋藤：はい。

平本：では、齋藤さん、お願いします。

齋藤：現実的な今の問題は、労働時間の問題です。働き方改革で、労働集約型の料理の世界は、その技術を覚えるという意味ではなかなか難しい問題があります。だからといってブラックのままでいいかというと、そうではないと思うのです。

ですから、技術教育をどういうふうに、つまりそこにお金が発生してしまうと、雇う側も、その人を本当に育てようとしてもなかなか難しくなってくるというのが今の時代で、私がミシェル・ブラスとウィンザーホテルでやった時代から彼が私といつも話していたのは、フランス人が働かなくなった、これをどうしたらいいのだということが彼の悩みでした。

今、日本人は物すごく一生懸命な人たちがフランスに行っている。彼らは時間関係なくどんどん働く。ですから、今フランスのレストランで日本人は大体2番手とか3番手にいるので

す。そういう現実があります。だからといって熱心な若い人が日本にいないわけでは全然ないので、そこら辺の課題をどうやっていくのかということです。でも、高市早苗首相がワーク・ライフ・バランスと言っただけでワッと世の中が建前論で沸騰するような日本ですので、なかなか難しいというのが料理界が抱えている問題です。

岡田：これからもおいしいものを北海道でたくさん食べていきたいので、ぜひ今海外で修行されている方が北海道に来てくださるとか、戻ってきてくださることがあれば願っています。ありがとうございました。

齋藤：日本人がパリで初めて三つ星を獲得して、この間 NHK で放送していましたが、あの小林圭（Restaurant KEI（レストラン・ケイ）オーナーシェフ）という人も、私がこの仕事を始めた頃に日本人がミシュランの星をパリでとるなんていうことは最初から考えていな

かったと思います。それが、今三つ星を獲得するシェフがあらわれ、また、M.O.F. といってフランス人でも取れないようないわゆる職人の最高峰の技術賞を日本人の関谷健一郎さん（ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ）が去年とったのです。

そういう意味では、今の若い人はすごく能力の高い人がたくさんいるので、やる気のある人にとっては、逆に今の時代、バーツと出ていくのにはすごくいい環境になっているかもしれないと思います。

岡田：ありがとうございました。

平本：それでは、まだお話を聞きたいことがいっぱいあるのですが、時間を大分過ぎました。本日のシンポジウムはこれにて閉じさせていただきますと思います。最後までお付き合いくださいまして、ありがとうございます。

パネリストの皆様方、大変ありがとうございました。（拍手）