



「1面から続く」
でも、1995年のオープン以来、私はあえてそこに挑み、「伝統の中の革新」を料理のコンセプトとしてきました。これは、27年間一貫して変わらないことです。

自分の出自や文化、歴史を否定せず、伝統を尊重しながら、さらに成長を遂げていくには、どうしたらいいか。「オステリア・フランチェスカ」では、過去をリスタルジック(郷土的)に捉えるのではなく、クリエイティブ(批評的)なまなきで見つめています。昔から伝わるレシピの最高の部分だけを取り出し、一度醸して、現代的な要素を加えて未来に伝えるのです。

試行錯誤の連続でしたが、もしも若いシェフたちがアドバイスを送ったら、焦らずに根を張り、木のようにゆとりと成長してほしい。そして、伝統への深い知識を持ちつつ、詩や音楽、芸術を愛し、日常の些細なことにもゆめを感ぜられる柔軟性を養ってほしい。成功とは、10%の才能と、90%の努力が決まるのですから。

一流シェフ
60人が結集
——そのゆめが最大限に発揮されたのが、2015年のミラノ国際博覧会(万博)です。この時、ポットゥーラさんは、世界中から「流シエフ」を呼び集め、恵まない人々に無償で料理を提供する食堂「レフエットリオ」を開設しました。

「この年の万博のテーマは「地球に食料を、生命にエネルギー」でした。食をメインテーマにした開催は史上初めてのことです。私とレストランのチームは、これを絶好の機会と捉えました。プロの立場から、食とは何であるかを広

無料食堂「レフエットリオ」を開設

食品ロスと貧困問題に取り組む

これまで、670人の食料を廃棄から救い、85万人に手を差し伸べ、150万食を提供してきました。実は、「レフエットリオ」という言葉は、もともとラテン語由来し、「復興する」「復元する」という意味があります。

この活動の目的も、温かい環境と良い食事を通して、人々を蘇らせ、地域に連帯と活力を取り戻すこと。私がレフエットリオを「慈善行為ではなく、文化の行儀」と位置づけるのも、こうした理由によります。善悪や判断を乗り越える鍵は、文化とあると信じているからです。

行動を起す時は「今」
——ポットゥーラさんのような「流シエフ」たちが、社会活動に携わる意義はと

く人々に問い掛け、深刻化する食料危機と貧困問題に取り組むプロジェクトを立ち上げることにしたのです。

万博のバリエーション(展示館)から少し離れた場所にある、ミラノ一帯にいわれるグロコ地区があります。そこに、廃墟になっていた小劇場がありました。地域のカトリック教会や慈善団体と協力し、万博に間に合うように、1年がかりで食堂へと改築しました。

と同時に私は、世界のトップシェフたちに電話で応援を呼び掛けました。フランス料理の巨匠フラン・デュカス、スペインのフェラン・アリアギ……。

日本からも成澤由浩シェフが駆け付けてくれました。その結果、万博期間中の5月から10月までの半年間で、60人あまりの料理人がボランティアで参加してくれました。

食材は、万博やミラノ市内のスーパーマーケットから出る廃棄対象の食品(賞味期限が近いもの、鮮度の落ちた野菜、果物、チーズや固くなったパンなど)を無償で譲ってもらいました。

こにあると考えますか。
私は常々、料理人にとって最も重要な四つの要素を挙げています。それは文化、知識、意識、責任感です。文化とは、どんな環境で何を食べ、どう感じたか。自分たちの台を形成しているものです。知識とは、どのような料理や歴史があるのかを学び、振り返っていくことです。

意識とは、学び得たものを、どう、何のために使っていくのかを考えること。行儀、最後は身を守るのか。責任感です。単に、お客様さんにおいしい料理を振る舞うという責任ではなく、地域や社会に対する責任であり、ひいては未来に対する責任を指しています。

食品廃棄物の問題は、今世紀最大の課題の一つです。世界では毎年、食料生産量の3分の1に当たる13億トンが廃棄されています。

心をつなぐ鍵は文化にある
——前代未聞の試みですが、料理を食へに来た人たちは、どのような反応でしたか。

「フの名前や顔も知らなければ、当然、店に入ったこともない。初めは、見知らぬ外国人が作った負けない料理に難色を示す人もいました。でも、最終的には皆がおいしいと言ってくれたのです。少しずつ互いに歩み寄り、心を通わせ、信頼を築き上げていきました。万博が終わる頃には、毎晩がお祭り騒ぎです。参加してくれたシェフたちも、自分たちの店では経験することもなかった。食品ロスと貧困の解決に取り組んでいます。

一方で、8億人以上が十分な栄養を取らずに苦しんでいる。つまり、こんなことを続けるのではなく、行動を起す時は「今」です。日頃から、食の現場で働いているシェフには、その経験と知識を伝えていく使命があります。上手な水の使い方。痛んだ食材を生かす調理法。買ひ物のこと。少しの工夫で、全ての人が世界に良い影響をもたらすことができる。変革はキッチンから始まるのです。

今後は、ガストロノミー(美食文化)の世界は、限られた人々のものでないはず、ますます地域や社会といった「外」へと向かっていくことが必然です。なぜなら、真の「美しさ」として、数々の名産を頂いてきました。でもそれは、全てに還元されるためではありません。世界を「おいしい」く、良い場所にするために——これからも行動を続けていきます。

「最後に、日本の読者へメッセージをお願いします」

池田大作が、フランス料理の巨匠であり、師匠のアラン・デュカス氏と共に

SDGs x SEIKYO

ご感想をお寄せください
sdgs@seikyo-np.jp



池田先生が日々を歩む世界の地図を共に歩む仲間を募集しています。活動の中心が「食」です。活動の中心が「食」です。活動の中心が「食」です。

池田先生が日々を歩む世界の地図を共に歩む仲間を募集しています。活動の中心が「食」です。活動の中心が「食」です。活動の中心が「食」です。



人生は桜梅桃李である。自分が他人になることはできない。自分は自分らしく、大輪を咲かせていけばよいのだ。自分の過去と現在を比べて成長より今日。『今日より明日という生き方こそ、仏法の生き方なのである。』(本文から抜粋)

春夏秋冬の写真と珠玉の言葉
四季の励まし III
池田大作

主たる収録内容
● 冬 冬に耐えて、勝利の春の喜び
● 春 生き抜く力、友の心、希望
● 夏 再生の心で価値ある人生を
● 秋 地球を守る世界市民に
● 冬 勝利の春へ勇気の歩み

池田先生が日々を歩む世界の地図を共に歩む仲間を募集しています。活動の中心が「食」です。活動の中心が「食」です。活動の中心が「食」です。

四季の励まし 池田大作
四季の励ましII 池田大作

聖教新聞社 〒160-8070 東京都新宿区信濃町7
書店専用注文窓口(発注センター) TEL: 0436-55-1906

全国の書店、聖教ブックストア
で購入できます!

https://bookstore.seikyoonline.com/
TEL: 0120-983-363 午前9:00~17:00(土、日、祭日)

コンビニ通販サイト「セブンネットショッピング」
「HMV&BOOKS online」でもご注文いただけます。