

イベント開催記録 講演会「フレンチレストランのトップシェフから学ぶ現代の食の課題」

日時：2021年11月5日（金）16：30～20：00

形式：完全対面方式

場所：コラーニングハウスⅠ 205教室

講師：生江史伸氏（レフェルヴェソンス・シニアシェフ）

主催：立命館大学食マネジメント学会

協力：立命館大学食総合研究センター

当日の流れ（予定時間）

16：30～18：00 生江シェフ講演会

18：30～19：00 生江シェフを囲んでの座談会

対談者：安本沙羅・平田東（食マネジメント学会学生委員）

南直人（食総合研究センター長）

講演会概要

実施目的・趣旨

現代日本を代表するフレンチレストラン・シェフの生江史伸氏を講師にお迎えし、外食産業としての「ガストロノミーレストラン」の歴史と現代社会におけるその機能、未来に向けたトップシェフの社会的課題などについてお話をいただく。それらを通じて、食の課題や卒業後の自分の進路などについての学生の学びを深める。

はじめに ー生江シェフの紹介

1. ガストロノミーレストランとは何か
2. 現代社会と外食文化の普及
3. ガストロノミーレストランの基礎、およびその成熟
4. ガストロノミーレストランから見た食の変容と、その未来への視線

おわりに ー食という領域を志す学生への言葉

座談会

- ・有志学生を募り生江シェフから現場でのさまざまな経験を聞く
- ・レフェルヴェソンスの料理のコンセプトを説明していただく
- ・学生の将来の夢を語りそれへのアドバイスをいただく

講演会・座談会の成果

コロナによってほとんどの催しがオンラインを余儀なくされていた中で、久しぶりに完全対面方式で実施され、想定外の100名以上の学生が集まった。講演会終了後の座談会では、遅い時間であるにもかかわらず予定時間を大幅に超えて熱心に質問が出され、生江シェフもそれにこたえて下さった。

以下のような内容が特に参加した学生にとって有意義であったと思われる。

○ミシュラン三ツ星の日本を代表するようなフレンチレストランのシェフから直接対面で、肉声でお話を聞いたこと。

○講演の最初に生江シェフ自身の経歴が紹介されたが、法学部でごく普通の学生生活を送っていた中からなぜフレンチレストランのシェフの道をめざすようになったのかなど、食マネジメント学部の学生が自分の進路を考える際に有

益となるであろうお話をいただけたこと。

○ガストロノミーレストランという、どちらかという一部の富裕層に限定されていると思われがちな外食分野ではあるが、そのシェフが広く社会全体に目を向け、フードロスやSDGs、地球環境問題、世界の飢餓の問題など、現代の国内外で食が抱えるさまざまな問題にも関心を持って、その解決に向けたさまざまな活動に参加していること。こうしたことを学ぶことによって食マネジメント学部の幅広い学びの意義を再確認できたこと。

以上のように、この講演会は、食マネジメント学会と食総合研究センターとのコラボレーションが研究の分野だけでなく、教育の分野においても大きな成果を上げていることを示したものと見える。