

# 日本を代表する伝説の料理人が集結した団体 「一般社団法人ChefooDo」 2018年8月10日発足

## 感性を育む新しい食育を通して、次世代の担い手を育てる

一般社団法人 ChefooDo (所在地: 東京都中央区築地 3-13-5 丸促築地ビル 7F、会長: 片岡護、以下「シェフード」)は、日本を代表する料理人が集い、「食」の力で次世代の担い手のココロを育むことを目的とした新団体を発足いたします。

シェフードは、レストラン・アルポルト オーナーシェフ・片岡護の「食の力で社会の役に立ちたい!」という熱い想いに集った料理人や、料理に関わる人々とともに立ち上げた、新しい「食」活動団体です。学校給食や地域応援、そして被災地を応援するといった活動の経験を持つ面々がシェフードに集い、その想いと経験をひとつの大きな「食の力」にすることで、社会に役立つ活動を広げ、強く推し進めるパワーにしたいと考えています。

シェフードは、名称の語源、「Chef(料理人)」が「food(食)」を通じて「Do(行動)」するという3つの言葉から成り立っている通り、日本を代表する料理人によって、「食」の大切さや「食」の幸せを伝え、料理人各々が培ってきた知恵と技術や見立ての力によって、「次世代食育の推進」や「食を通じた地域活性」といった活動を行う団体です。シェフードは食の力で、従来の食育で重視されてきた「栄養機能」に加え、「感性を育むこと」に重きを置いた新しい取り組みに挑みます。そして、食べることを通じて感じる喜びや感謝、料理に込められた想いを感じる大切さを伝え、食を楽しめる人を増やし、日本の良き食文化を伝え、食を通じて人々の心を豊かにしていくことを目指します。

シェフードには、イタリアンや中華など料理のジャンルを超えて、日本を代表する料理人 41 名が所属しております。各料理人が学校を訪問し、学校給食に参加する活動をはじめ、未来を担う子供達の環境を作る大人たちに向けて社員食堂・福祉施設などで展開する大人への食育意識推進活動、地域産業や自治体といった地域社会と連携し、伝統的な食文化や食材を再発見し、守り伝えていくことを通じ地域活性に繋げる活動などを今後行ってまいります。



## (1) ChefooDoとは



### Chef × Food × Do = ChefooDo

ChefooDo/シェフドは、3つの言葉から成り立っています。

①Chef、②Food、③Doで、「①料理人が」「②食で」「③行動する」という意味をもち、プロの料理人だからこそ、食を通じてできること、やるべきことがあると考えています。

## (2) 設立の目的

家族や友だちと「分かち合う時間」であった食事が、今や「ひとつの作業」に変わってしまっていることがあるようです。また、食に関する情報が溢れ、素直に食事を楽しむことが難しくなっているようにも思われます。そうした変化の中でも、私たちは食に対する「美味しい」「楽しい」「幸せ」「ごちそうさま」「ありがとう」といったシンプルな感情を大切にすることに大きな意味があるように感じており、栄養機能に加え、感性を育むことが「食育」に興味を持つことへの入口であると考えています。

料理には、特別な「想い」が詰まっています。そんな料理をきっかけに、もっと食事を大切にし、特別な想いの詰まっている食事が増え、それに感謝して食べることのできるココロを育むことで、食事を素直に楽しめる人を増やしたいと考えます。それにより日本の食文化をより活性化し、食で人のココロがより豊かになることをChefooDoは目指しています。

## (3) 主な活動内容(予定)

### ① 食育の推進活動

#### ・子どもたちのココロを育む食育活動

全国の小中学校を対象に、学校給食に所属料理人が参加します。学校給食の献立を考案し、実施当日は調理に加わり、児童生徒と交流を行います。年間5校～8校の実施を目標としています。

毎日の学校給食は子どもたちにとって、食生活の柱とも言えます。シェフドが学校給食に参加することで、子ども達が食を支える人たちに感謝することの大切さに気づき、いつもより少しかけ食を重んじ、食べることの幸せを感じてもらうきっかけになればと考えています。偏食や、日常の食生活からくる給食の食べ残しは、全国規模で考えると、食料廃棄の問題にも繋がっていきます。せっかく栄養バランスを考えて作られた献立も完食してくれなくては、カラダ作りに影響します。給食に料理人の知恵と経験を隠し味として加え、少しでも子ども達の食が進むことができたならと願います。「学校給食」に携わる方々と力を合わせて、食本来の栄養機能に加え、次世代を担う子どもたちのココロを食を通じて育みたいと思います。

#### ・オトナのココロを育む食育活動

今、日本では生活様式が変わり、時間に追われる日常の中で、手軽な食を求める傾向が強くなっていま



す。簡単で、時間をかけずに食事をすませたいという意識が、働き盛りのおとなたち、特に若い年齢層の食への関心を低下させています。シェフドは、自分の体に合った食を選択し味わい楽しむことがココロを育み、生活の質を上げることにつながると考えます。イベントや社員食堂向けの企画などを通じ、日本の今を担う世代に向けて、本物の美味しさや食の楽しさ、食べることの幸せを伝えたいと考えています。具体的には、給食事業者の運営する社食で、テーマに沿った献立を所属料理人が考案。実施当日は調理に加わり社食で提供します。年間2~3事業所での実施を目標としています。



## ② 地域社会との連携

日本各地には地域を代表する食材やその場所ならではの食材が豊富にあります。それらの食材は、地域が持つ風土を伝える大切な顔です。料理人の経験値と見立ての力や発想を活かし、自治体や地域産業との新たなコラボレーション活動を通して、応援して行きたいと思えます。



## ③ 被災地支援活動

地震や豪雨など世界で見ても自然災害が多発する日本において、ChefooDolは「食」を通じて、復興へ向かう被災地域の方々のココロに寄り添いたいと考えています。プロの料理人が食事を提供したり、学校給食に参加することで、皆さんの笑顔を増やしたいと思います。また、地域の食材や生産者を応援することで、復興を目指すみなさんの一助となれればと願います。



## ④ 飲食業界における女性活用の推進

多くの日本企業で、より一層女性活用が推進されている中、飲食業会においても同様に、女性が輝いて働ける環境作りに力を入れています。シェフドでは、中国料理の若手女性料理家・五十嵐美幸が中心となってシェフド内に「女性シェフの会」を立ち上げます。【女性シェフの会の目的】女性、母親目線で妊活中の女性や、妊婦の方、出産して育児に奮闘している方々へ、料理に深く関わる人達を集い、女性としての経験も大きな力にして女性だからできる、様々な女性に対する「食育意識の推進」を行います。加えて、女性(ママ)を支える男性(パパ)にも発信したいと考えています。



【具体的な活動内容】ママ、プレママを対象にした、「食と育児」をテーマにした料理教室や、食材情報の発信を計画中です。

## (4) メンバー一覧(一部抜粋)

シェフドはイタリアンや中華など料理のジャンルを超えて、日本を代表する料理人41名が所属しています。

### ● 一般社団法人 ChefooDo 会長 片岡 護

1948 年東京生まれ。「つきじ田村」研修後、総領事付きのコックとして 5 年間イタリアで過ごす。帰国後は、代官山「小川軒」を経て南麻布『マリーエ』のシェフを務める。1983 年に独立し、西麻布「アルポルト」をオープン。日本を代表するシェフの 1 人となり、著書も多数出版。

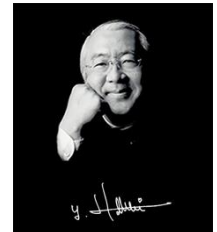
リストランテ・アルポルト ウェブサイト: <http://www.alporto.jp/>



### ● 一般社団法人 ChefooDo 名誉顧問 服部幸應

1945 年東京生まれ。昭和大学医学部博士課程学位取得。(学)服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長  
／医学博士／日本食普及の親善大使。

学校法人服部学園 服部栄養専門学校 ウェブサイト: <http://www.hattori.ac.jp/>



### ● 一般社団法人 ChefooDo 名誉顧問 坂井宏行

1942 年生まれ、鹿児島県出身。1980 年、38 歳で独立し、南青山にフランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005 年にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。

ラ・ロシェル ウェブサイト: <http://www.la-rochelle.co.jp>



### ● 一般社団法人 ChefooDo 名誉顧問 陳建一

1956 年東京生まれ。日本に四川料理を紹介し、普及に尽力した故陳建民氏の長男。東京中華学校から玉川学園高校、大学へと進み、卒業後、父建民氏のもとで中国料理を修業。主著に「陳建一の中国菜单」「中国の野菜料理」など多数。

赤坂四川飯店 ウェブサイト: <http://www.sisen.jp/>



### ● 一般社団法人 ChefooDo 会員シェフ五十嵐 美幸

1974 年 東京都東村山生まれ。1997 年 フジテレビ『料理の鉄人』当時最年少挑戦者として出演。一躍「中華料理界の女傑」と注目を集める。その他にも、全国での食育活動、地方町おこしプロジェクトの参加(商品開発)海外における日本の中国料理の普及、など活動は多岐に渡る。2014 年 12 月末男児を出産。翌 1 月には復帰し、精力的に活動を再開している。

中国料理 美虎 ウェブサイト: <https://www.miyuki-igarashi.com>



### ● 一般社団法人 ChefooDo 新会員 安田美沙子

1982 年 4 月 21 日生まれ、京都府出身。『ミスマガジンコンテスト 2002』をきっかけに注目され、TBS 系情報バラエティ『アッコにおまかせ!』など様々な番組に出演。タレント・女優として活躍中。結婚を機に、食育インストラクターを取得する。2017 年 5 月、第 1 子男児の出産を発表。子供が生まれたことで、改めて「食事」の重要性を感じ、本格的に食育の勉強を始める。食育の勉強を続ける中で一般社団法人 ChefooDo と出会い、その想いと活動に共感し参加する。主著に『「またあれ作って」と言われる幸せごはんレシピ』など



## (5) ChefooDo概要

- ・ 団体名 : 一般社団法人 ChefooDo(シェフード)
- ・ 会長 : 片岡 護
- ・ 所在地 : 東京都中央区築地3-13-5 丸促築地ビル7F
- ・ 設立 : 2017年4月3日設立
- ・ 設立目的 : 日本の食材や日本の食文化に対してこだわりのあるシェフを組織化し、日本の食文化及び食産業の更なる活性化に寄与する
- ・ 活動方針 : 食を通じて人の生活の質が向上するきっかけ作り
  - 食に関係する社会的な課題(食糧自給率、フードロス、こどもの貧困など)の解決への貢献
  - 食をテーマにした活動、自治体や企業、個人を応援
  - 被災地の方の笑顔を増やす
- ・ URL : <https://www.chefoo.jp>