



Press Release

報道関係各位

2025 年 5 月 30 日

カタルーニャ州政府観光局

**カタルーニャ州政府観光局「Tasty Catalonia World Tour」開催  
ヨーロッパ初！カタルーニャ州の「世界ガストロノミー地域 2025」選出を記念  
美食と観光の魅力を国内外に発信**



カタルーニャ州政府サルバドール・イリヤ首相（右から 3 人目）

カタルーニャ州政府観光局アランチャ・カルベラ・イ・コスクルエラ局長（一番右）

ジョアン・ロカ シェフ（右から 2 人目）、カルメ・ルスカイエーダ シェフ（右から 4 人目）

カタルーニャ州政府観光局は、2025 年 5 月 26 日（月）に「世界ガストロノミー地域（World Region of Gastronomy 2025）」にヨーロッパで初めて選出されたことを記念し、ザ・リッツカールトン東京にて「Tasty Catalonia World Tour」を開催いたしました。本イベントは、カタルーニャ州の豊かなガストロノミーと観光の魅力を広く発信することを目的として実施されました。

本イベントには、国内外から約 250 名のゲストをお迎えし、カタルーニャ州を代表するシェフ、カルメ・ルスカイエーダ氏とジョアン・ロカ氏の監修の全 17 品の特別メニューをご堪能いただきました。会場内に設置した特別ライブステージに登場した両シェフは、料理の仕上げを披露するとともに、ご来場の皆様との対話を楽しむなど、イベントは終始、活気に満ちた雰囲気で行われました。



また、ファミリア・トーレス社のワイン、レカレド社のスパークリングワイン、フレシネ社のカヴァといった、カタルーニャを代表するワインとともに料理をお楽しみいただき、ガストロノミーの魅力を存分にご体感いただく機会となりました。

カタルーニャ州政府サルバドール・イリヤ首相は、イベント冒頭において、以下のように述べました。

「カタルーニャが“世界ガストロノミー地域 2025”に選ばれたのは、ミシュラン星付きレストランのみならず、地元の食堂や長年家族経営を続けるレストランなど、多様な食の担い手によって築かれた、豊かで独自のガストロノミー文化の成果です。料理は文化を伝える最良の手段であり、旅の記憶に深く残る“共通言語”です。カタルーニャではガストロノミー関連産業が GDP の約 20% を占め、経済を牽引しています。私たちはこの機会を通じて、食を通じた文化発信とともに、観光・経済・人材交流をさらに深化させたいと考えています。今回、私の初の海外訪問先として日本を選んだのも、両地域が“食”をはじめとする価値観を共有しているからです。今後も日本との文化・経済交流をより一層深めてまいります。」



### ■カルメ・ルスカイエーダ氏とジョアン・ロカ氏が語るカタルーニャの食の魅力

Q：本日のお料理について（カルメ・ルスカイエーダ）

カタルーニャ料理は、世界でも非常にユニークで特別な存在です。スペインの中の小さな州ではありますが、地形はとても多様で、地中海、農園、山、鶏やアヒルなどの家禽など、さまざまな食材に恵まれています。カタルーニャ料理には、ギリシャ人、ローマ人、アラブ人などの文化的な足跡が残っており、そのため自然や季節の食材と深く結びついています。今夜のガラディナーを通して、カタルーニャの文化的・料理的な多様性の一端をお届けしたいと思います。オリーブオイル、トマトを擦り込んだパンとリヨンガニサやフエ、塩漬けアンチョビ、カルソツ（焼きネギ）のソース、魚のスケットやロメスコソース、そして肉の煮込みやローストなど、アイコニックな料理をお楽しみいただけます。



私たちの料理は、海のものと山のものを同時に使います。肉と魚、甘味と塩味、冷たいものと温かいものを巧みに組み合わせることができます。カタルーニャの料理の創造力や進化は、土地に根ざした文化や、料理人・生産者など、その文化をつくり、支えている人々から自然に生まれているのです。

本日はカタルーニャ・グランドツアー\*を味わいながら巡るというルートを通じて、皆さんをカタルーニャ料理の旅へご案内します。地域ごとの小皿料理をめぐる周遊の旅です。

\*カタルーニャ全体を、バルセロナを起点に時計回りに周りながら歴史、文化、自然、ガストロノミー、ワインなど様々な



魅力に触れることができる新しいアイテナリーの提案。

**Q：本日のお料理について（ジョアン・ロカ）**

カタルーニャは非常に多様な大地があり、まさにそれこそが我々の料理に力強さと個性を与えていているのです。私の出身地ジローナでは、海から山までほんの数キロの中に豊かな生物多様性があります。海、平地、そして山の食材が揃っているため、非常に多彩で、中でも組み合わせに優れた料理が可能になります。本日ご紹介する料理は、カタルーニャの自然や景色、そして、それを大切に守っている人たちからヒントを得て作られています。たとえばあるデザートには、リポリエサという在来種の羊のミルクを使用しています。これは山岳地帯に暮らす牧羊文化に敬意を表したもので、彼らは森林を守り、火災を防ぐ大切な役割を担っています。この乳製品のデザートには、イノベーティブな要素として、羊毛の香りを蒸留して風味のひとつとして加えました。こうして、土地、食材、感情がひとつにつながるのです。



ラクティックデザート：羊乳、アイス、カラメル、チーズ、グアバ

もう一品は、ジローナの伝統的な菓子シュショの再解釈です。一見するとクラシックなデザートのように見えますが、中にはクリームの代わりに、カタルーニャの伝統的な煮込み技法（ピカーダ、古酒、野菜）を用いて調理した鴨の煮込みが入っています。甘いものが塩味に変わりつつも、本質は保たれています。食べ手の予想を裏切りつつも、伝統への敬意を持って仕上げています。私たちが伝えたいのは、カタルーニャの自然や風景から生まれ、地域の小さな生産者たちを支えながら、他の分野ともつながりながらも、伝統やルーツを大切にし続ける料理です。この料理は、カタルーニャの多様な魅力を映し出し、過去を大切にしながら未来へと進んでいく姿を表現しています。

**Q：本日の2品に込めた、カタルーニャらしさとは？（カルメ・ルスカイエーダ）**

今回は、冷たい料理と温かい料理の2品をご用意しました。冷たい料理は手で食べるフィンガーフードです。カタルーニャには甘いものも塩味のものも含めてコカ（伝統的な平たいパン生地を使った料理）を食べる習慣があります。今回は、甘味と塩味を組み合わせた創作コカをお楽しみいただきます。伝統的なアーモンド入りのカリカリとした「カルキニヨリ」の上に、塩コショウをしたマトチーズ（海水で





凝固させたフレッシュチーズ、これは東京で学んだ技術です) をのせています。その上には、カタルーニャの漁師町・ラスカラで有名なアンチョビのフィレ。さらに、私の地元マタローの甘口ワインのヴェールでアンチョビを包み、香りと甘さを添えました。ピリ辛のオイルパールがアクセントを加えています。



カルキニヨリ（アーモンドの焼き菓子）：フレッシュチーズ、カタルーニャ産アンチョビ、マタロー産ワイン

**Q：この料理に込めた伝統とイノベーションのつながりとは？（ジョアン・ロカ）**

伝統とは自分たちのルーツであり、感情と結びついた思い出の土台。イノベーションとは、それを壊すことではなく、大切にしながら、新しい視点や技術で現代的に生まれ変わらせること。結果として、過去と未来がつながり、対話が生まれると考えています。「エル・セジェール・デ・カン・ロカ」では、子どもの頃の思い出や家族との食卓の記憶からインスピレーションを得て、多くの料理が生まれています。それらの味を、今の技術で新しく作り直し、本来の魅力をより深く引き出しています。その結果、懐かしさと驚きが同時に感じられる、特別な料理体験になるのです。甘い記憶は、心の奥にある一番やさしい思い出です。たとえば、おばあちゃんの笑顔や、初めて食べたケーキ、家に広がる焼き菓子の香り…。私は、こうした思い出を最先端の料理で表現し、食べる人の心にそっと寄り添うような“感情の旅”を届けたいのです。ひと皿のデザートは、ただのスイーツではなく、その人の記憶を呼び起こす小さな物語であり、心を温める体験なのです。



最先端の料理では、まるで詩を紡ぐような繊細さで、人の記憶や感情を呼び起こすことができます。私たちは、その技術と心の記憶という2つの力を組み合わせて、食べる人の心を動かしたいと思っています。忘れていた感情を、でも新しいかたちで、そっと思い出してもらえるような体験を届けたいのです。料理は、食べる人の記憶と結びついたときに、いちばん強く心に響きます。私たちはただ驚かせたいではなく、心を動かしたくて、新しい表現に挑戦しています。カルメシェフと私は、今日の料理を通して、皆さん的心にそっと触れられたら嬉しいです。



## ■カタルーニャが誇る 2 名のシェフ

### カルメ・ルスカイエーダ(Carme Ruscalleda)



カタルーニャ出身で初めてミシュラン三つ星を獲得した女性シェフ。独学で料理を学び、自然との調和や健康を重視したイノベーティブな料理で知られる。1988 年に地元で「サン・パウ」を開店し、後に東京（「サン・パウ東京」）やバルセロナ（「モーメンツ」）にも進出。3 店舗で計 7 つのミシュラン星を獲得。料理本の出版やメディア出演も多く、学校での健康教育にも積極的に関与。サン・ジョルディ十字勲章（2008 年）や国家文化賞（2019 年）など、数々の栄誉を受けている。

### ジョアン・ロカ (Joan Roca)



ジローナのホスピタリティ専門学校で学び、後に教授としても活躍。実家のレストラン「カン・ロカ」で料理への情熱を育む。兄弟とともに運営する「エル・セジェール・デ・カン・ロカ」は「世界のベストレストラン 50」で 2 度の 1 位に輝く名店であり、現在もミシュラン 3 つ星を維持し続けている。料理・ワイン・デザートの三位一体のホスピタリティが特徴。真空調理法（低温調理）を 21 世紀の料理に定着させた立役者。料理教育にも 20 年以上携わり、ジローナ大学の名誉博士号、ハーバード大学などの講義経験も持つ。国連の SDGs 親善大使、世界経済フォーラム文化リーダーとしても活躍。科学・農業・感性を融合したプロジェクト「エル・ソムニ」「ティエラ・アニマーダ」など、常に広い視野でガストロノミーを追求している。

## ■カタルーニャ州政府観光局について

カタルーニャ州政府観光局はバルセロナにある本部と世界中の 12 都市にある観光プロモーションオフィスから成り立ち、観光振興のためのプロモーションや商業活動を展開しています。アジアパシフィックは東京を拠点とし、今回のイベントのオペレーション等も東京オフィス主導で行われました。

政府観光局は、各自治体の観光局やカタルーニャの旅行会社各社の協力を得て、日々、より良いカタルーニャブランドの構築に貢献しています。観光はカタルーニャ州の経済に多大なる貢献をしています。私たちは、環境、経済、社会、文化面においての持続可能性の基準に則った観光モデルを推進しており、品質、イノベーション、観光客の幅広いニーズへの適応がデスティネーションとしての価値を高める重要な要素になると考えています。

本リリースの画像はこちら：[Press Release](#)

## 本件に関するお問い合わせ先:

カタルーニャ州政府観光局 PR 担当 浅野、ブルース（キャンドルウィック株式会社内）

Tel: 03-6261-6050 Fax: 03-6261-6051 E-mail: [catalonia@candlewick.co.jp](mailto:catalonia@candlewick.co.jp)