

【速報】日本人初の快挙 フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」を ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎が受章

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野 幸子)が運営するフレンチレストラン「ガストロノミー “ジョエル・ロブション”」のエグゼクティブシェフ(総料理長) 関谷 健一郎が、2022年11月17日(木)、『フランス国家最優秀職人章 (Meilleur Ouvrier de France)』をフランス・グルノーブルで受章いたしました。料理部門で『M.O.F.』を本受章するのは日本人初となります。



《ジョエル・ロブション エグゼクティブシェフ 関谷 健一郎のコメント》

今回、フランスの国家最優秀職人章という名誉ある章を頂けたことを、大変嬉しく思っております。

このような章を頂けたのは決して私ひとりの力ではなく、サポートして下さいました多くの方々のお力添えあつてのことです。

ここまで支えてくださった皆様に、心より感謝申し上げます。

また、外国人である私をフランス文化のいち担い手として認めて下さったフランスの方々にも、心から感謝致します。

私が携わっている料理というものは、形ある物として、作品として後世に残るものではありません。

次の世代へと受け継がれていくのはその技術、知識、情熱、そして職人としての誇りだと思っています。

この栄誉ある章を頂けたことをより一層の励みとし、私もそれらをしっかりと継承し、フランス料理の更なる発展のために努力したいと思っております。



11月17日 グルノーブルにて

《関谷 健一郎 M.O.F.受章までの道のり》

最初の挑戦として、師として仰ぐジョエル・ロブション氏も優勝した歴史と権威ある技術と味を競うコンクール「<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール」に臨みました。ロブション氏には「やるなら必ず勝て」と叱咤激励を受けて挑み、2018年11月に優勝を掴み世界一の称号を手に入れました。

師の背中を追い、次の目標にしたのは『M.O.F.』でした。

『M.O.F.』を志したのは、ジョエル・ロブション氏が生涯を賭けて追求した「愛を以って料理を作る」という哲学とフランス料理の卓越した技術を、直に教えを受けた自分の手で継承していきたいと切に思ったことに起因します。極めて審査が厳格で難易度が高く、その称号を持たば、フランス文化のもっとも優れた継承者にふさわしい、高度な技術をもつ職人とされる『M.O.F.』は関谷の追い求める姿、そのものでした。

『M.O.F.』(Meilleur Ouvrier de France 国家最優秀職人章)は、3、4年毎に行なわれ、出場者は長い月日をかけて審査に挑みます。

関谷は2022年初めに応募し、書類選考後、同年4月にパリにて一次審査として筆記と実技、9月に同じくパリにて、二次審査の実技を経て11月16日、17日ついにグルノーブルでの最終審査の実技に辿り着きました。500名以上の応募者から今年料理部門で『M.O.F.』の称号を得たのはわずか8名でした。



左:ジョエル・ロブション氏 右:関谷 健一郎

《関谷 健一郎 プロフィール》

1979年千葉県生まれ。専門学校卒業後、ホテルでの経験を経て、2002年に渡仏。

2006年よりパリにあるラトリエドゥ ジョエル・ロブションに勤務。弱冠26歳の若さでロブション氏の推挙によりスーシェフに抜擢される。

2010年、東京・六本木のラトリエドゥ ジョエル・ロブションのシェフ着任。

2018年11月「第52回 <ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール インターナショナル(パリ)」にて、日本人シェフ34年ぶりの優勝を果たす。

2021年11月 ガストロノミー“ジョエル・ロブション”のエグゼクティブシェフ(総料理長)に就任。

2022年11月 日本人初 料理部門 M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)受章。

関谷 健一郎 Instagram : https://www.instagram.com/chef_ken_ichiro/

《Meilleur Ouvrier de France フランス国家最優秀職人章とは》 ※略称「M.O.F.」

フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられるフランス国家の称号で、1924年に開催されて以来つづく歴史あるコンクール。

特に食の世界における『M.O.F.』は、フランス料理界最高峰の荣誉として知られており、料理、製菓、パンなどの職種があります。受章に求められるものは単に優れた技術力だけではなく、伝統への敬意に加えて、技術を習得した上での高い革新性、美意識も考慮され、さらに限られた時間と素材から創作する確信も判断基準となります。

コンクールに合格し、『M.O.F.』の称号を得た者だけが、名誉あるトリコロールカラー襟のcock coatを着用することを許されます。料理部門の『M.O.F.』には、ジョエル・ロブション氏など世界的に著名なシェフ達が名を連ねています。



左:エリック・ブシュノワール氏 右:ジョエル・ロブション氏



左:エリック・ブシュノワール氏 右:関谷 健一郎

*エリック・ブシュノワール氏・・・1985年からロブション氏のチームに加わったM.O.F.シェフ

《ジョエル・ロブションのレストランとは》

ジョエル・ロブションの芸術的かつ独創的な料理は世界の美食家から「皿の上の芸術」とも讃えられ、その技法、「料理は愛」という料理哲学は世界中の『ジョエル・ロブション』へ受け継がれている。

日本では、東京・六本木や恵比寿などにレストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリー・バーなど全12店舗を展開。

HP: <https://www.robuchon.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/robuchon_tokyo



ガストロノミー“ジョエル・ロブション” (恵比寿)



ラ ターブルドゥ ジョエル・ロブション (恵比寿)



ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)