

**【with コロナ禍における外食産業グローバルミーティング】**  
**グローバルで活躍する日本人シェフ・起業家が語る**  
**with コロナ、after コロナ時代の外食産業のニューノーマルとは？**  
～グローバルで活躍する日本人シェフ・起業家とウェルビーイングの第一人者など、  
世界で活躍する各分野のスペシャリストがウェビナーで提言～

一般社団法人ニューノーマルデザイン推進協議会（本部：高知県高知市、代表：林幹郎）は、新型コロナウイルスによる感染拡大で大きな打撃を受けている外食産業において、世界を舞台に活動する日本人シェフと外食産業の起業家が集まり、この未曾有の危機をどのように捉え乗り越えていくのかを議論する【with コロナ禍における外食産業グローバルミーティング】を2020年11月18日（水）に開催しました。



このミーティングには国内のウェルビーイングの第一人者である石川善樹氏や、シンガポールで21世紀の課題を解決するためのスタートアップを支援するアクセラレーターであるリー・ホイリョン氏など、様々な分野から専門家をお招きし、多種多様な観点からwithコロナ時代をどう乗り越えていくべきかという提言をまとめました。

**【イベント参加パネリスト】**

◆石川善樹

東京都出身の予防医学研究者、医学博士、予防医学研究者。広島県生まれ。東京大学医学部健康科学科卒業、ハーバード大学公衆衛生大学院修了後、自治医科大学で博士（医学）取得。公益財団法人 Well-being for Planet Earth 代表理事、(株)Campus for H 共同創業者、株式会社キャンサースキャンイノベーションディレクター。「人がよく生きる（Good Life）とは何か」をテーマとして、企業や大学と学際的研究を行う。専門分野は、予防医学、行動科学、計算創造学、概念進化論、マインドフルネスなど。近著は、フルライフ（NewsPicks Publishing）、考え続ける力（ちくま新書）など。

**◆山田チカラ**

スペインバルセロナの「世界一番予約が取れない三ツ星レストラン」と呼ばれた「El Bulli」にて、フェラン・アドリアに師事。帰国後「旬香亭」でトップ・シェフを務める。2007年、南麻布に「山田チカラ」をオープン。ニューヨークやハワイなどにも店舗を構える。JAL国際線ビジネスクラス機内食のプロデュースなど活動は多岐に渡る。

**◆岡添将人**

銀座・神戸・高知、そして2014年10月にスペインマドリードにて割烹「IZARIYA 座屋」を運営。現地で人気割烹として名を馳せる。マドリードで開催された、海外で日本食の素晴らしさを伝える人の功績をたたえる「Taste of Japan Honorary Award」にて料理・日本人シェフ部門受賞。後に赤坂迎賓館で開かれた安部首相とスペイン国王の晩餐会に招かれた。

**◆重光悦枝**

重光産業株式会社代表取締役副社長。海外で739店舗、国内で79店舗を展開しているお馴染みの「味千拉麺」を中心に、熊本ラーメンの代名詞でもある「桂花ラーメン」、そのほか「劉拉麺」「伝統熊本豚骨 伝」「千のちゃんぽん 湖東亭」「上海小厨 千包」の計6ブランドを展開する。

**◆森本麻紀**

株式会社グラディア代表取締役、高知日本香港協会会長。2018年、香港でビジネス展開する外国人に与えられるサクセスストーリーアワードで受賞。ハワイで飲食を期間限定出店、現在は香港で2店舗を展開。日本全国女性起業家大賞（2019年）奨励賞受賞。

**◆リー・ホイリョン**

子供のための「クリエイティビティ・アクセレレーター」であるVIVITASingaporeの共同創業者（Co-Founder）、および21世紀の課題を解決するスタートアップの支援を行う「コレクティブ・インパクト・コミュニティ」であるMistletoeのメンバーで、ライフロング・ラーニングや教育・学びの在り方にチャレンジ。前職では、企業の成長や海外展開支援に関わり、シンガポール国際企業庁（現シンガポール企業庁）の東京支局長、および北アジア・大洋州の統括部長を担当。東京大学大学院学際情報学府卒。

**◆楊さちこ**

大阪生まれ、中医学博士。南京中医薬大学 東方美学研究院院長。アジアンコスメの第一人者。中国・広州の大学留学中に「真珠美容」と出会い、漢方美容の世界に目覚める。後に香港へ移住。中医（漢方）学の奥深さに惹かれて、中医師の資格を正式に取得した後も研究を続け、南京中医薬大学の教授として教鞭をとるまでに至る。漢方美容の世界でも「真珠美容」を学問の域までに深め、東方美学研究院院長に就任。中医学の社会的地位の向上に尽力。

著書『世界の養生ごはん』、『温まって、おいしいフォンダンウォーター』（小学館）、ぴあアプリ「目指せ！開運体質。ぴあ風水」で連載。

## ◆渡辺一行

農林水産省 大臣官房 政策課 企画官。京都大学法学部卒業後、金融機関、コンサルティング会社を経て、2011年、農林水産省に入省。農林水産業の経営多角化や輸出の支援をする官民ファンド、地域の食や食文化をテーマとしたインバウンド誘致、組織の枠にとられずに新たな政策課題に取り組む政策 OpenLab など、官民パートナーシップによる取組に従事。

## 【イベントレポート】

**危機感のなさ、政府の徹底管理、SARS で根付いた国民意識…****国によって異なる環境におけるコロナ禍の現状と with コロナにおける苦労、工夫とは？**

各パネリストの主たる活動フィールドにおける各国のコロナ事情最新レポートをいただき現状の苦労を語った。

ニューヨーク、ハワイで活動する山田チカラ氏は、従業員への休業補償はあるが経営者には一切補償がないと告白。アメリカ大統領選挙後、様々な課題を選挙で先送りしてきたが、これから本当の危機が訪れることになると予想し危機感を強めている。



スペインで割烹を営む岡添将人氏も同じように経営者には一切補償がないと語った。幸い岡添氏の店舗は個室を構えており、スペインでは個室は珍しいことから連日ほぼ満席を維持している。日本との違いは“スペイン人はコロナでも一切危機感がない”こと。そのため多くの人々の生活スタイルは大きくは変わっておらず、行政が強く活動制限をすることにつながっているようだ。



中国は感染を封じ込めることに成功しているが、重光悦枝氏曰く「正しくは政府の徹底的な行動管理により封じ込めた」。元々国民の行動管理を行ってきたが、コロナによりそれがさらに強力になり【ゼロコロナ】を徹底している。

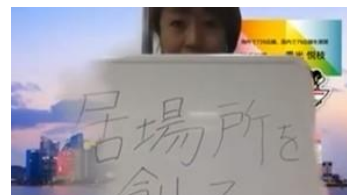
香港とシンガポールは「SARS」の経験が国民に浸透しており「感染しない、させない」という意識と行動様式がすでに定着していることが感染拡大を抑え込んでいる理由とのこと。シンガポールではQRコードを読み取って個人の行動履歴のログを取ることがニューノーマルとして定着し、誰もが感染ルートを追える仕組みが完成している。特筆すべき点は、決してコロナに罹患した人が特定されたとしても非難することは一切なく、皆がお互い様という意識があるという点で、日本も見習うべき考え方だ。



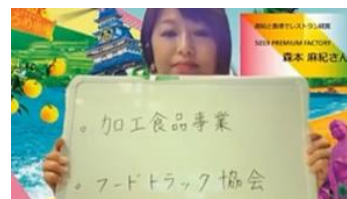
### 外食産業を支える立場として、With コロナの今だからこそそ力を入れたいこと

山田チカラ氏は「ご近所さんを大切に無理をしないこと」が第一と提言。コロナにより「レストランって何だろう?」「食べるって何だろう?」ということを実際に考えるきっかけと時間ができたと語った。以前はそのエリアの食材や料理が食べたいと思ったらその場所を訪れ食べるのが普通だったが、今では簡単にフランス産のトリュフを入手できるし高知県産のかつおのたたきを東京で食べることができる。しかし本来はそのエリアを訪れ現地を訪れて食材だけでなく会話や雰囲気、その土地の空気まで楽しむ方がより「食べる価値」や「レストランの意義」を感じられるのではないか?という本来の姿に戻るべきとの意見を説いた。

重光悦枝氏は、これからの飲食店はお客様とお店が【共存する】ことが必要で、お客様にとっては安心安全に食を楽しむ場所として、従業員にとっても安全に働ける場所とすることで、みんなにとって居心地の良い空間・場所にすることが求められると語った。



森本麻紀氏はデジタルが使いえない高齢者にとってコロナは死活問題ということに気づき、フードトラックを運転し高齢者や独居老人のご家庭まで食事をお届けすることを始めるという。元々高知県の県民性として助け合う精神性は強かったが、コロナによりなお一層その気持ちが高まり、店を開けて客を待つのではなく、温かい料理を届けて少しでも元気になってほしいと思うようになった。



### ニューノーマル時代における外食の意味・価値とは…

石川善樹氏は外食と内食のバランスをとることが大切という観点を指摘。コロナによって外食が減り、代わりに料理をする人が増えた事実の詳細を調べると、実は朝食と夕食を作る人はそれほど増えておらず、昼食をつくる人が増えたとのこと。しかも幸福度も健康度も増した。この側面だけを見ると外食の必然性が見えにくくなるが、料理をする人が増えると料理スキルを学ぶことにつながり、それが外食のすばらしさに気づくきっかけとなり、結果的に「外食」がとても楽しくなるという好循環が生まれることとなる。



楊さちこ氏は医食同源の思想が根付く香港の食事観に関連してコメント。香港人にとって食は、「お腹が空いたから食べる」という無意識的な行為ではなく、「自分の身体の状況から食べるものを決める」自覚的な行為。その視点が日本においても大事では？と述べた。

その話を受けて山田チカラ氏は、日本は食の教育が必要だと訴えた。なぜその食材を使うのか、何の目的で食をつくるのかということが重要でスペインにはそういった学校が存在するとのこと。日本にもこれを機に提案していきたいと述べた。

渡辺一行氏も同様の考えで、「外食は機能のアウトソースの場から、学びの場になるのでは？」とコメント。

### With コロナ、after コロナ時代の外食産業のあるべき姿とは？

リー・ホイリョン氏は「out of the box（常識を破る・革新的な）」というキーワードを提言し「飲食業界とはそもそも何なのか？」を考えるきっかけにすべきと訴える。それはイートインという言葉からの脱却でもあり、デリバリー、調味料製造でもよいし、ウェルビーイングの観点からのショップの在り方を考えたりゲームやエンターテイメントとして捉えてもいいとしている。



石川善樹氏も同様の考えで「食とは何か？」を飲食としての狭い視点ではなく、豊かな食は次世代にどのようなものを残せるのか？を問うた上で広い視点で外食を捉えなおすべきと訴える。

山田チカラ氏も「イノベーションというより原点回帰」とし、食とはカラダをつくることであり教育であり生きることであると定義付け、ただ食事を提供するだけではない本質的な価値を提供すべきと提言した。



多くのパネリストに共通したこと、それは「感謝」という言葉でした。世界をフィールドに活動する業界のリーダーたちにとっては、新型コロナウイルスにより受けたダメージは大きいものの、原点回帰や大切なことを思い出させてくれるきっかけや時間をくれたと判断している。

また、デジタル化が遅れていた外食産業にとって急激にデジタル化を推し進める貴重なチャンスであるという認識で、それが新しい楽しみ方や価値を創造すること、すなわちニューノーマルとなり、迅速な社会実装がこれからの外食産業に求められていると提言した。

そして今までは当たり前捉えていた外食がコロナにより制限され思うように楽しめなくなったことで、外食が貴重な時間であるという意識が強くなった。人の持つ時間は有限であり、その貴重な外食の時間を、誰とどこでどのように過ごすのかという考え方に対して、ただおいしい食を提供するだけではない「新たな価値」を打ち出せるか、それが外食のあるべき姿であると総括した。

イベントの詳細については公式ホームページからご覧いただけます。

【公式ホームページ】

<https://nn-d.jp/>