



サン・セバスティアン（スペイン）視察報告 H30.10.10～10.12

京丹後市 商工観光部

I 視察概要

1 目的

世界的な美食の先進地であるサン・セバスティアン市(スペイン)におもむき技術や考え方、地元食材の生かし方などを探求することにより、市内の料理人の調理技術を向上するとともに、その成果を市内で広めることで、京丹後市における食の観光地づくりへの機運を醸成し、魅力ある食の街づくりを推進すること。

2 日程

平成30年10月9日(火)～10月14日(日)6日間

3 訪問・視察先

(1)10月10日(水)

- ①「サン・セバスティアン・ガストロノミカ2018」視察
- ②旧市街BAR=バル(以下、BAR)等視察

(2)10月11日(木)

- ①シェアキッチン「美食倶楽部」で現地会員と調理交流
- ②旧市街BAR等視察

(3)10月12日(金)

- ①ミシュラン3つ星レストラン「アケラレ」視察

4 参加者(京丹後美食都市研究推進会(以下、美研会))

松梨善行さん(和のオーベルジュ・まつつる オーナーシェフ)
大町英継さん(丹後旅の宿 万助楼理長)
萩 美帆さん(カフェ ミツバチ オーナーシェフ)
隅野直樹さん(旬菜 鮮肴 ふかたべ オーナーシェフ)
岡本多恵さん(ミルク工房そら 加工、商品企画担当)



5 随行者

京丹後市商工会 経営支援員 安田 稔
商工観光部観光振興課 主任 高倉 遼
商工観光部商工振興課 主事 牧野伸伍

Ⅱ サン・セバスティアンの概要

- ▶ スペイン北東部、フランス国境付近くのバスク地方に位置し、首都マドリードから飛行機で約1時間。人口は18万6千人。（鳥取市、宇治市と同規模）
- ▶ 気候は、メキシコ湾からの暖流により、高緯度のわりに温暖で、冬季の冷え込みは摂氏0℃程度まで。雪はほとんど降らない。
- ▶ 美しい海岸に恵まれたヨーロッパ有数のリゾート地、スペインで最も著名な観光地の一つで、夏を中心に観光客が多い。
- ▶ 主要な経済活動は商業、観光業。自動車や飛行機の部品製造も盛ん。
- ▶ 市街地は歴史を感じさせるフランス風の建物が整然と並び、美しいたたずまいを見せる。



Ⅱ サン・セバスティアンの概要

- ▶ 「世界のベストフードシティ2014」で世界1位、ミシュランの星付きレストランが17軒もあるなど、「世界的美食都市」としても知られる。
- ▶ サン・セバスティアンに面するビスケー湾でとれる地元の魚介類をはじめ、畜産物など食の支える原材料は基本的に地元で調達。地元飲食業が一次産業の発展に寄与している。
- ▶ 様々なBARやショップが軒を連ねる旧市街地でのBAR巡りは、サン・セバスティアン最大の食の観光資源として有名。
- ▶ 移動手段として、路線バス等の公共交通機関の使用を促すため、旧市街地への観光バスの乗り入れは禁止又は許可制。また、市内の駅には新幹線が通る予定で現在工事中。



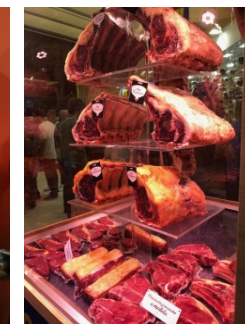
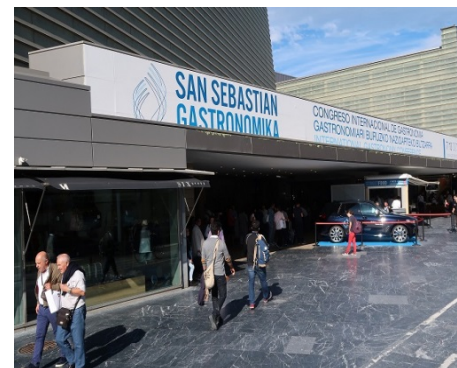
Ⅲ サン・セバスティアン ガストロノミカ2018

■日 時 平成30年10月10日(月)10時30分～17時

■会 場 クルサール・カンファレンス・センター

■概 要

- ▶ 世界各地で開催される料理学会のルーツともいえる世界一の料理学会。
- ▶ 1999年から毎年秋に開催され、20回目を迎える。
- ▶ 1万3000人以上の「食」の関係者が集まる。
- ▶ 今年は10月7日～10日まで4日間開催。
- ▶ 開催費用の一部は公費から支出される。
- ▶ 会場内のホールではスペイン国内をはじめ世界中のトップシェフが、実際に調理を聴衆の前で行い、その場で試食ができる。
- ▶ 出展エリアでは、世界中からワイン、魚介類(マグロ、エビ、ブリなど)、加工食品(缶詰、チーズ、生ハムなど)、調理器具など食、料理に関するブースが出展され、多くの来場客で賑わっていた。



Ⅲ サン・セバスティアン ガストロノミカ2018

■講演会での発表

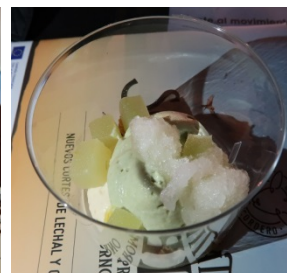
- ▶ 各シェフそれぞれでテーマを掲げ、15分程度の持ち時間で発表。シェフはステージ上でレシピや料理観などの説明に専念し、調理はアシスタントが行うスタイル。その様子は会場内の大型スクリーンにも映し出される。

【テーマ例】 ★スペイン伝統料理「エスカベचे」のアレンジレシピ

★特別な日に食べる「子羊」の家庭用レシピ

★料理に革命をもたらした科学技術

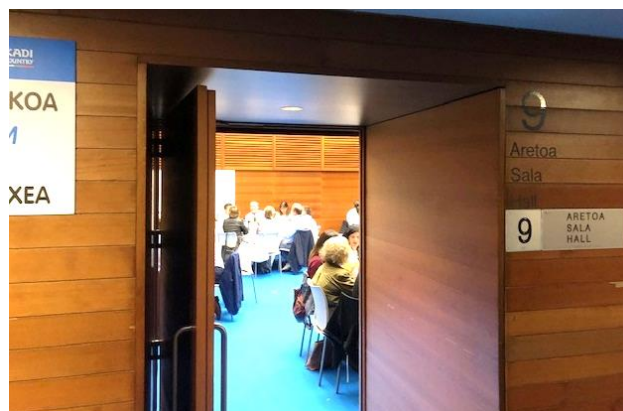
- ▶ 調理方法をはじめ、地元の食文化、食材や香りへのこだわりなど各シェフの熱弁に観衆は聞き入っていた。有名シェフの登壇の際には、会場が割れんばかりの大歓声で包まれ、現地でのシェフ人気や社会的地位の高さを感じられた。
- ▶ 美研会メンバーも、次々に登壇するシェフの発表を聞き逃すまいと真剣な面持ちで、メモを取ったり通訳に質問したりするなど、調理方法やテクニックをいち早く吸収しようと取り組んでいた。



Ⅲ サン・セバスティアン ガストロノミカ2018

■キプスコア県主催の会議室レストラン

- ▶ 県が主催する会場内の会議室を特設レストランにした厨房を見学。
- ▶ シェフを雇い、県から招待を受けたかたを地元産品を使った料理でもてなすことで、地元産品のPRにつなげることを目的としており、息つく暇もなく、次から次へと料理が作られては運ばれていた。
- ▶ 現場では女性シェフも活躍しており、アンヘラ氏から海外での修行経験や現在経営するレストランの話にはじまり、家庭との両立の話まで意見交換を行い、非常に貴重な時間となった。



IV MIMO SAN SEBASTIAN

■日時 平成30年10月11日(木)10時15分～10時50分

■場所 MIMO SAN SEBASTIAN
(ホテル・マリア・クリスティーナ内)

■概要

- ▶ 約10年前に設立。サン・セバスティアン市内にオフィスを構える。
- ▶ 同市の5つ星ホテル内で観光客向けの料理教室とショップを運営するほか、4～5軒程度をまわるBAL巡りツアーは定評がある。
- ▶ 専属講師が3人、ソムリエが1人、ガイドが6人おり、サン・セバスティアン店で約30人ほどの職員が在籍。
- ▶ 料理教室はピンチョスやバスク料理、ワインのクラスなどの多くのプログラムがあり、当日は国外から10名ほどが参加していた。
- ▶ ショップにはバスク織りのバッグをはじめ、キッチンウェア、香水、塩、お菓子などハイセンスなものが取り揃えられており、料理教室で使用するMIMOオリジナルのcock coatも購入できる。
- ▶ 現在は国内ではマジョルカとセビージャ、国外ではポルトガルにも出店するなど、美食がツーリズムになるということが実証されている例となっている。



V 美食倶楽部での調理交流

- 日時 平成30年10月11日(木)11時30分～17時00分
- 場所 PENA HIPICA(ペーニャ・イピカ)
- 応対者 ルイス・イリサール料理学校 ホセチョ・リザレッタ教頭
- 概要

【美食倶楽部】

- ▶ サン・セバスティアン発祥の元は素人の男性による料理サークル。最古の倶楽部が組織されたのは1900年ごろ。近年は女性も入会できる倶楽部も増えてきている。
- ▶ 市内に100以上存在し、中にはプロのシェフが在籍する倶楽部もあり、素人だけでなくシェフのレベルアップにもつながっている。
- ▶ 会員制で、会員から徴収する入会金や年会費などによって運営される。
- ▶ 30人～60人の大人数で食事ができるスペースがあり、厨房が隣接している。基本的な調理器具や調味料は揃っており、設備もプロが使用してもそんな色ないレベルで、会員であれば誰でも利用ができる。
- ▶ 食材は持ち込み。飲料は倶楽部内で提供しているものを購入し、後日精算。また、使用済の食器は管理者が洗うシステム。
- ▶ こうした伝統が受け継がれてきたことが「世界的美食都市」として知られる一因と言われている。



V 美食倶楽部での調理交流

【ラ・ブレチャ市場】

- ▶ ショッピングセンターの地下にある「サン・セバスティアンの台所」。
- ▶ 規模はあまり大きくないが、地元で採れた野菜や魚介類をはじめ、精肉店やスーパーマーケット、バルも入る。地上にも青果店やフラワーショップが並び、現地の美食倶楽部会員と調理交流で使用する食材を調達。
- ▶ 当市では、これだけの食材が全て揃う市場はなく、スーパーや卸問屋への発注による調達がメインであり、日本では見たことがない食材を前に驚きながらも、ひとつひとつ吟味しながら調達した。
- ▶ 平日の昼間にも関わらず、多くの人で賑わっており、一線を退いた有名シェフたちにも出会い、交流ができた。



V 美食倶楽部での調理交流

【リザレッタ教頭との調理交流】

- ▶ バスクの料理文化を支えてきた美食倶楽部で、教頭や現地会員と交流しながら調理することで、現地の伝統と食文化を肌で感じる事が目的。
- ▶ 市場で調達した食材と日本から持ち込んだ食材を使用し、教頭から身振り手振りで食材の下処理を確認したり、食材の生かし方や互いの調理方法について意見交換を行いながら、バスク地方の伝統料理と日本料理を創作。
- ▶ 慣れない包丁や調味料に悪戦苦闘しながらも全員で相談や工夫を凝らし、計12品を創作。食事会では、皆すっかり打ち解けた様子で、楽しい調理交流となった。



VI BAL

■日時 平成30年10月10日(水)20時～22時00分
平成30年10月11日(木)11時15分～11時35分
20時～21時30分

■場所 旧市街地ほか

■概要

- ▶ 旧市街地で約150軒あるBARで提供されるのは、バスク地方特有の料理であるひと口サイズの「ピンチョス」(小皿料理、串刺し料理)が中心。各店でオリジナルのものが創作され、カウンターに綺麗に並べられており、見た目にも楽しく、価格も300円前後とリーズナブルに設定されている。
- ▶ 現地ではピンチョスとともに「シードル(りんご酒)」や「チャコリ(白ワイン)」と呼ばれるバスクの地酒を一杯ひっかけ何軒もはしごするのが一般的。1軒あたり1000円程度で十分楽しめ、街全体の発展に大きく繋がっている。



VI BAL

■平成30年10月10日(水)

- ▶ ① RESTAURANTE HIDALGO (イダルゴ)
- ▶ ② Bar Restaurante CASA SENRA (カーサ センラ)
- ▶ ③ Antonio Bar (アントニオ)



■平成30年10月11日(木)

- ▶ ④ BAR GORRITI(ゴリッティ)
- ▶ ⑤ Goiz Argi (ゴイス アルギ)
- ▶ ⑥ Casa Urala (カーサ ウローラ)
- ▶ ⑦ Txvleta (チュレタ)



VII ミシュラン3つ星レストラン「アケラレ」

■日時 平成30年10月12日(金)11時30分～17時00分

■場所 アケラレ

■応対者 オーナーシェフ ベドロ・スビハナ氏
研究員 チャディ氏

■概要

【ペドロ氏とアケラレの歴史】

- ▶ 60年代、当初は医学部に進学予定であったが、隣県に海外で活躍する有名シェフが料理学校を開校することを聞きつけ入学。
- ▶ 75年、ディスコ等が入る複合施設(現アケラレ)のシェフ兼経営責任者として雇われる。
- ▶ 当時、フランスのヌーベル・キュイジーヌ(新フランス料理運動)に感銘を受け、バスク料理変革のため12人のシェフグループを結成。各シェフが新作料理の意見を聞くため、お客を無料でお店に招待したり、毎週これからのバスク料理について議論を重ねたりするなど、バスク料理の発展に尽力。
- ▶ 採算が合わない地元塩田をサポート。ほとんどが高級レストラン行きとなるまで復活させるなど、シェフとしての社会的役割を体現しており、当市でも料理人と生産者らを繋ぐ環境づくりが必要。
- ▶ 78年にミシュラン1つ星。82年に2つ星、2007年には3つ星を獲得。



VII ミシュラン3つ星レストラン「アケラレ」

【料理研究室】

- ▶ 新レシピ開発のための研究室で、すべての料理がここで開発される。
- ▶ 開発に専念する研究員がおり、レストランの厨房には一切立たない。
- ▶ 研究員からレストランで提供している料理のレシピをはじめ、「うまみの考え方」や「だしの取り方」などの秘密のテクニックを映像と実技を交えながら指導を受けた後、試食を行った。
- ▶ 美研会メンバーは、目の前で行われる調理実演を食い入るように見つめ、匂いを嗅いだり、味見をしたりと今後のレシピ考案に生かそうと取り組んでいた。



VIII まとめ

- ▶ 世界一の料理学会であるガストロノミカでは、世界各国のトップシェフが考案したレシピや料理観など世界の最先端を学ぶことができる。また、食材や調理器具も世界中から集まり、シェフと生産者や加工業者がマッチングできる場ともなっている。
- ▶ 100年以上の歴史がある美食倶楽部において、素人同士やプロのシェフが互いに教え合い、地域全体の料理レベルの底上げに大きく繋がったことがサン・セバスティアンが「世界的美食都市」となった一因と言われている。
- ▶ 現地では、バスク料理教室やBAR巡りツアーが観光客からの人気が高く、運営会社がここ10年ほどで急成長するなど、美食がツーリズムになるということが実証されている。
- ▶ 3つ星レストラン「アケラレ」には、新レシピ開発のための料理研究室が併設されており、専任の研究員がお店のすべての料理を開発している。また、オーナーシェフが地元塩田のサポートをするなど、現地のBARやレストランでは、「地元食材を使う」ことを重要視しており、1次産業を含めた地域の経済の発展に寄与している。



VIII 今後の展開（要検討）

<今後の展開(要検討)>

- ▶ 平成31年3月をめぐりに、美研会による地元食材を使った料理を創作しレシピを公開。
- ▶ ピンチョスを京丹後風アレンジした「(仮称)たんちょす」を四季に応じて創作し、イベントやSNS等を利用して発信。市民が地元食材や地酒を楽しめる場として、旬の食材を使用した「たんちょす祭」の開催。
- ▶ 現地の美食倶楽部をベースに、京丹後市内のシェフで組織される京丹後市版の美食倶楽部を結成。自由に料理の研究を行うシェアキッチンとして、丹後王国「食のみやこ」内の空き店舗又は廃校となった学校のキッチンを整備。
- ▶ 市内料理人等による研究発表会を開催し、料理人のスキルアップ、情報交流、意識向上の他、加工業者、生産者とのマッチングができる仕組みづくりを図る。

【例】★「京丹後ガストロノミカ」

★シェフコラボによる「特別レストラン」

