

この1冊でフードシーンの“今”がわかる!

特集「愛しのアジアごはん」

# ELLE gourmet

エル・グルメ  
JULY 2019  
no.14

台湾でサンドイッチ

バンコクで  
ガストロノミー

シェフの生態系

梅って  
ポストレモン?

別冊付録  
ELLE Cooking

# ASIAN FOOD

## 愛しのアジアごはん



Magazine Cloud  
電子版でも読めます

[www.elle.com/jp/gourmet/](http://www.elle.com/jp/gourmet/)

# 海外のいまどきシェフは、ここまで自由!

伝統や慣習にとらわれず、独自の信念に従って突き進む最旬シェフたち。  
海外で注目を浴びる、自由スタイルの料理人たちを紹介しよう。

Text SHIFUMI ETO



南米ではシェフが研究者としてサステナブルな活動を展開中!

## Leonor Espinosaさん

レオノール・エスピノーサ



コロンビア

「レオ」 「ミーシャ」 オーナーシェフ。南米のベストレストラン50で最優秀女性シェフ賞。レオノール・エスピノーサ基金を設立し、生産者の活動を支援している。

生物の多様性と生産者地位向上を守る

世界屈指の多様性を誇る珍しい食材や伝統食材の保護と復活、普及に腐心するシェフ。特に麻薬栽培で荒廃した地域で暮らす先住民やアフリカ系の人々が、食で地元の活性化に取り組むための活動を支援している。

## Jorge Vallejoさん

ホルヘ・バイエホ



メキシコ

「キントニル」 オーナーシェフ。「南米のベストレストラン50」 11位。世界を旅して料理を学び、伝統料理をイノベティブに再構築した料理で評価されている。

国内を旅して小さな集落の食文化を再発見

南米で活躍するトップシェフ達と共に、国を超えて協力をチームを結成。国内を中心に南米諸国の知られざる小さな村を旅して、そこで受け継がれる食文化や調理技術、伝統風習などを研究し、保護する活動を展開している。

## Rodolfo Guzmanさん

ロドルフォ・グスマン



チリ

スペイン「ムガリツ」などを経て「ボラゴ」 オーナーシェフ。「南米のベストレストラン50」で4位。サステナビリティ賞受賞。大学と連携したプロジェクトも展開。

チリ料理を世界に押し上げたトップスターさほど注目されることなかったチリの食材や食文化を世界に発信。大学の専門家による研究チームと共にチリ固有種の食材や先住民の食文化を研究し、成果を発表する。

世界の頂点でフードロスに取り組む

## Massimo Botturaさん

マッシモ・ボットウーラ



イタリア

イタリア・モデナの「オステリア・フランチェスカーナ」 オーナーシェフ。ミシュラン三つ星&「世界のベストレストラン50」 1位。



路上生活者をもてなす美食レストラン

食料廃棄問題にガストロノミーの視点から解決法を提示。廃棄食材を極上の料理にし、路上生活者や難民など恵まれない人たちに無償提供する「レフェットリオ(食堂)」を各地に展開(2)。新プロジェクトとしてアートと食が融合した「カース マリア ルイジア」(1)をオープン。

日本のラーメン文化を世界に発信

## Ivan Orkinさん

アイバン・オーキン



アメリカ

故・伊丹十三の映画「タンポポ」を見てラーメンに興味を持ち来日。東京に「アイバンラーメン」をオープンし、外国人が作る絶品ラーメンとして大成功した。

ラーメンの国際性に目をつけビジネスを展開

今やグローバル化して国際食となったラーメン。その可能性を早くから見出していたのが現在ニューヨークで「アイバン・ラーメン」を営むアイバンさん。日本で成功したレシピをベースにしたオリジナルな味を作り出している。



ミシュランの星付きシェフとクラブを盛り上げるDJを兼業

## Nick Brillさん

ニック・ブリル



ベルギー

オランダのミシュラン三つ星&ゴー・ミョ満点の新店での勤務を経て、ベルギー・アントワープへ。世界一美しいレストランといわれる「ザ・ジェーン」を二つ星に輝いた敏腕。

キッチンに縛られない新しいライフスタイル

アントワープを代表する星付きレストランの共同経営者兼シェフでありながら、クラブに定期出演する人気DJ、ニックさん。良き夫・父でもあり、ハードワークとされるシェフのクオリティオブライフ向上を追求している。

ポップアップを中心とした自由な働き方

## Theo Friedmanさん

セオ・フリードマン



アメリカ

YouTubeやSNSを中心に、「好きなときに、好きな場所で、好きな料理を、好きな人と」をコンセプトとしたポップアップダイニング「セオリー・キッチン」を創設。

ローリスクな働き方で大学の学生寮から起業

大学の寮のキッチンで、手料理を友達に振る舞ったのがきっかけで起業。高額の開店資金と長時間労働が必要なレストランを営むのではなく、ポップアップを中心に企業とコラボするなど、自分らしい働き方を追求。

