



デリ&カフェ ブルー グローブ トウキョウ
 ☎03-6450-6777 東京都渋谷区神宮前5-1-6イ
 ルパラッツィーノ 表参道1F 席11:00~19:00
 (18:00LO)、日祝11:00~18:00 (17:00LO) 無休

ヴィーガン食で持続可能な社会を
 杉浦シェフの新たな挑戦

杉浦シェフの働きかけによって実現した「1,000 Vegan Project」では、さまざまな企業の社員食堂や福祉施設などと連携し、全国1,000箇所までヴィーガン食を提供。この活動を通して、美味しく健康に、かつ地球にも優しいヴィーガン料理をさらに広げていくのが狙い。



健康レシピ動画で
 高齢者の健康をサポート

YouTubeチャンネル「Chef Sugiura *HEALTHY HOME COOKING*」シェフ杉浦仁志の健康レシピでは、高齢者の食生活に繋がるレシピを発信。自宅で手軽に作れるものばかりで、素材の味を生かすテクニックも詰まっています。



1.「ソーシャルフードガストロノミー」「食を通じた社会貢献」が杉浦シェフの料理哲学 2.デリは10種類以上が並び、セットメニューも人気 3.ヴィーガンメニューは2種類、「UMI(青)」779円(定)、「MEGUMI(黄)」935円(定) 4.店内にはブランチジュリーとカフェもあり、自家焙煎のスペシャルティコーヒーを提供

という発想が広がっているのです。日本でも、東京ではインバウンド需要から食の多様化が急速に進み、2020年はヴィーガン食に対する意識も高まってまた印象でした。特に、若い世代はCO2に対して興味を持つ方が増えています。しかし、ヴィーガンに対応しているレストランの数は圧倒的に足りておらず、一般的にも浸透しているとは言えません。そんな中、今年9月に表参道にオープンした「デリ&カフェブルーグローブトウキョウ」では、ヴィーガンメニューなどを拡充しました。同店は、人々が笑顔に満ちた豊かな自然環境が残る地球をコンセプトにした、身体にも地球にも優しいサステナブルデリ&カフェです。オーガニック食材を用い、素材本来の美味しさを引き出す調理法を採用するだけでなく、脱プラスチックやフードロス削減など、環境改善への取り組みも随所に取り入れています。そして、シグネチャーメニューである「Seasons ヴィーガンランチベース」は、

THE PEOPLE 03



Deli&Cafe
 Blue Globe Tokyo
 杉浦仁志 さん

Hironori Sugiyama
 2009年度米、ロサンゼルスとニューヨークの
 星村キレストランで活躍、「The Vegetarian
 Chance」世界トップシェフや「VEGETARIAN
 AWARD」料理人賞を受賞するなどヴィーガン
 料理第一人者として活躍

彩り豊かな1皿との出会いが、
 ヴィーガンを考えるきっかけに



世界の食文化では、ヴィーガンはすでに当たり前なもの。しかし日本では、まだまだ一般的とは言えません。日本におけるヴィーガン料理の第一人者、杉浦仁志さんは、クリエイティブな1皿で、そんな日本人の食に対する意識に一石を投じます。しなやかに広がるヴィーガン食の今と、杉浦さんが描く未来とは。



野菜が土から自生している様子も、野菜のスプラウト(新芽)で表現。かぼちゃ、菜の花、菜の花、菜の花などを使った5つの層が繊細な味を織りなす。「Seasons ヴィーガンランチベース」660円

日本ではヴィーガンというと、どこか宗教的だとか、美容・健康のためのものというイメージが先行してしまっており、国際社会と比べると、まだまだ温度差があります。それを最初に感じたのは、2009年に渡米した時のこと。私が勤めていたニューヨークのレストランでは、当時からヴィーガン向けの料理が当たり前のもので扱われていました。通常のメニューは当然として、ヴィーガン向けのメニューにも精選していただければ、一人前のシェフとして扱われます。それが国際社会におけるスタンダードであること、その時に感じたのです。そういったアメリカでの経験がきっかけで、一人の料理人として、日本のヴィーガンにまつわる現状を憂えていかなければならないと考えるようになり、ヴィーガンをテーマに活動をするようになりました。それから時は経ち、今年1月にデンマークのコペンハーゲンで行われたフードラボでのこと。各国から集まったトップシェフとディスカッションを交わしたり、現地の空気を肌で感じたりする中で、食を通じて地球環境の高揚の機運を、幅広い世代から感じました。デンマークでは人口の約10%がヴィーガンであり、特に若年層に多いのだそう。それは、自分たちが生涯住む場所は、自分たちで守らなければならないという意識が浸透しているから。SDGsでも掲げられているように、食と地球環境には密接な関わりがあります。例えば、食肉の生産に伴って発生する温室効果ガスが地球温暖化に悪影響を及ぼしていることが分かっています。特に牛のゲップに含まれるメタンガスは、二酸化炭素に比べて約25倍もの温室効果があることが、飼育量を減らしていくことが必要だと知られています。そのような背景などから、環境と未来のことを考え、ヴィーガンを選択する

ヴィーガン食に対する誤解やネガティブなイメージを払拭するため、ヴィーガンを好む方もそうでない方も、両方が無意識の内に手に取れる料理として考案しました。異なるらつの味を重ね、大地から野菜が生まれる様子を表現しています。これらの料理の中に込められている、「日常にたまたまあった何気ない食事がヴィーガンやSDGsに繋がっている」というストーリーと、そしてそれを楽しんでいるだけだということ、料理人としてのささやかな想いです。そうした背景に気付いていただけたらいいと思います。日本におけるヴィーガン食というものが在り方が、より良い方向に向かっていくと信じています。