

“中華料理アジアシェフ大会” が長崎にやって来る



株式会社長崎国際テレビ

代表取締役社長 袴田直希

初めて長崎の飲食店を紹介するミシュランガイドが発売され、話題になっています。全部で94店が「世界のミシュラン」からお墨付きを与えられました。定評のある海産物、肉、野菜による長崎の「食」が県外や海外から熱い注目を集めるきっかけとなるでしょう。しかし少し違和感を感じる場合があります。ミシュランガイド側は「長崎には特別な歴史があるので、外国の料理店を多く紹介した」と説明しています。確かにフランス料理店が9店、イタリア料理店が8店、つまり全体の2割近くを占めています。ところが中華料理店は5軒しか紹介されていません。「ちゃんぽん」というジャンルの2軒を足しても7軒、これは少なすぎないか。人や文化、宗教、食の交流の歴史という意味で、長崎にとって中国は別格です。「なぜA店が入ってない！」とか「B店に星がつかないのはありえない！」などと叫んでしまったのは私だけではないはずです。正直なところ好きな店が掲載されて

混雑しすぎても辛いものがありますが。いずれにせよ5年くらいすれば改訂版が出て、より多くの中華料理店が評価されていくのかもしれない。

今年10月、ミシュランの星つきレストランを含む世界各国の中華料理のシェフたちが日本に集結し、腕を競うことになりました。中国、香港、台湾、日本、韓国、タイ、マレーシア、シンガポール、ロシアから150人のシェフが集まります。大会の名前は「アジアシェフ



2018年アジアシェフ大会（上海）

フ大会 (ASIAN CULINARY EXCHANGE)」で、2006年以来香港や中国・上海で毎年開催されてきました。初めて日本で開催しようとしたのは、大会主催者・香港料理芸術協会の林 (リン) 主席でした。彼は開催地を北海道、宮城、福岡、沖縄の中から決めようとしていました。現地視察を重ねていたところ、上海出身のテレビプロデューサーが「長崎も面白いですよ」と林主席にささやいたのです。このプロデューサーは私と長年仕事をしてきた同僚だったため私に電話をくれてこう聞きました。「大会が長崎で開催されたらNIBのためになりますか?」。イベントの構造上テレビ局が経済的利益を得る可能性は低そうです。ただ日本初だから面白いし長崎と縁の深い中華料理が主役のイベントというのも魅力と感じました。テレビプロデューサーには「長崎のためになる可能性を秘めているので、主催者と地元との橋渡し役として協力したい」と答えました。さっそく林主席が3月、福岡視察のついでに長崎に立ち寄ることになり、NIBが街や会場候補地の視察をアシストする

ことになりました。突然浮上した長崎を選ぶ可能性は薄いだらうと思いつつ、長崎の美しい風景と食材に接してもらい、孔子廟なども案内しました。孔子廟の潘常務理事が長崎と中国の交流の歴史を説明してくださり、林主席は熱心に聞きながら一つ一つの歴史の証拠に見入っていました。そして香港人のスピード感を見せつけられることになります。5月には林主席を団長として各国の料理関係者からなる調査団17人が来崎しました。彼らを長崎県庁に連れて行き、大会の趣旨や意義を説明してもらいました。長崎県側は「ぜひ長崎で開催してほしい」とその場で直接誘致しました。中国、香港、韓国、タイの料理関係者たちは「結論は帰国後だが、私は長崎がすばらしいと思う」と次々と熱く語りました。ほぼ全員が長崎を絶賛したのです。そして7月、林主席は開催地を長崎に決定しました。長崎と中国の歴史的なつながりと食材の豊かさが決定打となったようです。

シェフたちは長崎産の新鮮な食材を使って前菜からメインディッシュ、デザートまでの



調査団が孔子廟を視察 (5月)



向陽高校を視察

コースを調理します。必ず使わなければならない“課題”の地元食材はミズイカと和牛に決まりました。確かにミズイカは晩秋が旬です。長崎和牛の質の高さにもシェフたちは驚くはずです。他にもさまざまな長崎の新鮮な食材が使われます。

24チームに分かれたシェフたちが調理した料理を審査員がその場で審査します。問題は調理する施設をどこにするかでした。150人のシェフが入れ代わり立ち代わり猛烈なスピードで腕を振るう戦場、各国チームが順番待ちで待機する部屋や審査員のための場所も必要です。そんなスペースが長崎にあるのか。大村市の向陽高校が候補地として浮上しました。主催者側は向陽高校を実際に見た上で、開催可能と判断しました。向陽高校に大会の趣旨を説明すると、快く受け入れてくださいました。普段は高校生が料理を基本から学ぶ調理室が、一日だけ、百戦錬磨の一流シェフが鍛え上げた技を存分に発揮する最高峰の空間と化すことになりました。

審査が終了するとシェフ、審査員、各国の応援団など総勢200人以上が大村市から長崎市に移動し、ホテルで表彰式が開かれます。そこには各国の大使館関係者、自治体の首長、行政の観光部門の幹部、旅行業界の幹部たちが招かれます。訪問団には各国のメディア20～30社ほどが同行する予定で、大会の様子は各国の新聞、テレビ、インターネットで報道されるということです。

アジアシェフ大会は料理の発展だけを目指すものではなく、各国の交流を通じて観光業



news every.長崎で放送

の発展、開催地の創生につながってほしいというのがコンセプトです。彼らの言葉をそのまま引用します。

「斬新な中華料理を誕生させるため、地元の食材を生かした伝統的な料理を新たな形で世界中に提供できるように、開催地は毎年変更され、より多くの国が参加できる環境を整えている。国際コミュニケーションの舞台を作り上げ、食を通じてアジア各国、各地域の創生を実現するのが目的である。各国の観光協会、飲食業界、ホテル業界から大きな支援をいただいている」

コンセプト通り、地域の創生を実現するためには何が必要か、一時のお祭りに終わらせないためにはどうすればよいか。長崎の活性化につなげるためにはどこにポイントがあるか、目指すべきイメージを書いてみます。

“中華料理アジアシェフ大会”が長崎にやって来る

- 1、各国の一流シェフたちが長崎の魚、肉、野菜、果物、調味料を気に入り、販路が開拓される。
- 2、同行した各国メディアが大会の様様と同時に、長崎の絶景や歴史、文化などの魅力をしっかり地元で発信してくれる
- 3、同行した各国の観光業界の幹部たちが、長崎ツアー開発に本腰を入れてくれる
- 4、東京などのメディアが取材、報道することで全国的に「日本の中華の原点は長崎」という歴史上の事実が人々の意識にイン

ットされる。それは長崎の中華料理業界にも刺激を与える。

1については、実際に香港のシェフが県庁で「これまで日本の食材は東京から仕入れていたが、長崎からの仕入れも検討したい」と語っています。彼らのレストランやホテルは規模の大きなところが多く、加えて彼らは国や地域のスタープレーヤーなので、その影響力で長崎の食材がさらに広まる可能性があります。

2については、大会の様子や審査結果を情



2018年
アジアシェフ大会（上海）



報として伝えるだけでなく、例えば中国広東省のテレビクルーが1時間のドキュメンタリーを放送する構えです。各国の腕のいいディレクターがつくってくれれば、それぞれの国の大勢の視聴者の心をつかむでしょう。

3については、工場や酒蔵見学や観光地を訪れる時間も用意されています。前回大会では観光やグルメのサイトの担当者や飲食・ホテルの専門誌記者も同行しています。そうした専門メディアがどう長崎を伝えてくれるのかも楽しみです。

4についてですが、在京キー局の番組担当者たちはレベルの高い料理、見栄えのいい料理をネタにすることには積極的です。視聴率が見込めるからです。実際に既に興味を示している全国ネットの番組もあります。

このように4つのイメージ通り、うまくいく見通しがあります。しかしせっかく日本初の大会を誘致したからには、長崎活性化効果を最大化させたいものです。そのためには地元の様々な立場の方々が関心を持ってくださり、知恵を貸してくださることが不可欠と感じます。そうでなければ効果は一過性で限定的なものに終わるでしょう。

潜伏キリシタン関連遺産が世界遺産に登録され1年がたち、長崎の観光はこれからいよいよ勝負所を迎えます。産学官7団体トップが長崎の活性化策を議論する「長崎サミット」では「大切な“食のブランディング”がこれまで成功していない」と論じられてきました。

「食のブランディング」はアジアシェフ大会のキーワードそのものだけに、「長崎中華ブランディング」に貢献できる道を探りたいものです。

もう一つ観光地長崎の悩みがあります。消費単価が上がらないことです。クルーズ船の観光客が増えるのはいいことですが、立ち寄る地元の店でなかなかお金を落としてくれません。富裕層をいかに取り込んでいくかは、長崎のインバウンドにとってとても重要です。この大会は「グレードの高い料理」が主役であり、まさに海外の富裕層が関心を持つフィールドとも言えます。

シェフたちが長崎にやってくるのは、くんちの熱がまだ冷めやらぬタイミングの10月26日（土）、調理の腕を競う本番は27日（日）です。ところでこの原稿を書いている時に、うれしい情報もたらされました。大会に長崎から4人の料理人が参加するというのです。長崎チームの健闘を祈るとともに、このイベントがきっかけで、アジア各国の料理・観光のプロたちと長崎の人、企業、商品とのウィンウィンの出会いが、たくさん生まれてほしいと期待しています。