

ゴブラン会 第 19 回講演会

講師プロフィール

2012 年 2 月 27 日 於：ホテルメトロポリタンエドモント「万里」



Katsuhiro Nakamura

中村 勝宏

「ゴブラン会炊き出し報告」

1944 年鹿児島県生まれ。ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長。ゴブラン会会長。

1970 年に渡欧しチューリッヒの「ホテルアスコット」を皮切りに、15 年間に渡り、アルザス「オー・ザルメ・ド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラセール」などフランス各地の名だたるレストランでプロの料理人として活躍する。パリの「ル・ブールドネ」ではグランシェフとして 1979 年に日本人初のミシュランの 1 つ星を獲得、以降 4 年間星を維持する。1984 年ホテルメトロポリタンエドモント開業のため帰国、レストラン統括調理長となる。1994 年常務取締役総料理長に就任。2003 年フランス共和国農事功労章「シュヴァリエ」叙勲。2005 年よりホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長。2007 年ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ総料理長に就任し、2008 年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長としてすべてを指揮統括する。2009 年日本ホテル取締役就任。2010 年フランス共和国農事功労章「オフィシエ」叙勲。著書多数。日本のフランス料理界の第一人者として様々な活動に精力的に取り組んでいる。



Shigeatsu Hatakeyama

畠山 重篤

「森は海の恋人
～牡蠣と森が結ぶフランスとの絆～」

1943 年中国上海生まれ。牡蠣養殖業、牡蠣の森を慕う会 代表、NPO 法人「森は海の恋人」代表、京都大学フィールド科学教育研究センター社会連携教授、日本ペンクラブ会員。

宮城県気仙沼市唐桑で牡蠣養殖業を営む傍ら、豊かな海を取り戻すため、平成元年より漁民による広葉樹の植林活動「森は海の恋人」運動を続ける。また、子どもたちを養殖場へ招き、環境教育のための体験学習を続け、その数は一万人を超える。

1994 年朝日森林文化賞、2000 年第 6 回環境水俣賞、2004 年第 52 回日本エッセイスト・クラブ賞、2004 年第 14 回宮沢賢治イーハトーブ賞など。2011 年、国連森林フォーラム (UNFF) 主催の国際森林年に際し、世界の森林に関する功労者として「フォレストヒーローズ」に顕彰、選出される。

著作に「鉄は魔法つかい」(小学館)、「森は海の恋人」(文春文庫)、「牡蠣礼讃」(文春文庫)、「鉄が地球温暖化を防ぐ」(文藝春秋)、「漁師さんの森づくり」(講談社)、「森・川・海 つながるいのち」(童心社)、「カキじいさんとしげぼう」(英語版: Grandfather Oyster and Oyster) (カキの森書房: 水山養殖場) など。