

Atelier de Goût

第13回 味覚のアトリエ@東大駒場

人気パティスリーの
デザートをお楽しみ!

～食のサステナビリティを考える～

出演者紹介

第1部

講演

『自然を食べる』

下田屋 毅 (しもたや・つよし)



一般社団法人サステナブル・レストラン協会 代表理事
2010年日本と欧州とのサステナビリティの懸け橋となるべく Sustainavision Ltd.を英国に設立。英国ロンドンに拠点を置き、日本企業へサステナビリティに関する研修、関連リサーチを実施。2018年一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会を日本に設立。飲食店・レストランのサステナビリティの向上と消費者の行動変容を促し、フードシステムを持続可能な状態へとシフトさせるための活動に取り組んでいる。英国イースト・アングリア大学環境科学修士、英国ランカスター大学MBA修了。講演執筆多数。

<https://foodmadegood.jp/>

第2部

デザート

デモンストレーション

寺井 則彦 (てらい・のりひこ)



パティスリーエーグルドゥース オーナーシェフ
調理師学校卒業後、「ルノートル」「ラミデュパン」を経て1991年渡仏。アンジェ「ル・トリアノン」、アントワープ「ダム」、ミュールーズ「ジャック」、パリ「ジャン・ミエ」で研鑽を積み、「ル・コルドンブルー」パリ校、東京校で教鞭を取る。96年「オテル・ドゥ・ミクニ」シェフパティシエに就任。2003年世界のパティスリー大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として出場、パティスリー部門で準優勝。04年「エーグルドゥース」オープン。17年フランス共和国より、フランス農事功労章シュヴァリエ工章叙勲。

<https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130502/13005641/>

共催

LASEMAINE DUGOÛT 2024

「味覚の一週間」®について

フランスで1990年に始まった子どもへの食育活動で、現地ではLa Semaine du Goût®の名称で、国民的行事として行われています。日本では2011年に「味覚の一週間」®(運営:「味覚の一週間」®実行委員会 実行委員長:瀬古篤子)として始まり、以来、毎年10月を中心に開催しています。その主な活動である「味覚の授業」®は、全国の小学校へ料理人など食のプロが出向いて、子どもたちへ基本の5味と味わうことの大切さを教えます。また会期中には、学生や一般に向けた食に関するイベントやセミナー「味覚のアトリエ」も開催します。

[2024年度会期:2024年10月1日~11月29日]

<https://legout.jp/>

協力



フランス農事功労章協会 (MOMAJ)について

日本におけるフランス食文化の振興を目的とし、在日のフランス農事功労章受章者を中心として2004年に設立された団体です(会長:セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦)。料理、製菓、製パン、チーズ、ワイン、レストランサービス、教育、ジャーナリズムなど、フランス食文化に関する各分野での功績が認められた個人が、フランス政府より勲章を授与されています(2024年10月現在の会員数:126名)。食育、テロワール、講習の3部門にて、年間を通じてフランス食文化を会員および一般に広めるイベントを企画・運営しています。

<https://www.momaj.jp/index.html>