



# Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)

## 【MOMAJ 主催 特別対談】

フランス国家最優秀職人章 (Meilleur Ouvrier de France : MOF)への道

～日本人初の MOF 料理人に聞く～

<ゲスト> 関谷健一郎氏 × <聞き手> 山本益博

2022年11月、日本人料理人として初めて MOF を受章した関谷健一郎氏(ガストロノミー ジョエル・ロブション 総料理長)のニュースは、料理界に衝撃と歓喜を与えました。フランス人でも取得の困難な MOF に、日本にいながら外国人として挑んだ関谷氏を迎え、その頂点への道程を、MOMAJ 理事の山本益博が聞きます。

日時：2023年10月21日(土) 14:30～16:00(受付開始 14:00)

場所：服部栄養専門学校 別館2・3F 階段教室 <https://www.hattori.ac.jp/access/>

形式：来場(定員 80 名)またはオンライン配信(定員100名) \*申込み先着順

費用：無料

### 関谷健一郎氏 Kenichiro Sekiya

1979年生。調理専門学校卒業後、ホテル勤務を経て渡仏。「ルカ・カルトン」「グラン・ヴェフル」などの名店で修業後、パリ「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」に勤務、スーシェフまで務める。帰国後の2010年「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」料理長に、21年には「ガストロノミー ジョエル・ロブション」総料理長に就任、国内のロブショングループを統括する。2022年11月「フランス国家最優秀職人章(MOF)」を料理部門における初の日本人として受章。

【その他の主な受賞】2014年「RED U-35」準グランプリゴールドエッグ、2018年「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」優勝



### <聞き手> 山本益博 Masuhiro Yamamoto

料理評論家。1970年代からフランス最高峰の料理を食べ歩き、その洗練と技、背景にある歴史・文化を伝え続ける。“おいしいものを食べるより、ものをおいしく食べよう”をモットーに、日本の料理文化向上のために、多くの著作やTV・ラジオ・映画などへの出演、食品の企画・開発など多岐に渡って活動。またYouTubeチャンネル『MAS UHIROのうまいのなんの!』では、日本の食文化を世界に伝えている。2001年にフランスより農事功労章シュヴァリエを、2014年には同オフィシエを受章。

■お申込み：下記 QR コードまたは URL より所定のフォームでお申込みください。



<https://forms.gle/57nYctDbBAn3ERDd8>

▶申込みが正常に送信されますと折り返し Google フォームより「ご記入ありがとうございます」のメールが届きます。届かない場合は、迷惑メールボックスに入っている、またはご入力いただいたメールアドレスに誤りがあることがございます。メールアドレスはお間違いのないようお願いいたします。

▶オンライン参加の方には、10月16日(月)に参加リンクをお送りいたします。

▶▶▶本件に関するお問い合わせ先▶▶▶ MOMAJ 事務局 [info@momaj.jp](mailto:info@momaj.jp)