

日本食材写真集制作プロジェクト ～「和食」をヨーロッパで発信！～

ロンドン事務所

1 概要

クレアロンドン事務所では、大和日英基金からの紹介を受け、英国の写真家ハナ・コリンズ氏による「日本食材写真集制作プロジェクト」に協力しています。去る9月、11月に第1回、第2回の取材が行われ、当事務所も各地での取材について協力を行いました。

2 プロジェクトについて

このプロジェクトは、農林中央金庫及び大和日英基金がスポンサーとなり、今年の夏から来年の春まで、季節ごとに日本での取材（計4回）を行い、日本の食材をテーマとした写真集を制作し、無形文化遺産になった「和食」のベースとなる日本の食材の素晴らしさをPRすることを目的としています。なお、取材する食材の選定については、世界的に有名な料理人フェラン・アドリア氏の協力を得ています。

写真集では、日本特有のものであり、かつ文化的背景や歴史的背景を説明できる食材に加え、食器（陶器、漆器など）、箸、会席の小道具なども併せて掲載される予定です。また、撮影された写真は、来年イタリア・ミラノで開催される「ミラノ万博」のJAパビリオンにおいても披露される予定とのことです。

当事務所では、ハナ・コリンズ氏に各地の食材や伝統工芸品を紹介するとともに、ハナ・コリンズ氏から依頼があった際には、受け入れていただく自治体の方々への依頼・調整（取材の際の随行、通訳手配、日程調整など）を行っております。

※料理人フェラン・アドリア氏について

スペイン出身。同氏が共同経営者であったレストラン「エル・ブジ」はミシュランガイドで3つ星を獲得しており、一時は、「世界一予約が取れないレストラン」と呼ばれたこともある。2006～2009年には、世界のレストランランキング（Restaurant Top 50）で1位となった（同レストランは2011年に閉店）。現在は、料理の研究機関「エルブジ・ファウンデーション」にて活動中。

※写真集「The Fragile Feast」について

ハナ・コリンズ氏、フェラン・アドリア氏により2010年に発行された写真集。世界各地の食材をテーマとしている。



3 第1回取材及び第2回取材について

9月に実施された第1回取材では、9月8日（月）～19日（金）の12日間にわたって、島根県、北海道及び東京都を訪問し、島根県では出雲そば、米の収穫、生姜、茶道など、北海道では昆布、大根の取材を行いました。（東京都では日本人シェフとの打ち合わせ）

取材日程の調整において、ハナ・コリンズ氏より、北海道にて昆布及び大根を取材したいとの希望を受け、北海道日高振興局及び留寿都村役場にご相談したところ、快くご協力いた

だきました。なお、取材後には、ハナ・コリンズ氏からも、「地元自治体の皆様のご協力のおかげで素晴らしい取材ができた。」との報告を受けております。

また、第2回取材では、11月17日(月)～30日(日)の14日間にわたって、和歌山県、大阪府堺市、京都府、岐阜県高山市を訪問し、和歌山県では梅干、備長炭、醤油、山椒、大阪府堺市では包丁、京都府では抹茶、紅葉天ぷら、納豆など、岐阜県高山市では和牛の取材を行いました。

<第1回取材で撮影した写真>

- ・大根の取材で撮影された写真（一部抜粋）



- ・昆布の取材で撮影された写真（一部抜粋）



4 今後の取材について

今後も、冬（1月）及び春（4月）の取材を予定しており、当事務所も引き続きこのプロジェクトをサポートしていく予定です。

皆様の自治体で、取材の受け入れを希望される場合は、ハナ・コリンズ氏に紹介させていただきますので、ロンドン事務所までご連絡いただけると幸いです。（冬の取材については12月中、春の取材については2月中にお願いいたします。）ただし、取材先の決定は、ハナ・コリンズ氏が行いますので、その旨ご理解いただきますようお願いいたします。

- ・担当者連絡先：ロンドン事務所 所長補佐 湊 慎一郎
Email mailbox@jlgc.org.uk TEL 020-7839-8500

（湊所長補佐 石川県派遣）