

ジャパンタイムズ「2024年Restaurant of the Year」に選出されて

ELEZO社の社長 佐々木章太さんにインタビューしました



佐々木章太 (ささき・しょうた)
1981年、帯広市生まれ。家業を継ぐために飲食業界へ転身。東京などの有名フランス店で修業を積んだのち、23歳の時に十勝へ帰郷。24歳でELEZOを立ち上げ、27歳に豊頃町天津で法人化「株式会社ELEZO社」。2022年にはオーベルジュ「エレゾ・エスプリ」をオープンする。

◎『オラ・ザイヤ』に選出されたお気持ちはお聞かせください。

▲光栄につきる。昨今、都市部ではトリュフやキャビアといったスター食材や料理が今もてはやされている中で、自分たちはその選択肢を思い切り排除して、同等の価格を設定している。ビジュアルにおいても表層に映るものはシンプルを極めた。言うまでもなく、その裏にはものすごい手間をかけている。大切なことは、料理の手前にあるその背景を伝えることであり、その信念を料理に吹き込むことだと感じている。どちらかというところは目立たない。だけど、それは自分たちにとってかけがえのないもので、この地でやっている意味でもあり、これからの時代でそれぞれの地域が求められるものだと信じている。そのスタンスを理解してもらった上でこういう賞をいただくことが大変意義深く、我々だけでなく様々な地域の生産者、料理人にとっても励みになる。その土地を照らす料理、そこに関係のないものは排除するという決断を含めて、世界中のいろいろな所を食べ歩いているような審査員の方々が見抜いて評価してくれたこと

は、ただ賞をいただいで嬉しいというような表層的な嬉しさではなく、本当に意義深い嬉しさがある。

して繋いで自然や環境、地域に対して還元されて初めて価値が生まれると思ってる。ただエレンゾが評価されて終わりでは、自分たちは物足りな

◎選出されるにあたりどのようなお気持ちがありましたか？

▲自分はまだあまり緊張しないタイプなので、唯一言えは、町民の皆様が誇らしく思って、未来を描けるような気持ちになってもらえたら嬉しいなと思った。日頃町から、いろいろなフィールドにおいてお世話になっていて、その部分が自分たちのやる気にも繋がっているの、少しでもお返しできたらと思っていました。

◎料理を作る文化振興上で大切にしていることやこだわりはありますか？

▲自分たちの仕事は料理を通して背景を投影するもの、食を通じて土地や産業に従事する方々の思いや尊い研鑽といった背景を投影する食を完成させたいという思いがある。料理やシェフだけが注目されるのではなく、その後ろにいる方々の労力や日々の研鑽があって成り立つもの。食は自然から始まって命、食材、製品、料理、消費者にバトンリレーと

消費行動がもっと成熟することに寄与したい。一過性の流行り廃りではなく、地域の食堂や生産者を買いたい通い支える。そして料理人も生産者を買いたい支えることで、強靱な食文化とか食環境が構築されると思ってる。今年もてはやされたから次の年もと思って生産しても、来年には誰からも注文してもらえないという、心無い消費行動というのが最近ものすごく多いように感じている。それだと強い食文化が生まれにくい心ある継続性、持続性、育て合いが成熟して食文化に繋がってくと思っている。本当に必要で大切な部分は耳障りがありよくないが、そういう理想や気概を大切にしている。

は、ただ賞をいただいで嬉しいというような表層的な嬉しさではなく、本当に意義深い嬉しさがある。

◎食料づくりにして、「真摯な管理体制を築いている」と伺いましたが、なぜ「質した体制を構築している」と考えたのでしょうか？

▲食に限らず分業化の中で、戦後から効率的に成長しなければならぬ側面が背景にあって、その中で陰になっていくもの、その中で生まれた弊害に目を背けないという気があった。効率性と品質は時として合致しないところがあった。効率性を求めるとあまり抜け落ちている部分とか満たされない部分が必要生まれる。大企業ばかりが目目される一方で、職人の方はどんどん減ってきたり、ニーズが無くなっている。みんな効率的で安い物、早くできるものに偏って、本当に大切なものを見失う危惧を感じていた。純度の高い品質は、自分たちの体にとっても、感性や文化などにとっても大事なものの。大切なものをもう少し見直そうよという気持ちがあって、それは質を追求していかないといけない。その前提で、例えば農家と飲食店の関係でも、その農家さんはうちのためだけに作っているわけじゃないから、そこまで突き抜けたことをする必要もないしできない。会社が違うので、そこまで言いたくても言えない。ギリギリのラインで気を使いあって品質に繋がる行為ができない、というものを感じていて、それが1点目。もう1点は、すべてのフードチェーンの起点は生産者起点であり、最終表現の場である料理人たちの意見を起点としたフードチェーンがあってもいいんじゃないか。共創であって「こういうモノをうちは使いたい、だから作ってくれ」っていうぐらいの熱意をもって良いものを作っていくかないと品質

には絶対繋がらない。それら2つの想いのもとに、小さくても強いロールモデルを完成させたいと決心しました。どれだけ大変でも完成した暁には、例えば料理をしながらちょっと違うなと思つたものは明日から変えられる。明日から生産のスタイルを変え、その意思や意見というのは全部集約されて、常にアップデートされていき、とことん質に向き合えるじゃないかと思つた。完成するまでは非効率の極みみたいなものだが、自分たちが目指すものは大衆に向けた製品ではないので、その突き抜け方も1つのあり方だと割り切り邁進した。儲かればいい、有名になればいいという製品には一貫性や整合性がなく、全部チグハグになってしまう。そういうものに人は魅力を感じない。感じたとしても一過性のもので、そこに投資し続けるのはすごく怖い。できることなら独自性が強く、あそこしかないものっていう価値ある場所とか役割になっていきたいなど。

◎豊頃町の方々に伝えたい想いはありますか？

▲自分自身の経験上、何もしないと何も生まれない。心折れた時、馬鹿にされた時、心なき批判や実情と違う批判をされた時に腐っついても何も生まれない。自分の意志を固めて思い切り描く理想に向かっつていかなければ幸せとか、魅力は絶対に生まれないので、それを各産業、住民の方々、各職員の方々に良くなるために動くことよと思つて。かくこの土地で共に人生を過ごしているのであれば、一人ひとりの力で、みんなの協力で圧倒的に良くなっていきな

ただ指をくわえて与えられることを待っていたり、何もしなければ行き着くところ住民同士の愚痴しか言わなくなると思う。それだと切ない。豊頃町外の人たちに羨ましがら

◎食文化を伝えていく上で大切にしていることはありますか？

▲文化は横移動ではなく縦積みである。だから周辺環境であれば支える力というのが本当に不可欠だと思つていて、そういった継続性が文化に繋がる。もつといえは文化は習慣の先にあるようなものである。その習慣の中で良くも悪くも慣れないことが地域にとつては必要なこと。既存産業でいえば、豊頃では、美味しい牛乳や牛肉を作っているし、何より大津の魚とか、我々の家畜やジビエとか、食材のカテゴリを満たす優良食材がたくさん生まれていると思うが、地元からの関心が薄かったり、慣れ過ぎて感謝されなくなってしまうと、やはり食文化は円熟していかない。

◎食料づくりにして、「真摯な管理体制を築いている」と伺いましたが、なぜ「質した体制を構築している」と考えたのでしょうか？

▲食に限らず分業化の中で、戦後から効率的に成長しなければならぬ側面が背景にあって、その中で陰になっていくもの、その中で生まれた弊害に目を背けないという気があった。効率性と品質は時として合致しないところがあった。効率性を求めるとあまり抜け落ちている部分とか満たされない部分が必要生まれる。大企業ばかりが目目される一方で、職人の方はどんどん減ってきたり、ニーズが無くなっている。みんな効率的で安い物、早くできるものに偏って、本当に大切なものを見失う危惧を感じていた。純度の高い品質は、自分たちの体にとっても、感性や文化などにとっても大事なものの。大切なものをもう少し見直そうよという気持ちがあって、それは質を追求していかないといけない。その前提で、例えば農家と飲食店の関係でも、その農家さんはうちのためだけに作っているわけじゃないから、そこまで突き抜けたことをする必要もないしできない。会社が違うので、そこまで言いたくても言えない。ギリギリのラインで気を使いあって品質に繋がる行為ができない、というものを感じていて、それが1点目。もう1点は、すべてのフードチェーンの起点は生産者起点であり、最終表現の場である料理人たちの意見を起点としたフードチェーンがあってもいいんじゃないか。共創であって「こういうモノをうちは使いたい、だから作ってくれ」っていうぐらいの熱意をもって良いものを作っていくかないと品質

◎豊頃町の方々に伝えたい想いはありますか？

▲自分自身の経験上、何もしないと何も生まれない。心折れた時、馬鹿にされた時、心なき批判や実情と違う批判をされた時に腐っついても何も生まれない。自分の意志を固めて思い切り描く理想に向かっつていかなければ幸せとか、魅力は絶対に生まれないので、それを各産業、住民の方々、各職員の方々に良くなるために動くことよと思つて。かくこの土地で共に人生を過ごしているのであれば、一人ひとりの力で、みんなの協力で圧倒的に良くなっていきな

ただ指をくわえて与えられることを待っていたり、何もしなければ行き着くところ住民同士の愚痴しか言わなくなると思う。それだと切ない。豊頃町外の人たちに羨ましがら

◎食文化を伝えていく上で大切にしていることはありますか？

▲文化は横移動ではなく縦積みである。だから周辺環境であれば支える力というのが本当に不可欠だと思つていて、そういった継続性が文化に繋がる。もつといえは文化は習慣の先にあるようなものである。その習慣の中で良くも悪くも慣れないことが地域にとつては必要なこと。既存産業でいえば、豊頃では、美味しい牛乳や牛肉を作っているし、何より大津の魚とか、我々の家畜やジビエとか、食材のカテゴリを満たす優良食材がたくさん生まれていると思うが、地元からの関心が薄かったり、慣れ過ぎて感謝されなくなってしまうと、やはり食文化は円熟していかない。

◎食料づくりにして、「真摯な管理体制を築いている」と伺いましたが、なぜ「質した体制を構築している」と考えたのでしょうか？

▲食に限らず分業化の中で、戦後から効率的に成長しなければならぬ側面が背景にあって、その中で陰になっていくもの、その中で生まれた弊害に目を背けないという気があった。効率性と品質は時として合致しないところがあった。効率性を求めるとあまり抜け落ちている部分とか満たされない部分が必要生まれる。大企業ばかりが目目される一方で、職人の方はどんどん減ってきたり、ニーズが無くなっている。みんな効率的で安い物、早くできるものに偏って、本当に大切なものを見失う危惧を感じていた。純度の高い品質は、自分たちの体にとっても、感性や文化などにとっても大事なものの。大切なものをもう少し見直そうよという気持ちがあって、それは質を追求していかないといけない。その前提で、例えば農家と飲食店の関係でも、その農家さんはうちのためだけに作っているわけじゃないから、そこまで突き抜けたことをする必要もないしできない。会社が違うので、そこまで言いたくても言えない。ギリギリのラインで気を使いあって品質に繋がる行為ができない、というものを感じていて、それが1点目。もう1点は、すべてのフードチェーンの起点は生産者起点であり、最終表現の場である料理人たちの意見を起点としたフードチェーンがあってもいいんじゃないか。共創であって「こういうモノをうちは使いたい、だから作ってくれ」っていうぐらいの熱意をもって良いものを作っていくかないと品質