



Raphael HAUMONT(ラファエル・オモン)氏

- ・フランス料理イノベーションセンター:教授
- ・オルセー分子科学材料研究所(パリ南大学):教授
- ・1978年生まれの物理科学者であり、2050年の未来を見据えた未来のキッチンテーマにした分子ガストロノミー研究の第一人者。
- ・ミシュランシェフの「Thierry MARX(ティエリー・マルクス)」氏やほかの有名シェフとのコラボレーションでは、素材そのものの旨味を引き出し、無駄な食材を廃棄しない「エコロジーで幸せな食卓」を提言。

【分子ガストロノミーとは】

- ・ 約 30 年前にフランスで提唱された概念で食材に焦点を当て分析し、味わいや舌触り、ビジュアルなどの食事体験を科学的に追究する美食学。
- ・ 以前はシェフ自らがトライ&エラーを繰り返しながら実証されていたが、現在では、アカデミックな専門分野として確立され、「科学者が分析し、シェフが具現化する」のがトレンド。また、分子ガストロノミーは、エコロジーな「無駄のない食事」であり、2030年に向けて世界が進むべきSDGsを体現していると言われる。
- ・ 例えば、星付きレストランやベーカリーを多角的に展開する「Thierry MARX(ティエリー・マルクス)」シェフは、「食べ物には、人が幸せを感じるベストな食材の組み合わせがある」と、分子ガストロノミー研究の第一人者「Raphael HAUMONT(ラファエル・オモン)」氏とタッグを組み、実際のメニューに生かしている。