

Press Release

鳥羽志摩記者クラブ
加盟報道機関 各位

令和6年5月27日（月）

【照会先】

鳥羽市 観光商工課 観光係

担当：中村

Tel 0599-25-1157

モ フ MOF ソニア・ビシェ氏の表敬訪問について

●概要：

シーフード部門^{モ フ}MOFソニア・ビシェ氏が日本文化の視察のため来日し、鳥羽市を訪問します。
滞在中は視察や施設見学等を通じて、海に関する文化や歴史、現状を学び意見交換を行います。

※^{モ フ}MOFの正式名称は、国家最優秀職人章（^{メイユール ウヴリエ ドゥ フランス}Meilleurs Ouvriers de France）であり、フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される称号です。

その歴史は1913年、美術評論家でありジャーナリストでもあったフランス人 ルシアン・クロツツ氏（1876-1946）がフランスの伝統工芸技術を保護し、その発展を図ろうと運動を始めたことに遡ります。展示会を定期的に開催し優れた技術者を表彰することを考え、政府の支援を得て、1924年に第1回手工芸大展示会が開催されて以来、100年もの歴史があるコンクールです。

対象となる職種は「料理」を始めとし、製菓、パン以外にも、宝飾品、工芸品など幅広く、フランス人の Art de Vivre（生活芸術）の精神にふさわしく、その数は約180職種に及びます。

●目的：

ソニア氏による本市の視察や交流、取材を通じた国内外へのプロモーションを主たる目的とし、超一流フランス人シェフの視点を参考に、今後に向けた外国人観光客の誘客促進のための観光資源の磨き上げや、市内におけるインバウンドの機運の醸成を図ります。

●日時： 令和6年5月29日（水）午後1時から午後2時まで

●場所： 鳥羽市役所 本庁2階 市長室

●訪 問 者：

ソニア・ビシェ氏 Sonia Bichet

シーフード部門 MOF／シャッカー※¹世界大会チャンピオン



中学時代、アルバイトで魚介類に興味を持ったのをきっかけに、フランスのランジスでシーフード専門のバカロレア※²を修了。

2015 年にフランス最優秀職人見習いの MAF を取得、スイスとモナコの専門機関で修業した後、フランスの都市ラ・ロシェルにおいて星付きシェフのピエール・ガニエール氏の元で魚介類の調理と大皿料理のデザインを学ぶ。

2020 年にニースで開催された貝料理のワールドカップで優勝。世界一の称号を獲得した後、シラ国際外食見本市 2021 においても世界最高峰の料理コンクールゴールデンフィッシュ部門でも優勝を果たすなど華々しい活躍を見せる。

2023 年、フランス最優秀職人章である MOF を受章。

現在パリにて日々創造性を発揮すると同時に、世界中を旅しながら魚介類の研究をしている。

また、ソニア氏自身が発信している SNS の Instagram アカウント Sonia bichet MOF (@soniabichet_mof) のフォロワー数は 2 万人を超えており、本人の感性を通じて発信される投稿の世界中への影響力は計り知れない。

※その他、ソニア氏の随行者 1 名、一般社団法人 MOF MUSEUM NAGOYA より 3 名程度。

●本市滞在中の視察先：

ミキモト真珠島、鳥羽水族館、鳥羽市水産研究所、海の博物館、答志島、相差町、石鏡町ほか、地元の海女との交流を予定しています。

●その他：

本件表敬訪問に加え、本市滞在中の視察については県外のテレビ制作会社の密着取材が予定されていますので、あらかじめご了承ください。

※視察の様子について取材を希望される場合は、担当者までお問合せください。

¹ シャッカー世界大会は、1970 年にフランスで初めて開催された。生牡蠣の殻をナイフ一本で速く開けるスピードを競争するもので、当初はフランス国内のシャッカー達が競い合うイベントだったが、後に国際的な大会に発展している。

² フランスの国民教育省が管理する、高等学校教育の修了を認証する国家試験。