



鳥羽市役所
ISE-SHIMA NATIONAL PARK TOBA

5月27日付プレスリリース追加情報③

Press Release

鳥羽志摩記者クラブ
加盟報道機関 各位

令和6年6月4日（火）

【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・ビシェ氏の石鏡町（海女との交流）の取材について

●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、鳥羽市を訪問しています。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。石鏡町の海女との交流について、下記のとおり決定しましたのでぜひお越しください。

※モフの正式名称は、国家最優秀職人章 (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。

●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6月5日（水）14時30分頃

●場所： 石鏡町の市場付近

※実際の海女小屋での交流の様子は取材できません。あらかじめご了承ください。

●内容： ①石鏡町の海女大野愛子さんとの対談（海女漁に同行した感想など）
②鳥羽市に滞在したソニア氏の感想（記者の皆さまとの質疑応答）

※視察の様子について取材を希望される場合は、事前に担当者までお問合せください。

●参考：

ソニア・ビシェ氏 Sonia Bichet

シーフード部門 MOF／シャッカー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ラロアを修了。

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發揮すると同時に、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。