

# FOOD CULTURE

キックマン [フードカルチャー]

No.21

2011



日本料理の質とバリエーションに米国が注目

健康的で楽しい日本料理  
世界最大級の料理会議 ワールド・オブ・フレイバー2010 取材報告

アメリカに広がる「おいしい革命」

ライフスタイルとしてのカリフォルニア・キューズ

世界の寿司のれん繁盛記

魅力満載な海外寿司事情 BRICs [前編]



# 食の国際交流と豊かな食生活をめざして

キッコーマン国際食文化研究センターは、わが国をはじめ世界の国々の食の歴史と食文化の紹介を通して「食の国際交流」に貢献できるよう、努めてまいります。



キッコーマン  
国際食文化研究センター

キッコーマンの故郷 — 野田の町並みに調和させた野田本社

図書コーナー

企画展示コーナー

メディアコーナー

閲覧コーナー

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

## キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

＜開館時間＞午前10時～午後5時 ＜休館日＞土・日曜日、祝日、年末・年始、ゴールデンウィーク、旧盆

※詳細は当センターへお問い合わせください。

## FOOD CULTURE

キッコーマン フードカルチャー No.21

### 日本料理の質とバリエーションに 米国が注目..... 2

——健康的で楽しい日本料理——

世界最大級の料理会議

ワールド・オブ・フレイバー2010 取材報告

2010年11月4日から3日間、米国のカリフォルニア州ナバ・バレーで世界最大級の料理会議が開催された。

会議のテーマが「日本の味と文化」ということからわかるように、最近、日本料理への興味が高まっている。今回、日米のシェフや料理関係者が一堂に集まり、多角的な観点から日本料理を学び合う模様を報告する。

報告：キッコーマン国際食文化研究センター

### アメリカに広がる「おいしい革命」..... 9

ライフスタイルとしてのカリフォルニア・キュージーズ

カリフォルニア・キュージーズは、カリフォルニア州のレストラン「シェ・パニス」のアリス・ウォーターズに始まったといわれている。変化に富んだ豊富な食材を求め、多くの賛同者を得ながら地産地消を推進する活動は、企業にも広がっていった。カリフォルニア・キュージーズは、単なる料理法ではなく、そこで暮らす人々のライフスタイル

や社会意識まで変え、おいしい革命がアメリカ全土に広がっている様子を紹介する。

著者：萩原治子

### 世界の寿司のれん繁盛記..... 13

魅力満載な海外寿司事情 BRICs【前編】

近年、経済力に勢いのある新興諸国(BRICs)の寿司人気に注目し、今号ではブラジルとロシアの話題をお届けする。ブラジルは以前取材した内容をまとめ、ロシアは隣国で取材が可能なウクライナの寿司店を訪問した。

著者：松本紘宇



KIKKOMAN  
INSTITUTE FOR  
INTERNATIONAL  
FOOD CULTURE

キッコーマン国際食文化研究センターのシンボルマーク

このマークは世界三大穀物のうち、世界とわが国の食文化に深い関わりのある米と麦を「亀甲」型の中に配したものです。「亀甲」色は、しょうゆをイメージした、深みのあるむらさきです。穀物の色は、たわわに実った「こがね色」です。

©キッコーマン国際食文化研究センターは、東アジア食文化研究支援の一環として、ドイツ東アジア美術協会の賛助会員の資格を得て、同美術協会の活動支援を行っています。

# 日本料理の質とバリエーションに米国が注目

—— 健康的で楽しい日本料理 ——

世界最大級の料理会議 ワールド・オブ・フレイバー2010 取材報告

取材・文・写真=キッコーマン国際食文化研究センター

13th Annual Worlds of Flavor® International Conference & Festival

2010年11月4日から6日までの3日間、米国カリフォルニア州ナパ・バレーにある米国屈指の料理大学CIA(The Culinary Institute of America)を会場に、第13回 Worlds of Flavor International Conference & Festival (WOF)が開催されました。この会議は毎年開催されている世界最大級の料理会議で、料理人や料理研究家をはじめ、食に携わる様々な分野からおよそ800人が参加。「日本の味と文化」というテーマで、大会場での16のジェネラルセッションのほか、少人数対象の26のセミナーや17のキッチンワークショップで詳しい解説や質疑応答、試食などが行われました。

会議のテーマを1カ国だけに絞るのは2006年のスペインに続いて2回目で、これは米国の食のシーンで日本料理への興味が高まっていることを物語っています。

今回は、米国で活躍するトップシェフはもちろん、日本の著名なシェフ総勢39名と教育界やジャーナリスト、さらに海外で活躍する日本人シェフも参加し、一丸となって会場を盛り上げていました。

参加できたいくつかのジェネラルセッションとセミナーについて、日本料理の神髄とその多様性、そして米国で興味をもたれている日本の味に注目し、その概要を報告いたします。



会議場入口には日米の国旗が飾られ、参加者にテーマとなった日本を印象づけた。

## 日本のシェフが米国人シェフに伝えたい日本料理と文化

### 1. 日本料理における伝統と革新: 多様性の源泉をたずねて

辻 芳樹氏【辻調グループ校・校長】

最初のセッションを飾った辻氏は、江戸前寿司担当の今田洋輔氏(銀座久兵衛)と懐石担当の高橋義弘氏(瓢亭)、そして八寸担当の徳岡邦夫氏(京都吉兆)を紹介し、各シェフは自身の説明を交えてプレゼンテーションを行いました。①

#### ①江戸前寿司(コハダ、マグロ) ②

今田シェフからは、「江戸前寿司は、握ってすぐ食べるのが美味しい」「コハダに甘塩をし、米酢で酢メをすることで生臭さを取り、1~2時間寝かせて小骨を柔らかくするのは江戸時代から伝わる技術」「マグロのトロを昔は捨てていたが、牛肉を食べようになってからは人気が出てきた」「安いマグロは5分でもいいからしょうゆに漬けると美味しくなる」などの説明がありました。

#### ②懐石(タイのお椀) ③

高橋シェフは、「懐石は、1年を24の季節に分け、次の季節の“走り”を表現する料理。タイは11月が旬で「めでたい」ことからお祝い事には欠かせない」と説明し、タイの下処理から実演。タイ、炊いた焼きヒラタケ、色と食感の良い南京豆腐、色よく茹でたインゲン、飾り切りした柚子を添え、熱いダシをはり、シンプルにして風格あるお椀が完成。「空気を含ませながら音を立ててすすると、香りが鼻から抜けて風味豊かに味わえる」と言い添えました。

#### ③八寸 ④

徳岡シェフは、「八寸は、酒の肴。杉のお盆に季節の山のものと海のものを合わせて盛り込むようにする」という決まりごとに加えて、「八寸は特に見た目が大切。そ



①日本料理の多様性を説明する為、江戸・京都・大阪の料理を代表するかたちで今田、高橋、徳岡シェフのプレゼンテーションが始まった。



②「中トロは筋を平行に切ると口当たりが良い」とサクを引き、餃皮で巻いたワサビで握り寿司を作った。



③白いタイ、オレンジの南京豆腐、茶色のヒラタケ、緑のインゲンで彩りも美しく盛り付ける。



④「料理の味は大切だが、八寸は特に見た目が大切!」と絵を描くように盛り付けた。



⑤サンフランシスコを象徴するゴールデンゲートブリッジと高層ビル群は、表現しやすい景色だった。



⑥昆布の上に魚をのせて6~7時間たったのち、うま味が凝縮したタイ。



⑦山国京都で生まれた幽庵味噌が魚を豊かなフレーバーでソフトに香り高く仕上げる。



⑦杉板に魚を挟んで表面だけを炙り、ソフトに秋らしく仕上げた幽庵味噌焼き。



⑧本来は魚で昆布メをするが、牛肉を昆布で挟みうま味を閉じ込め、新しい味を提案した。

して料理人のメッセージが強くなるもの。だからお腹の空いた味のわかる時に食べてもらいたい」と、絵を描くように盛りつけを行いました。

そして、辻氏のセッションでは、「日本列島は北海道、本州、四国、九州の4島からなる細長い島国で、70%が山や森で、川も多く、四方を海に囲まれている。その海では暖流と寒流がぶつかり合うため魚が多い」と地理的特徴を示しました。また「日本は、江戸時代の260年間の鎖国を経て独特の文化を作り、侍の町・江戸は男性社会によりファーストフードが発展、1200年も天皇が居た古都・京都は懐石や茶が発展、商人の町・大阪は金持ちが多く外食が盛んとなった。その三都が今日の日本料理の多様性を作った」と、有名な都市名をキーワードに、日本料理の多様性の原点を外国の人にもわかりやすく解説しました。さらに「本膳料理と茶道が精進料理(ベジタリアン料理)を生み出し、そして、21世紀には更に変化を遂げ、新しい日本料理が作られている」と、日本料理の潜在能力を示しました。

## 2.料亭と懐石:日本のファインダイニングの秘密

辻 芳樹氏【辻調グループ校・校長】

辻氏の案内で4名のシェフが登場し、実演を交えて懐石という代表的日本料理の説明を行いました。

### ①お造りでサンフランシスコを表現 ⑤

栗栖正博氏【たん熊北店】

栗栖シェフは、「日本料理は、自然の景観をヒントに器に絵を描くように盛り付ける」と述べ、アメリカンロブスターでゴールデンゲートブリッジを、ヒラメとマグロの刺身で高層ビル群を、ラディッシュとワサビで湾に浮ぶアルカトラズ島を、そして秋らしい紅葉を…と、現地の素材も使って現地の景色を表現してみせました。

### ②向付:刺身 ⑥

荒木稔雄氏【魚三樓】

荒木シェフは、「刺身は、柳刃包丁を使い魚の繊維をつぶさないように引いて切るが、その引き方で味が変わる」と述べ、しょうゆに酒と鰹節を加えた刺身しょうゆを添えました。また、軽く振った塩で魚を脱水することで、魚自身のうま味を凝縮しな

がら昆布のうま味を魚に加える昆布メの技術も紹介しました。

### ③サーモンの幽庵味噌焼き ⑦

中東久人氏【野草一味庵 美山荘】

中東シェフは、「白味噌に酒、味醂、濃口しょうゆ、好みで柑橘類(柚子など)の搾り汁を合わせた幽庵味噌は、脂肪の少ない魚を漬けると仕上がりがソフトで、魚自体のフレーバーを多く残すことができる。山国の京都で、いかに美味しく魚を食べるかを工夫した手法だ」と述べ、表面だけ炙った魚を杉板に挟んで蒸し焼きにすることで、ソフトに香り高く仕上げる演出を見せました。

### ④牛肉の昆布メ ⑧

徳岡邦夫氏【京都吉兆】

「人は生きるために必要なものは美味しいと感じ、うま味のアミノ酸が活力を与えることは全人類が感じることができる」という徳岡シェフは、生牛肉の昆布メを作り、「口の中のセンサーで美味しいと感じるものは、肉のイノシン酸と昆布のグルタミン酸が合わさったものだ。鶏の昆布メ、鰹のトマト煮なども」と提案しました。

## 3.日本のカジュアルフード:屋台料理から家庭の味(ほっとする味)、直火料理

古市 尚氏【CIA日本同窓会、フィーストインターナショナル(株)】

古市氏からは、「日本ではハンバーガー、お好み焼き、ラーメン、焼き鳥、安価な寿司、蕎麦・うどんなどカジュアルフードも人気が高い。カジュアルフードの店舗数は、NYの18,696に対し、東京は160,000と9倍も多い」との報告がありました。

また、会場のプロジェクターには各キッチンから調理の様子が次々と実況中継されましたので、各シェフの料理の特色を紹介します。

### ①串揚げ

水野幾郎氏【六覺燈】

小麦粉に水だけでなく、オリーブオイルと白ワインを加えて独自の工夫を凝らした衣を使用。

### ②一ロラーメン

森住康二氏【CHABUYA】

生ハム、胡椒、カラスミをのせ、しょうゆを垂らしたラーメン。

### ③ラーメン

## アイバン オーキン氏【アイバンラーメン】

外国人シェフによる日本式の塩ラーメン。

### ④うどん 9

#### 前田良博氏【はなまるうどん】

中力粉と塩、水をこね、コシのあるうどんにするために足で踏むところから実演。

### ⑤モダン焼き 10

#### 柏原克己氏【やきやき三輪】

ヤマイモ、ダシ、豆乳入り生地のお好み焼きに焼きそばをサンドイッチにしたもの。

### ⑥焼き鳥

#### 八島且典氏【焼とりの八兵衛】

しょうゆ、味醂、砂糖、昆布や鰹節で作ったタレや備長炭をうちわで扇ぎ、900℃に温度を上げて焼きあげる技術を披露。

## 4.技術をマスターする:そば、天ぷら、ベジタリアン 他

5名のシェフが伝統的な職人技を次々に披露しました。なかでも蕎麦を精魂こめて汗びっしょりになるまでこねながら、「ここが一番難しい」と奮闘していた堀井シェフに、いつもは冷静な会場から大声援が起こったのが印象的でした。

### ①蕎麦 11

#### 堀井良教氏【総本家 更科堀井】

二八蕎麦の手打ちを、緑色の美しい新蕎麦粉を合わせるところから切るところまでの一連の作業を実演。

### ②天麩羅 12

#### 新井 均氏【天孝】

「揚がり具合は、素材の水分が少なくなると、音が無くなり泡が細くなったことを目と耳で判断する」ことなどを説明。

### ③野菜の炊き合わせ 13

#### 野村大輔氏【精進料理 醍醐】

5色の彩を考えて野菜を揃え、素材に合った別々な方法で炊くという調理法を説明し、カブ、里芋、カボチャ、ナス、人参、キヌサヤを盛り付けた一品を完成。

### ④箱寿司

#### 駒木司郎氏【小鯛雀鮓 鮓萬】

「大阪の寿司は、圧力を掛けて箱寿司にしてから3日間冷蔵庫に置き、塩と酢により魚がしまり味が良くなってから食べるもの」と江戸前との違いを述べ、アナゴ寿司を実演。

### ⑤お弁当 14 (次頁)

#### 栗栖正博氏【たん熊北店】

「季節、彩、バランスを考えて、食材を一口大または箸で切れるように小さく切って、折箱に詰める」と、お弁当のポイントを述べ、10種の料理を折詰にして豪華なお弁当を完成。

## 5.味に深みを持たせる方法:うま味、ダシ、旬の素材

### Hiroko Shimbo氏【日本料理コンサルタント】&Harold McGee氏【フードライター】

Shimbo氏は「完全な栄養素で構成された母乳はうま味も高い」、そしてHarold McGee氏は「トマト、マッシュルーム、チーズにもうま味はある。米国では、うま味から次のものへ関心が向いている」と報告があり、村田シェフの実演が行われました。

### ①正しいダシの引き方 15 (次頁)

#### 村田吉弘氏【京都 菊乃井】

村田シェフは、「うま味が高いダシは、ほとんどカロリーゼロで健康にも良い。また、うま味は精神的満足度を高める」とし、うま味の高い精進料理と僧の心穏やかな暮らしぶりの関連性について述べました。

さらに、「ダシは昆布、鰹節、椎茸から取る。昆布のグルタミン酸は80℃で蛋白凝固を起こすことが10年前にわかったため、今では60℃の湯で1時間抽出するようになった。水は硬度60以下のものが良い」「昆布を取り出し沸騰させてから鰹節を入れる。昆布のグルタミン酸と鰹節のイノシン酸の相乗効果でうま味が8倍も高まる。椎茸(乾燥)のうま味はグアニル酸で、昆布との相乗効果によりうま味が16倍となり、ベジタリアン用のダシにもなる」と、うま味の複雑さを丁寧に説明し、ダシの重要性を強調しました。

## 6.郷土料理:バラエティー豊かな食材、料理法、季節の祭りごと

### 吉本隆彦氏【(株)ミュープランニングアンドオペレーターズ】

吉本氏のセッションでは「日本は南北に3,200kmと大変長く、四季があるため食材も調理法も多様である。そして、スペインのスポンジケーキは長崎のカステラに、古代中国の鍋を博多の水炊きにとヘルシーに変え、海外文化の影響も受け独自の料理を作り出した。そして、伝統的な郷



9 コシのあるうどんにする為、床の上にうどんを置き、踏んで見せた前田シェフに会場は一瞬びっくりした。



10 刻みキャベツ、豚肉、海老、イカ、タコ、天かすのモダン焼きにウスターソース、鰹節、青海苔、マヨネーズをかけた。



11 粉と水をこねるところから始まり、薄く延ばし重い包丁で正確に切り込むパフォーマンスに、会場からスタンディングオベーションを受けた。



12 天婦羅は、材料の水分が抜け油が入るので美味しくなる、と分かりやすく説明された。



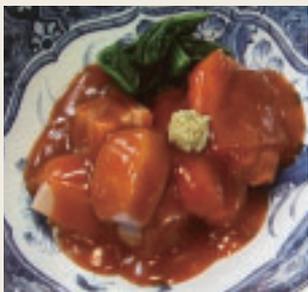
13 一つ一つ別々に炊いた色彩豊かな野菜を美しく盛り付けた炊き合わせ。



14季節のイメージ、彩、バランスを考え、少な過ぎて物足りなくならない様にして、一つ一つ丁寧に折り箱に詰めていく。



1560℃の温度を正確に測り、正しいダシの引き方を実演した村田シェフ。



16合鴨に小麦粉をまぶし、しょうゆ、酒、砂糖、味醂の入ったダシで煮た治部煮は金沢を代表する料理。



17しよつふるは、このままでは臭いが、薄めて鍋の汁にすると良い匂いになると紹介した。



18沖縄名物の大皿料理。塩とウコンで味付けしたマース煮は、暑い沖縄のさっぱりした料理。

土の祭りと同じように、母から子どもへ料理が受け継がれてきた。しかし、1990年代からは、高齢化、核家族化、国際化、人口減、コンビニやスーパーマーケットの増加もあり、数々の問題を抱えてきた。そのため、スローフード、健康志向、地産地消などで注目される郷土料理が見直されている」と指摘し、各地域の主な食材と郷土料理名の紹介がありました。

その後、各シェフから次のような郷土料理の実演があり、食材と調理法の多様さが示されました。

#### ①金沢の治部煮 16

高木慎一朗氏【日本料理 銭屋】

合鴨と麩、里芋、茹でたホウレン草を使ったとろみのある煮物。

#### ②秋田のしよつふる鍋 17

安倍太郎氏【和食 お多福】

アンコウを具にし、ハタハタを塩漬けにした秋田特産の魚醬「しよつふる」で味を付ける。

#### ③沖縄のマース煮 18

屋比久保氏【ロワジールホテル&スパタワー那覇】

塩とウコンを入れた鰹ダシで魚介類やアオサを煮て汁ごと盛り付ける大皿料理。

#### 7.日本の魚市場と5S1K

Dr.Theodore C. Bestor 【ハーバード大 ライシャワー日本研究所 社会文化人類学教授】

Dr.Bestorは、築地市場を「年間54万トン、4345億円に上る魚介類を取り扱う世界最大の魚市場」と位置づけ、「その発祥は日本橋の魚河岸であり、1620年代には江戸城の将軍にも魚が届けられた」という歴史を紹介しました。さらに、セリのシステムには、「下見Shitami (Inspection)、新鮮Shinsen (Freshness)、旬Shun (Seasonality)、選別Senbetsu (Discrimination)、揃いSoroi (Selection or Array)、型Kata (Shape or Form)の5Sと1Kの特徴がある。下見がしやすいように、セリを待つ100種類以上の新鮮な魚介類がきちんと並べられ、セリ会場ではシェフ、魚屋、バイヤーの間で価格を競い合う。セリを終えると、その結果が書かれたタグがマグロなどに貼られ卸しの屋台

に並べられる。このスタイルは、17世紀半ばの日本橋魚河岸のセリの様子と少しも変わっていない。“旬”とは、新鮮で季節を告げる食材のこと。色、形、汚れのない美しい外観は魚の内容を反映しており、それを“型”という」と、市場の専門用語もまじえて説明しました。

### 米国のシェフ教育と日本人の食生活

#### 1.日本料理、グローバルの味覚、そしてアメリカ人シェフへの教育

Dr.Tim Ryan,C.M.C.,ED.D.,M.B.A. 【CIA校長】

Dr.Ryanは、日本料理の米国での発展について「米国で1960年代後半から現れ始めた日本料理店は、現在、北米で1万店を越しており、300年以上の歴史を持つ日本のキッチンマンが米国に進出して50年を越えている。2011年のミシュラン三つ星レストランが、パリでも10店、ニューヨークでも4店しかないのに、関西12店、東京11店と多数がランクされ、日本の料理への注目度が高いことがわかる」と報告しました。



世界でも注目度の高い日本の料理にふれ、CIAが日本の味に注目した教育の成果を紹介した。

また、「CIAでは、ヘルシーな日本の味を応用したアメリカンダイニングのメニューを教育し、MomofukuのDavid Changをはじめとする米国人シェフが大勢育ち、日本人卒業生も多く輩出している。今や若い米国のシェフは、料理の鉄人Masaharu Morimotoに憧れるまでになっている」と、教育の成果も述べました。

#### 2.長寿といえる日本人の食生活

Dr.Lawrence Kushi

## 【Kaiser Permanente, Oakland,CA】

米国医療機関で予防医学を研究するDr.Kushiは「日本は、女性86.44歳、男性79.54歳(2009年)と世界で最長寿国」「2004年の健康寿命は、米国69.2歳、日本75.0歳で、米国は24位」というデータを紹介し、日本料理の特長と食品自体の摂取量に着目した日米の比較を行いました。

まず、日本料理は「火と水で調理し、自然な風味・歯ざわり・色を大切に新鮮な食材を使い、しょうゆ、味噌、酢などの発酵食品を使い、盛り付けも中位にする」とし、油で調理し、酪農品を多く使用する米国料理との違いを端的に述べました。また食品摂取重量については、「2007年の米国では穀類と砂糖は日本の2倍、赤肉と乳製品が3倍、魚介類と茶が半分、大豆や海藻はゼロに等しい」と指摘。米国の心血管疾患は日本の1.7倍であるというデータを引用し、「日本式ダイエットは、ヘルシーなタンパク質としての大豆製品の他、茶、海藻、キノコを奨励している」「赤肉より魚介類や海産物が健康に良く、魚を毎日食べると心臓病のリスクが低減し、赤肉の摂取と大腸がんの発症には相関関係があることもわかっている」と、述べました。

一方、西洋的な食事が定着した今日の日本ではオーバーウエイトの人も増え、脱メタボ運動を進めている現状にふれ、「日本料理、特に、季節の料理や地方料理、懐石料理や精進料理からもっと学ぶべきでは」と、提言しました。

### 海外で活躍する日本人シェフが提案する新しい日本の味

#### グローバルな舞台に立つシェフ達の挑戦

日本料理を現地の人々に伝えようとす各シェフの熱意のこもったコメントとともに、現地の食材や調理テクニックと出会うことで生まれた意欲的なレシピが、ジェネラルセッションやセミナーの各会場で披露されました。

#### ①新しいマグロの味 19

Masaharu Morimoto氏【料理の鉄人、米国の料理の鉄人,NY】

マグロのサクを塩とブラウンシュガーで一晩寝かせ、調味にはキッコーマン(しょうゆ)など和の素材とともにバージンオイル

を垂らしたサラダのような味わい。

#### ②マカを使った料理 20

Toshiro Konishi氏

【Toshiro's ,Lima,Peru】

昆布メのタイの薬味として、タルタルソースやホースラディッシュなどと一緒に、現地アンデスの高地に生える植物の根で、インディオが馬の高山病予防や多産のために使っているマカの根をおろして加えた一品。

#### ③地中海の香りのカツオ

Hideki Matsuhisa氏

【KOY SHUNKA,Barcelona,Spain】

カツオのタタキに、鰹ダシのポン酢とスペインの食材であるオリーブオイルとトマトを入れたソースをかけて、現地の人々に伝わるようアレンジ。

#### ④米をアレンジした寿司

Mitsunori Kusakabe氏【Sushi Ran, Sausalito,CA】

「寿司の米も、焼く、揚げる、蒸す、炒める、冷凍する、発酵する、米油のように抽出するなどが考えられる」と、創作寿司のアイデアを提供。

#### ⑤冷製ヌードルのツナタルタル 21

Hiro Sone氏【Terra,St.Helena, CA】

ソーメンに温泉卵とダイスに切ったマグロ、刻みネギとシソ、柚子胡椒をトッピングし、汁をはった冷菜。

#### ⑥フレンチに日本の調味料

Taizo Yoshikawa氏【日本国連大使シェフ,NY】

試食の機会があった「枝豆のクリームスープ、レーズン・サーモンのせ」は、荒いペースト状にした枝豆の舌触りが残る食感と山椒が和の印象。

#### ⑦フレンチ・アメリカンのダシ汁 22

Takashi Yagihashi氏【Takashi Restaurant,Chicago,IL】

レンコンの挟み揚げ、貝の刺身、サイホンを通してレモングラスやペッパーコーンの香りを付けたダシ汁との組み合わせ。

#### ⑧秋の和菓子 23

黒川光晴氏

【TORAYA,Paris,France】

オレンジ色の餡を柿の形に仕立てたもので秋を表現し、紫色の餡をブドウの房に仕立てたものでナパ・バレーのワイン畑を表した。



19西洋料理のテクニックを使ったマグロのトロ料理。塩とブラウンシュガーを混ぜた中にマグロを一晩置く新しいマグロの味。



20土地の食材を取り入れることで外国でも日本料理に親しめると、マカの実を料理するコニンシェフ。



21ソーメンに温泉卵とマグロを使った冷製ヌードルを洋風にアレンジ。



22レモングラスやペッパーコーンをサイホンを通して香り付けしたダシ汁を提案した。



23オレンジ色の餡で見事に柿の色を再現、緑色のヘタを付けてアツという間に本物そっくりの和菓子が完成。



24味噌は牛肉の臭いを取り美味しくさせる。



25中央はフォアグラを焼き春菊ソースをのせ、両端は麩のスフレにトリフのピューレをかけた驚きの一品。



26しょうゆ、みりん、米酢、レモン汁、ゴマペーストのソースを敷き、牛肉の冷たいシャブシャブをのせた。



27米国風に煮込んだ豚肉を炭で焼き、さらに炭を落してから和風に煮込んで味を重ねる新しい味。



28カリフラワーのクリームペーストの上に刺身をのせ、鰹節と鯖節でダシを取ったジュレを掛けた日本風のフレンチ料理。

## 異なるジャンルから 気付いた新たな日本料理

### 1. フレンチの経験を取り入れた新しい味

日本国内において和のテイストを取り入れたフレンチを展開する人気シェフも、各自の特色あふれるレシピとともに紹介されました。

#### ①サーモンの海草サラダと美味しい牛のステーキ

三國清三氏【オテル・ドウ・ミクニ】

サラダは、和の食材である緑、赤、白の海草と天日塩のゼリーに、酢で処理したサーモンをのせ、ハーブ、オレンジピールを飾り、オレンジジュースを使ったソースでさわやかに。ステーキは、ワラを燃やして香りをつけた牛肉に、ワサビ、味醂、しょうゆ、味噌など和の素材の持ち味を加え、刻み海苔を散らし「第5の味はうま味だが、第6の味は脂味だ」とアピール。

#### ②牛肉と味噌 24

熊谷喜八氏【KIHACHI】

牛肉の臭いを取り、美味しくさせる白味噌と八丁味噌を合わせたソースと赤ワインで牛肉を煮たものに、グリーンアスパラガスを付け合わせた一皿。

#### ③フォアグラと麩の春菊のせ 25

米村昌泰氏【レストランよねむら】

牛乳と卵を吸わせて焼いたスフレ状の麩にはトリフのピューレ、フォアグラには赤ワインとフォン・ド・ボーのソース。更に、豆腐、ゴマペースト、ワサビ、春菊、鰹節、昆布を混ぜ合わせた春菊ソースをのせ、アーモンドを散らして完成。

### 2. モダンな日本料理

#### ①少し変わった寿司

遠山 茂氏【銀座久兵衛】

「しょうゆで味をつけたイクラの軍艦巻き」と、厚く切ったトロをさっと炙って握った「炙りトロ」を紹介。

#### ②昆布ダシとチキンビヨン

徳岡邦夫氏【京都吉兆】

タイの頭や骨と昆布のうま味による相乗効果が高いタイの汐汁と、タイを鶏手羽先に代えた「鶏汐」を紹介。また、「魚をとったり野菜を育ててくれる一次産業の方がいることを忘れないで欲しい」と、料

理人の心構えを伝える場面も。

#### ③冷たいシャブシャブと豆の白和え 26

村田吉弘氏【京都 菊乃井】

ゴマペーストの入ったソースを敷いた皿に牛肉の冷たいシャブシャブを盛り、ネギ、カイワレダイコン、ローズマリーの花を散らしてレモン汁入りのポン酢とワサビを添えた華やかな料理。和えものは、ササミペーストと豆腐入りの和え衣で塩茹での大豆を和え、大豆の風味とイソフラボンが豊富な一品。

## 米国のシェフが提案する 和のテイスト

伝統的な和の食材について深い理解と尊敬を示す一方、ある時は飛躍し、驚くようなパフォーマンスを見せる人気シェフたち。米国で新しい料理を創り、注目を浴びる彼らの最新レシピがセミナー各会場で披露されましたので、いくつか紹介します。

#### ①アグレッシブなシェフ

炭焼き豚肉とダイコンの蒸し煮 27

David Chang氏【Momofuku Noodle Bar, other, NY】

ポークストックに、淡口しょうゆ、コココーラ、バーボン、香味野菜、香辛料を入れて煮込んだ豚肉を炭で焼き、さらに炭を落してからダイコン、人参、ネギ、ゴボウと一緒に昆布と鰹のダシで煮込んだもの。

#### ②現代の贅沢料理

シマアジとウニのカリフラワーソース、ダシジュレ添え 28

Douglas Keane氏

【Cyrus, Healdsburg, CA】

鯖節と鰹節のダシを白しょうゆ、酒、スタチ、味醂で調味し、スライスしたシソを入れ、ゼラチンでダシジュレに。カリフラワーのクリームペーストにシマアジの刺身とウニをのせ、ダシジュレを掛け、千切ミョウガと紫芽で和を演出。

#### ③和のテイストを追求

炙りフォアグラにぎりのチョコ蒲焼ソース 29

Tim Cushman氏【o ya (Japanese restaurant), Boston, MA】

リング型で抜いた寿司飯の上にワサビをのせ、軍艦巻きのように海苔を巻き、炙ったフォアグラをのせ、チョコレート入りの蒲焼ソースを掛け、ココアとメイプルシ

ロップで煮たレーズンと有馬山椒をトッピング。

#### ④サンフランシスコの居酒屋

##### 秋の野菜の冷製吸物 30

Nicolaus Balla氏【Nombe Restaurant (居酒屋),SF,CA】

大きな器にマイタケ、柔らかく蒸してスライスしたバターナッツ、カブ、椎茸、人参を盛り付け、その上にハマチの薄切りを盛り、昆布、干椎茸、マイタケ、鰹節でとったダシに白しょうゆで味を調えたスープをはり、ワカメをちぎって散らした大皿料理。複数で取り分けて食べるもので、食事の最初に出すのに向いているメニュー。

### 料理の鉄人と京都とNYの トップシェフが、カリフォルニアの 上質な秋の食材を料理する

1993年から1999年までの6年間、日本で200回にわたってテレビ放映された“料理の鉄人”が、今、米国で「Iron Chef」という番組となり、人気を博しています。そのキッチンスタジオが最終日の大会場に出現、4人のシェフが秋の食材であるカボチャとマツタケをテーマにアイデアを競い合い、次のような料理で観客を楽しませてくれました。

#### ◆Masaharu Morimoto氏 31

松燻製にしたカンパチの腹身に、マツタケを昆布ダシとキッコマン(しょうゆ)で味付けしたソースを添え、カボチャアイスも。

#### ◆David Chang氏

マツタケを白味噌、酒、水で煮てジュースにしたスープ。

#### ◆米村昌泰氏 32

塩、胡椒で味付けしたエビとマツタケを焼き、ココナッツミルクとチキンブイヨンで作った抹茶の入ったカボチャスープをはり、アマレットの香りをつけたもの。

#### ◆徳岡邦夫氏 33

昆布メした牛肉を低温しゃぶしゃぶにして、マツタケ、炒めたタマネギを合わせ団子状にして、カボチャのピューレで包んだ一品。

## 報告の終わりに

3日間、各会場で行われたプレゼンテーションは米国の人を対象に、日本では当たり前になっていることまで丁寧に解説される構成でした。特に、日本の料理は四季と豊かな自然の中で、歴史という長い時間をかけて育まれてきた料理であることが各シェフにより伝えられていました。日本には旬の食材があり、それらが日本人の健康や生活を支えてきたことも強調されていました。

また、米国のジャーナリスト達からは「日本の材料や盛り付けは米国料理やフランス料理に影響を与えてきた。日本食の奥深さを感じた」「日本料理はアロマティックだ」との評価も聞かれ、「うま味」だけではない次の領域への広がりを感じられました。



閉会式では日米のシェフがステージに上がり、会場から拍手喝采を受けいつまでも鳴り止むことがなかった。

懐石からカジュアルフードまで、日本料理は奥深くバリエーションがあることと、日本料理の基本を正しく伝えた日本のシェフたち。海外に暮らし、その地域の方々に喜ばれる新しい日本の味を追求していた日本人シェフたち。また、フレンチの手法を縦横に駆使し、日本に居ながら新しい料理を提案し続けるシェフたち。さらに、欧米のフレーバーにダシを組み合わせたり、蒲焼ソースをチョコレート味にしてみたりと、日本の食材を使ってユニークな挑戦を披露してくれた米国人シェフたち。彼らの作る料理はそれぞれ魅力的で、そのどれもが日本料理の発展的未来を感じさせてくれました。

日本料理や日本の食材が、多くの人の手によって、さらに多彩に姿・形・味を変え、今日も世界各国で新しい食文化を作っている。そんな手応えを感じ、ナバ・バレーを後にしました。◆



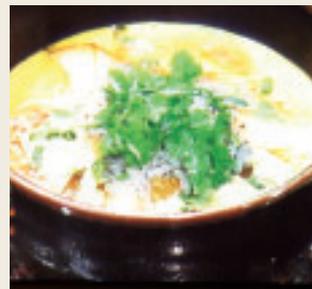
29 フォアグラを火で炙り、レーズンのトッピングにチョコ蒲焼ソースを掛けた新しい寿司。



30 米国では珍しい大勢でつづける料理。野菜の上に刺身を盛りアボガドオイルの入ったダシをはる。



31 特製の氷のハウジングを使い、マツタケの松でカンパチを燻製にしたモリモトシェフ。



32 焼いたエビとマツタケが入ったカボチャスープは、思いのほかコンビネーションがユニーク。



33 昆布メした牛肉ダンゴをカボチャのピューレで包み、炭火焼きのマツタケも添えた秋の味。

# アメリカに広がる「おいしい革命」

ライフスタイルとしてのカリフォルニア・キュージーヌ

取材・文・写真=萩原治子 写真協力=三浦健司

## カリフォルニア・キュージーヌとは？

私が住んでいるアメリカの東海岸では、80年代に流行った「カリフォルニア・キュージーヌ」について、聞いたことがあっても、どんなものか答えられる人は少ない。日本でも90年代にそれを謳ったレストランがあったので、その存在を知っている人もいるようだが、「ああ、十年くらい前に流行ったわね」くらいの記憶のよう。英語のウィキペディアで引いてみると、「多人種の料理法を取り入れて、新鮮な地元産で、旬の食材を生かした料理」で、料理の特徴は「今までのアメリカ食のボリュームのある肉中心ではなく、野菜の多いヘルシーでライトなもの」とある。

私が考える典型的カリフォルニア・キュージーヌのメニューは、たとえば次のようなものになる。

- ▶ 温かいゴートチーズが入ったベビー・アルギュラのサラダ
- ▶ グリルしたマリノ郡のオーガニック・ランチ産のラム肉にコリアンダー・ソース、付け合せはレインボー・チャードのしんなり炒めた煮びたしとローストしたフェネルとセロリー・ルート
- ▶ デザートはプラムのタルトにマルベリー・アイスクリーム

ちょっと解説を入れると、アルギュラはもちろんオーガニックで、その朝、契約農家で摘まれた幼葉。カリフォルニア・キュー



■ 完熟したイチゴがヴィネグレットとよく合う。

ジーヌでは葉っぱ類の種類が多く、それにオレンジ、イチゴ、グレープフルーツ、葡萄、イチジク、柿、梨などのフルーツや、アーモンド、クルミ、ピスタチオなどのナッツやチーズを加えるサラダが多い。チーズは、今はソノマ郡の名産品となっているゴートチーズ。マリネーしたものや、温めたものをサラダに入れる食べ方が純カリフォルニア風だ。

また、メインコースのラム肉を仕入れた農場では、もちろん、家畜は放し飼いで牧草を食べさせている。オープン・キッチン



■ 無農薬栽培で育っているレインボーチャード。

の囲炉裏でグリルする料理が多いのもカリフォルニア・キュージーヌの特徴。付け合せの旬の野菜は全部、やはり契約しているオーガニック農家から仕入れたもの。チャードとフェネルはともにカリフォルニア・キュージーヌを代表する野菜。「しんなり炒め煮」とは、ケール、チャードなどの野性味ある青野菜をほんの少しのバターまたはオリーブオイルで炒め、そのまま蓋をして蒸し煮にする料理法。ちょっと苦味のあるこうした濃い緑の野菜は肉料理によく合い、カリフォルニア・キュージーヌでは欠かせない。

デザートはプラムもオーガニック栽培で、果樹園で完熟してからもぎ取られたもの。タルトもアイスクリームもその日に作ったものだ。

## カリフォルニアの食のトレンド

その名もあまり聞かなくなったカリフォルニア・キュージーヌだが、最近カリフォルニアに行くことが多くなって、東部ではみられない食文化のトレンドに気づく。

レストランでは地元産の旬のオーガニック農産物、人道的に飼育された家畜の肉、海洋資源の供給が持続可能な範囲を考えて捕った魚介類を使った料理を提供することが定着している。さらにサンフランシスコなどでは、町のあちこちで開かれるグリーンマーケットの賑わいと、そこに買い物に来ている老若男女の熱心な様子、空き地を利用したコミュニティガーデンで菜園の手入れをする家族、評判のベーカリーやアイスクリーム店にできる人の列にも驚かされる。

前述記のウィキペディアには、「カリフォルニア・キュージーヌの顔」的存在は、バークレー市で1971年から「シェ・パニース」というレストランをやってきたアリス・ウォーターズだ、ともある。

彼女の辿ってきた道のりと、カリフォルニア人の「食べ方」の変化を合わせて見ると、カリフォルニア・キュイジーヌとは、もはや単なる一時的に流行った料理法とか味とかではなく、ライフスタイルのひとつとして扱うべき存在なのではないか、と私は考えるようになった。

## ご本家「シェ・パニース」の成功

アリス・ウォーターズは、1971年にカリフォルニア大学バークレー校(彼女自身もこの卒業生)の近くに「シェ・パニース」を開き、この8月には40周年を迎える。彼女は、今ではどの旅行ガイドにも載っている全国的に有名なこのレストランの「オーナー・シェフ」と呼ばれるが、シェフとして学校や有名レストラン



■ シェ・パニース・カフェのオープンキッチン。その日入荷したフェネルなどの旬の野菜が、入ってきたお客さんの目に留まるようにディスプレイされている。

で訓練を受けたことはない。このレストランでは担当のシェフ(ほとんどが料理好きな素人)が沢山の料理書からよさそうなレシピを捜して、料理してきて(少なくとも初期の頃は)、一時はアメリカでナンバーワンにランクされたこともある。出す料理は毎晩ひとセットしかなく、彼女は(自らキッチンに立って料理をした時期もあったが)、その日に入手できた素性のわかる吟味された食材から3コースとサラダのメニューを考え、厳密な指示と味見をすることで、このレストランの「味」を維持してきた。

こうして彼女が創り上げた「味」が、カリフォルニア・キュイジーヌの基礎とイメージを作った。彼女の店が全国から注目を浴び始めると、サンフランシスコやロサンゼルスシェフたちが

### 萩原治子 (はぎわら はるこ)

1946年横浜生まれ。愛知県立旭丘高等学校卒業後、渡米。ニューヨーク州立大学卒業後、家庭に入り、一男一女の母となる。1985年テキサス州ライス大学にてMBAを取得、同州ヒューストン地方銀行を経て、公認会計士資格を取得後、会計事務所デロイトのニューヨーク事務所に就職。2002年ディレクターに就任。2007年退職後、執筆業に入る。著書「変わってきたアメリカ食文化30年」、訳書「アリス・ウォーターズとシェ・パニース」。小学館から出版を予定されている「アリス・ウォーターズのアート・オブ・シンプルフード」の翻訳監修。米国ニュージャージー州在住。



同じような新鮮な食材を生かした料理を売り物にして、この地元キュイジーヌを開花させたと言われる。アリス・ウォーターズは自らの成功を省みて、「いい時期にいい場所に居合わせたのよ」と謙虚に言う。確かにそこには、彼女が成功する条件が揃っていた。

### ●豊富な食材

まず、カリフォルニア州は温暖で冬が短いので栽培期間は長く、アメリカ全国の野菜畑といっても過言ではない野菜・果物の大生産地だ。農産物だけではない。海岸線も長いので、新鮮な牡蠣、ムール貝、エビ、カニ、サーモン、イワシなどの魚介類も手に入る。さらにワインの生産地でもある。80年代はカリフォルニア・ワインがプレミアム・ワインとして成熟し、もてはやされるようになった時期で、特に有名なナパとソノマ郡がバークレー市の北1時間の距離だったこともアリスにとっては幸運だった。

### ●ヨーロッパの食文化との出会い

その次がバークレーという大学町の性格。巨大な大学院部門を持つバークレー大学には、料理を含む外国文化に明るい大学教授・研究者の厚い層があった。また、70年代からアメリカでは学生でもヨーロッパに行ける時代になり、ヨーロッパのおいしい食べ物に出会ってグルメになった人も多く、アリスもそのひとりだった。

### ●ヒッピーや移民の協力

3つ目は「シェ・パニース」が良質の食材を探していたとき、それに共感してニーズに応えた元ヒッピーや学業に飽きた自然派インテリや本国の本物料理を知っている移民が、北カリフォルニアには沢山いたこと。彼らと協力体制を敷くことで「シェ・パニース」は毎日の仕入れを確保でき、その持っている味を最大限に引き出すシンプルな料理を作ることができた。これが「シェ・パニース」の「味」となり、カリフォルニア・キュイジーヌの基礎となっていく。

## よい食材を求めているうちに

しかし、こういった好条件だけで40年も評判レストランを維持して、拳句は「カリフォルニア・キュイジーヌの顔」とか「スローフードの母」と呼ばれるようになったらどうか? もう少し彼女の辿った道を見てみよう。

### ●食料生産工業化の時代

アリス・ウォーターズはレストランを始めてから、よい食材を求めて毎日ポンコツ車でバークレーの辺りを走り回ったようだが、やはりフランスとは食のインフラが違うことに気づく。

その頃のアメリカは、冷凍食品と工業化された食料生産の全盛期だった。外食といえばファーストフードかコンティネ

ンタル(フレンチ風)料理を出す格式ばったレストラン、家での食事は肉とポテトが基本、スープはみな缶詰、野菜は冷凍もの、サラダといえばアイスバーグという白っぽいパリパリしたレタスに色だけのトマト、メインディッシュには半調理品から短時間で簡単にできる(そしてキッチンを汚さない)ものばかり。そんな食生活が文明の進歩の象徴として、アメリカの中流家庭に浸透していった時代だった。

### ●有機農家との提携活動とグリーンマーケット

本物の味を知っていた彼女は「おいしい食材」を確保するため、近郊の小規模な農家と提携して、農薬も化学肥料も使わないで有機栽培した味のある多種多様な野菜、果物、チーズを仕入れるようになる。これは広大な土地と個人主



■ ファーマーズマーケットに積まれたグリーンガーリック。球根ができたばかりで緑の葉の部分も一緒に料理する。

義のアメリカでは簡単なことではなく、最近ではレストラン界で当たり前になりつつあるフォレイジャー(食料探しという仕事を専門とする人)を「シェ・パニース」では正式に雇い、いいものを作っている農家を探し、彼女はレストランと農家の繋がりを説いた記事を書いたりして、このアイデアを提唱した。

もちろん、農家たちは「シェ・パニース」に卸すだけでやっていけるわけではないので、アリスは彼らが定期的に農作物を直接販売できるグリーンマーケットのセットアップにも積極的に協力した。さらに、野菜だけでなく、肉類は残酷な詰め込み式飼育法ではなく、人道的に扱い牧草で飼育された家畜の肉類、魚介類はサステナブル(供給が持続できる)レベルまでしか捕らない漁師から買うようになる。

## 「地産地消」の意味

アリス・ウォーターズは、始めから環境や社会問題を意識しながら有機栽培農業をサポートしてきたわけではない。だが、彼女には奥深い信念、フィロソフィーがあったのも事実で、もともと学生の頃から政治・社会問題には敏感で、レストランを始めたのも、行動を起こして住みよいコミュニティを作ろうと思ったからだった。そしてグリーンマーケットを開いてオーガニックフードを奨励したのも、「消費者一人ひとりの小さな選択がこの世の中を変えて、より住みよい環境になる」と信じていたからだ。

アメリカではすでにオーガニック農業が大規模に行なわれている。「ホール・フード」というオーガニック食品を多く扱っているスーパーマーケットの成功をみても、オーガニック農業が商業ベースに乗っていることがわかる。農薬を使っていない食品を食べる方がよいと考える消費者は増え、2倍～3倍の値段を払っても購入したい、というところまで意識が高まってきた。

### ●さまざまなメリット

しかし、地元産の野菜・果物・魚介類を食べるということは、オーガニックとはまた少し違う。まず、地元産のものを買うことは、地元の農家・漁師、さらに地元経済をサポートすることになる。また長距離運搬のため使うエネルギーが少なく、排出する炭酸ガスも少なく、環境にやさしい。「地産地消」のメリットはここにもある。

もうひとつのメリットは食べ物の種類が豊富になること。近年では小規模農家がなくなり、大企業の作る限られた品種しかマーケットに出回らなくなってきている。味はよいが形または色が悪いとか、傷につきやすいとか、日持ちがしない品種は忘れられていく。それが何年か続けば、種もなくなってしまいう危険がでてきた。それでアメリカだけでなく、日本や世界中で「種の保存」ということが叫ばれ始めた。エアルーム(heirloom)とか在来種とか言われる種である。

2、3年前、東部のファーマーズマーケットにエアルーム・トマトが突然沢山出回ったことがあった。それは、緑や黄色やオレンジや黒に近い赤色があり、不恰好に大きく広がったものからプチトマトのサイズまで形も大きさもまちまちだが、その野趣あるトマトの味に、人々は今まで忘れられていたことに気づき、大人気になった。



■ さまざまな色と形のエアルーム・トマト。

「シェ・パニース」、またはカリフォルニア・キュイジーヌが評判になったのは、その変化に富んだ食材のおいしさから、ということを考えれば、アリス・ウォーターズにとって、オーガニック農業支援は当然だったと言える。

## 「おいしい革命」でアメリカの食問題にチャレンジ

アリス・ウォーターズが蒔いた種がオーガニック野菜ブームとなって全国に広がっていった間に、彼女自身はさらに

もっと根本的な問題にチャレンジすることになる。

### ●食べられる校庭プロジェクト

80年代、90年代頃に一人娘を育てながら、彼女は、アメリカの一般家庭では食卓を囲むことが少なくなっていることに気づく。子供たちは家で冷凍食品を温めたり、ファーストフードで食べたりするのが毎日の食生活として定着していた。子供たちが本物のおいしい味を知らないで育ったら、または食物がどこから来るか知らないようになったら、人類は



■「食べられる校庭プロジェクト」で収穫された野菜。

滅亡の一途を辿るのではないかと彼女は案じる。そこでまず、子供たちに「食」に興味を持たせることが大事と気づく。近所の荒れた中学校を見た彼女は、学校の校庭のアスファルトを剥がして、そこに野菜畑を作り、ニワトリを飼い、その世話をしながら、キッチンで自分たちの手でおいしいスープやサラダやピッツァを作って、みんなで一緒に食べるカリキュラムを市の教育課と協力して始める。子供たちは自然に触れ、栽培・収穫し、キッチンの生ゴミから堆肥を作り、それが土壌を肥やす、そのサイクルを理解するようになった。それだけでなく、「一緒に食卓を囲む」ことがどんなに彼らの心を和らげたことか? 「おいしい革命」が起こったのだ。こうして、これも全国的に有名になった「食べられる校庭プロジェクト」を発足させる。



■ ホワイトハウスのキッチンガーデンで、近所の学童と収穫するオバマ大統領夫人。(ホワイトハウス公式HPより転用)

またクリントン大統領の頃から、アリスはアメリカ人の食べ方を変えるには、ホワイトハウスがお手本を見せなくてはと、象徴となる大統領を巻き込もうと努力してきた。その願いは2009年3月、ミッシェル オバマのホワイトハウスのサウス・ローンに近所の中学校の生徒と共に菜園を造ることで実現している。

### ●企業への広がり

21世紀は地球温暖化問題に加え、子供の肥満症が大きな問題になりつつある。ミッシェル オバマは食品生産・販売企業に、もっと健康によい食品の開発を訴えた。

こういった時代の流れに合わせて、マクドナルドではポテト

フライを揚げるのにラードを使うことを止め、リンゴを入れたサラダをメニューに加えた。また、世界一の小売り会社・ウォルマートは、もっと生鮮食品を手頃な値段で売ることと、加工食品の塩分、トランス脂肪酸や砂糖の含有量を大幅に減らすことを発表した。

## ライフスタイルとなった カリフォルニア発のトレンド

アリス・ウォーターズがレストランを開いたのは、家族や友人と食卓を囲んで、おいしいものを食べながら交流する生活を営む場をみんなに提供したかったからだ。それを目指して奮闘しているうちに、どんどん支持者ができて、そのライフスタイルが定着してきた。



■ バークレー市で週に2回開かれるファーマーズマーケット。

今では全国的になったこのトレンドには、カリフォルニアから始まる必然性があったように思う。東部の体制派だけでなく、古いヨーロッパにいまだに支配されているような陳腐な料理を含む文化に対抗し、自分たち独自の文化を創ろうとする意識が、カリフォルニアにはあった。それが原動力となってカリフォルニア・キュイジーヌを生み、オーガニック野菜ブームを起こしたのだ。70年代の非暴力運動、レタス・ピッカーを支援するためアイスバーグ・レタスをボイコットする運動は、近年のフェアトレード運動、炭素低下運動などにも繋がったが、その間には、嬉しいことに「おいしい革命」も起こったのだ。

「シェ・パニース」で経験を積んだシェフの数は多く、彼らがまた同じ信念で自分のレストランをやっていく。それがコミュニティの住民にも広がり、農家はレストランに卸すだけでなく、グリーンマーケットを定期的に開くようになる。いちばん味のいい旬のもの、それも農薬や化学肥料を使わない有機栽培の野菜や果物がスタンダードになり、人々はそれを求めてマーケットに集まる。買ったものを持ち寄って、友人、親戚と一緒に料理して楽しむ。

カリフォルニア・キュイジーヌは、そういう名前では呼ばれることもあまりなくなったが、単なる料理法ではなく、その底流にあったライフスタイルや社会意識が、地産地消、オーガニックフードなどの形で引き継がれ、21世紀に入ってアメリカ全土にじわじわと浸透してきている。◆



取材・文・写真=松本紘宇

既刊の本研究誌『FOOD CULTURE』No.12-14(2006-2007)に連載した「世界の寿司のれん繁盛記」ならびにNo.15(2007)「寿司の国際化」の続編を報告する。

私は2000年前半に北・中南米、アジア・オセアニア、そして欧州・中近東・アフリカなどを取材しこれまで報告してきたが、近年、富に勢いのある新興諸国(BRICs)に注目し、当時最後に取材した南米ブラジルに加え、新たにロシア、インド、中国を訪れたので、2回にわたり紹介する。



### ブラジル・サンパウロ、東洋人街、2001年

リベルダーテの東洋人街には、日本食品を売る店が軒を連ねている。サンパウロは今回で2回目だが、5年前の96年に来た時には見られなかったにぎりずしのパックが、冷蔵ケースに並べられていた。以前は巻きずしやいなりずしで生魚のすしは

無かった。

当時ちょうど開業したばかりだった「なんでもや」というポル・キロの店は「萬珍谷食堂」という名に変わっていた。経営者が日本人から中国人に変わったのだそう。[ポル・キロ]というの



量り売りにも、すしと刺身。

は「キロ当り」という意味で、バイキングのように並べられた料理の中から好きなものを選んで皿に盛り、これを秤にのせて重さで料金を払うシステムになっている。食べ放題とは違って合理的で無駄が出ない。サラダ、ギョーザ、照り焼き、天ぷら、焼きめしなど日本料理が並ぶが、ここにも5年前にはなかったにぎりずしや刺身が加わっている。

それではサンパウロの「にぎりずし」の歴史は？

リベルダーテの外れにある人文科学研究所の森幸一研究員に話を聞いた。森さんはやはり5年前に『ブラジル食事情』の本を書いている。森さんに



今では日系最古になったレストラン「日乃出」。

によると、サンパウロで最初の日本レストランは1914年に始まった「上地旅館」の食堂で、稲荷ずしはあったがにぎりずしはなかった。にぎりずしの登場は40年代半ばすぎの戦後になってからで、現在の巨大卸売市場「セアザ」の前身であるラッパ地区の市場の周りにあった店が、日本人の仲買人を相手に、

にぎりずしを出していたという。

高野書店で買ったサンパウロの街案内地図に、

「日系最古のレストラン・日乃出」という広告が出ていた。そこでこの「日乃出」を訪ねてみると、この店は35年前にオープンしたのだが、それ以前に「こけし」とか「えのもと」という店があったそうだ。「でもそれらが今はもう無くなってしまったので、結局ウチが今では最も古い店ということになっているんです」と「日乃出」の経営者は言う。



以前「こけし」を営んでいた、八幡さん。

「こけし」は昨年クローズしたばかりだったが幸いにもその経営者だった八幡八朗さんに会うことが出来た。八幡さんは81才、1920年(大正9)に広島の実で生まれ、1才の時にブラジルに来たのだそうだ。

ノロエステの商業学校で学んだ後、「ノロエステ民報」や「パウリスタ新聞」の印刷部門で働いた。そして1965年、新聞社を辞めて「こけし」を開いた。この当時すでに「翁ずし」「浜ずし」「ときわ」という店があり、また「こけし」の後に「えのもと」が出来たと八幡さんは言う。つまりサンパウロのすし屋の草分けは「翁ずし」や「浜ずし」ということになる。



朝市ではテントの下で握る。

八幡さんに開店当時に使っていたすし米について聞いてみた。今でこそ輸入のカリフォルニア米や、以前(No.15)にちよ

っとふれたブラジル、アルゼンチン、ウルグアイの3カ国にまたがる世界最大の水田地帯で穫れた日本米などが簡単に手に入るが、昔はこうした米は無く「カテテ米でしたよ」と八幡さんは言う。カテテ米とはブラジル最南端のリオグランデ・ド・スル州(先の世界最大水田地帯の一部)にある稲作研究所「イルガ」が1930年頃に作り出したコメだ。在来のインディカ種に移民が日本から持って来た粳を合わせ合わせて作ったのだ。普通に炊くとインディカ種の特徴でバラバラの飯になるが、炊き方によっては日本米の粘り気が出るのだそうだ。だから初めのうちは炊き方に随分苦労したと思う。



1970年代になって日本から「サントリー」店がサンパウロに進出してきた。メキシコの海外1号店についてはすでにNo.12でふれたが、この1号店が現地で大成功したため、次はメキシコと似たような環境にあるブラジルが選ばれたようだ。それまでの



サンパウロの「サントリー」店がすしブースに火を付けた。

日本レストランは、全て日本人移民が開業したもので客はほとんど日本人だった。だが「サントリー」店はブラジル人の上層階級をターゲットとした。サンパウロの銀座といわれているパウリスタ大通りのすぐ近くに最高級と言うに相応しい店を作った。ここならパウリスタに会社を構えている日本人駐在員がブラジル人の顧客を接待するのに便利だからだ。初めは日本人に連れられてやって来たブラジル人が、やがてブラジル人同士が仲間でやってくるようになった。ブラジルの日本食ブームの発端である。ただしこの時代、彼らが好んだのはすき焼きや天ぷらで、すしバーは設けていたもののすしは余り人気なかった。

松本 紘宇 (まつもと ひろたか)

1942年 東京生まれ。東京大学農学部卒業。サッポロビール入社。1969年退社後、ニューヨークへ渡る。レストラン「日本」の仕入れ係の仕事がきっかけで、魚卸商に従事。1975年ニューヨークで最初の寿司専門店「竹寿司」を開店。現在、「ベルギー竹寿司」経営のかたわら食文化研究者として世界各地を取材。著書に「お寿司、地球を廻る」(光文社)、「おいしいアメリカ見つけた」(筑摩書房)、「ニューヨーク竹寿司物語」(朝日新聞社)、「サムライ使節団 欧羅巴を食す」(現代書館)などがある。



1942年 東京生まれ。東京大学農学部卒業。サッポロビール入社。1969年退社後、ニューヨークへ渡る。レストラン「日本」の仕入れ係の仕事がきっかけで、魚卸商に従事。1975年ニューヨークで最初の寿司専門店「竹寿司」を開店。現在、「ベルギー竹寿司」経営のかたわら食文化研究者として世界各地を取材。著書に「お寿司、地球を廻る」(光文社)、「おいしいアメリカ見つけた」(筑摩書房)、「ニューヨーク竹寿司物語」(朝日新聞社)、「サムライ使節団 欧羅巴を食す」(現代書館)などがある。

ブラジルのすしブームは80年代後半から始まった。アメリカのヘルシーブームがブラジルに伝わり、とりわけ「すしは健康食」という概念がブラジル人の間に浸透した。ブラジルの長距離バスの発着所「ティエテ」の隣に「ショッピングD」という大きなショッピングセンターがある。この2階のフードコートにある「黒潮」という日本レストランを訪ねた。あのパラグアイの「ニュートキーヨ(No.12後半に記載)」の滝本巖さんから「娘がサンパウロで日本レストランをやっているから、サンパウロに戻ったら是非寄ってみてくれ」と言われていたのだ。

フラム移住地で生まれた娘の真実さんは、サンパウロでコンピューター技師をやっていた坂本憲司さんに嫁いでいた。だが結婚してしばらくして、憲司さんは会社を辞めることにした。コンピューターの味気ない仕事にいや気がさしたとのことだ。それで同じような悩みを抱えていた技師仲間と相談し合い、共同で当時流行しつつあったすし屋をやることにした。

ただし他の人と同じことをやっても面白くないので、それまで誰もやったことのないショッピングセンターの中に出店することになった。1994年のことだ。するとこの店が大当りで大繁盛したが、やがて



「黒潮」滝本さんの娘の真実さんと、板前のマニエル君。

憲司さんはこの店を抜け、独立して一人で別な場所で店を開けることになった。「黒潮」である。この時、前の店の開店当初からすしを握っていたブラジル人のマニエル君を連れてきた。このマニエル君は腕がよかったこともあって、「黒潮」も大いに賑わった。ショッピングセンターは年中無休なので大変だ。憲司さん一人ではとても無理なので、真実さんも交代で店に出るようになった。真実さんは初めはすし屋に反対していた。パラグアイでお父

さんが苦勞しているのを目のあたりにしていたからである。だが店が繁盛しているのでは楽しそうに働いている。

魚はセアザ市場で仕入れている日本人の魚屋から買っているそうだ。セアザには近海のブリ、タイ、スズキ、平目、アジ、それにチリからのサーモンなどが集まってくる。マグロはサントスやリオデジャネイロの港から出た船が20日間くらいかけて獲ってくるバチヤキハダだ。しかし上質のものはアメリカや日本に輸出されてしまうので、いいマグロの確保が大変だと憲司さんは言う。ところで売上げは3年前ごろがピークだったそうだ。日本に出稼ぎに行き、金を貯めて戻ってきた人たちが、すし屋は儲かるらしいと続々と店を開いてきたからだ。この2001年当時、350軒の日本レストランに、「ボル・キロ」などの店を加えるとサンパウロですしを出すところは600軒を超えているのではないかと憲司さんは推定している。

#### 《ロシア》

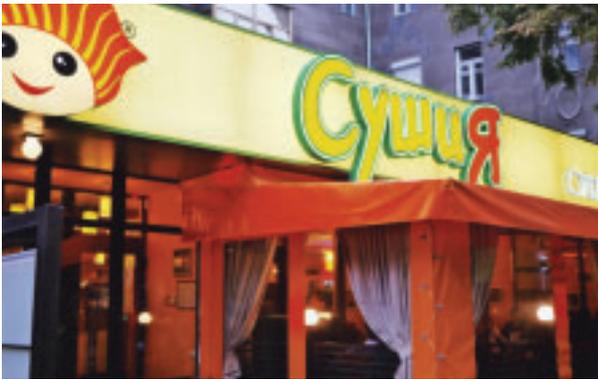


ポーランドのワルシャワまで行った時に、本当はモスクワまで足を伸ばしたかったのだが、ロシアのビザをとるのは手続きが大変なので、行くのをあきらめた、という話は以前(No.14)でした。しかし、すしブームといわれているモスクワを是非見てみたい。——だがビザが面倒だ!と堂々巡りで悩んでいるうちにふとひらめいた。

「そうだ。ウクライナがあるじゃないか」

ウクライナはロシアのすぐ隣で、1991年までは同じソ連邦だったのだ。そしてモスクワのすしチェーンの進出もあって、今はすしブームのたけなわだという。ウクライナは観光ならビザは要らない。ウクライナに行けばモスクワのすし事情も少しは入ってくるだろうと準備をしていたら、願ってもない話が飛び込んできた。

キッコマンの国際食文化研究センターが、ドイツのキッコマントレーディングヨーロッパ社でロシアを担当している駐在員の澤野潤一さんを紹介してくれるというのだ。澤野さんという人は頻繁に、デュッセルドルフからモスクワに通っているというから、モスクワのすし事情を知るのにこれほど最適な人はいない。というわけで2010年9月末、まず



ウクライナの「スシヤ」ここがすし屋とは驚いた。



「スシヤ」のすしカウンター。ウクライナ人が一段高い所ですしを作っていた。

ブリュッセルに飛び「ベルギー竹寿司」から澤野さんに電話してウクライナの話聞いた。ウクライナも澤野さんの担当なのだ。

「モスクワからは“ヤキトリ”“プラネッタスシ”“タヌキ”などがチェーン進出しています。地元のチェーンで一番大きいのは“スシヤ”です」

モスクワのすしについてはウクライナから戻ってじっくり聞くとして、ブリュッセルからワルシャワ経由でキエフに飛んだ。No.14でブリュッセルからワルシャワまで列車で18時間かかった話をしたが、今回はあっ気なく着いてしまった。

キエフで一番にぎやかだといわれるフレッシュチャーチク通りのすぐそばに宿をとり、宿の近くにある「スシヤ」を訪ねた。ところが宿で教えられた場所に行ってもすし屋らしき店がない。ファミリーレストランのような店はある。もしかすると、「スシヤ」はこの店に変わってしまったのか？ もちろん看板が出ているがキリル文字なのでわからない。道行く人

を訪ねるが皆な首を振る。英語が通じないのだ。

ようやく若い学生らしい人が来たので聞くと英語を話してくれて、この店が「スシヤ」だと先程のファミレスを指すではないか。

恐る恐るドアを開けると「イラシャイマセ!」という日本語の声が重なって飛び込んできた。客が来ると若い女性のウェイトレス達の全員が一斉に声を張り上げるのだ。内装も本当にファミレスとそっくり同じである。ただ、すしカウンターが一段高い所にあつて

すしを作っている様子を見せているのが違うだけだ。板前はウクライナ人で、ネタケースは置いてあるがカウンターの前に席はない。すなわちこのカウンターは一種のショー的効果を狙ってのためだ。

メニューにはすしの美しい写真にキリル文字が添えられているが、その下に英語も書いてある。看板にも英語を書いておいてくれれば心配しなくて済んだのに。

にぎりはマグロ、サーモン、エビ、タイ、帆立貝、イクラなど種類は少ない。これは冷

凍のきくすしネタを選んでいからだろう。その代わり巻きずしの種類の多いこと。鉄火巻やかっぱ巻に始まって、いわゆる創作ロールが並ぶ。カリフォルニアロール、フィラデルフィアロール、アラスカロール、ドラゴンロール、エビ天ロール等々。値段はマグロが1かんで13グリヴナ(1ドル=約8グリヴナ)、サーモン8グリヴナ、イクラ15グリヴナとちょっと高いが、ロールは鉄火巻の1本13グリヴナからドラゴンロール75グリヴナの間の手頃な価格に収まっている。(後で食べた、マクドナルドのフィッシュバーガーのセットは40グリヴナだった)。店内を見回すとにぎりを食べている人はなく、ほとんどがロールずしを食べている。観光客ではない、全部地元の人だ。夕方だったので会社帰りのOLたちが連れ立って来ている。流行っている。

ホテルに戻ってロビーに置いてあったキエフ市内の観光案内誌を読んだら、レストランの頁にこの「スシヤ」が市内に7店あると書いてあった。



## モスクワからも進出



モスクワから進出してきたという「プラネッタスシ」は案内誌には4店載っている。フレッシュチャーチク通りの店を訪ねてみた。ランチタイムだが客は誰もいない。メニューを見せて貰うと、「スシヤ」より高い。



「ムラカミ」のすしバー風景。



「ムラカミ」の美人マネージャー。

マグロ21グリヴナ、サーモン15グリヴナ、イクラ19グリヴナなどとなっている。すしダネは一括してモスクワからキエフのチェーン店に運んでいるのだろうか。それでこうした値段になっているのだろうか。これでは客はすぐ近くの「スシヤ」の方へ行ってしまう。

「ムラカミ」は「プラネッタスシ」のすぐ

隣で地下の店だが、外の立看板にすしの写真と「村神」という漢字が書いてあるのですぐわかる。内装は高級だ。地下におりて行き、照明もちょっと落としているのでナイトクラブのような雰囲気だ。すしカウンターには4~5人の板前がいる。ここも全員ウクライナ人だ。やはりカウンター席はない。

マグロ、サーモン、タイ、トビコの4かんと注文してみる。実はこのトビコはイクラの卵のつもりで頼ん

だのだがトビコがきてしまった。「イクラ」はロシア語で「魚の卵」という意味だからトビコでも間違いではない(同じ魚の卵であるキャビアと間違えてくれればよかったのだが)。ちゃんとしたにぎりだ。それに値段もこの4かんで50グリヴナと「スシヤ」と、そう変わらない。案内誌にはこのチェーンが7店載

っていたが、マネージャーに聞くともう10店を超えたと言う。つまり「スシヤ」を抜いたわけだ。キエフで今一番流行っているチェーンである。

「プレミアパレス」ホテルは、ウクライナで初めて5つ星を貰った最高級ホテルだ。この中に日本レストラン「スモウサン」がある。ここはすしカウンターの前に椅子席があって、お好みで食べられる本格派だ。

しかし握っているのは日本人ではなくモスクワ生まれの韓国系ロシア人金(キム)さんだ。

この店はキエフの他にロンドンとモスクワにもあり、いずれも最高級ホテルの中に入っていて、オーナーはドイツ人だと金さんが教えてくれた。金さんはモスクワ店に5年いて、それからここに来て5年になるという。またロンドンの店には日本人の板前が2人いて、交代でモスクワとキエフに日本料理の技術を教えて回っているそうだ。

さすがに値段は高い。マグロとサーモンが1かんで88グリヴナ、トロだと127グリヴナになる。ここには本当のキャビアがある。1かんで267グリヴナだ。ドバイで食べたキャビアを思い出す。

マグロは地中海マグロやボストンマグロをモスク



「スモウサン」の板前、金さん。

ワの店が輸入し、その一部をキエフに送ってくる。ハマチは韓国からモスクワ、そしてキエフにも送ってくるそうだ。そうした費用にホテルの高いテナント料がかかるのだから、すしが高くなるのもやむを得ない。しかし店が続いているからにはこうしたすしの需要があるわけだ。もっとも地元の人ではなくビジネスや観光目当ての外国人客が相手だそうだ。

## モスクワにはすし屋が1,000店

キエフからブリュッセルに戻り、「ベルギー竹寿司」で澤野さんに会う。デュッセルドルフからわざわざ出向いてくれたのだ。普通なら車で2時間ほどなのだが、この日は渋滞がひどくて4時間かかったという。申し訳ない。まあ「ベルギー竹寿司」もキッコーマンしょうゆを使っているお得意さんということで勘弁して貰おう。

モスクワのすしブームについては、新聞や雑誌などから様々な情報を得ていた。プーチン首相のすし好きから、わざわざ自家用機で来日し、銀座のすし屋を貸し切りにしてすしを食べ、その日のうちに帰国したとか、やれモスクワでのパーティーのために日本から職人を連れ帰ったとか。まあマスコミだからこうした派手な話をとり上げるのはわかる。しかしもっと実情に即した話を聞きたい。

まずはその前にロシア語というかキリル文字について教を請わねばならない。澤野さんは大学でロシア語を専攻したのだ。例の「スシ」だが、キリル文字では「**СУШИ**」と書くのだそうだ。「**С**」がアルファベットの「**S**」、「**У**」が「**U**」、「**Ш**」が「**SH**」、そして「**И**」が「**I**」で、「**SUSHI**」になる。それから「スシヤ」の看板には最後に「**Я**」という文字がついていた。この「**Я**」は「**Ya**」と発音する。それで「スシヤ」になるわけだが、私は例えば「トイザラス」のロゴのように、わざとRをひっくり返しているのかと思っていた。

澤野さんに一番聞きたかったのは、新聞記事などに見る「モスクワにはすし店が1000軒」というのは本当なのか？ ということだ。「500軒」と書いている記事もあるが、500はともかく1000という数字はどうしても信じられないのだ。

「本格的な日本料理店というかすし屋はほんの一握り、10軒ほどですが、「ヤキトリヤ」や「プラネ

ッタ」がモスクワだけでそれぞれ50店、「タヌキ」が20店、それと似たような店がいたる所にありますよ。モスクワではありませんが、サンクトペテルブルグには「ユーラシア」という50店を展開しているチェーンも出ています。それからイタリア料理や中国料理の店でもすしを出していますから、こういう所を入れたら1000軒は誇張ではないでしょう」



キッコーマンの澤野さん。しょうゆはロシア向け。(キリル文字のラベル)

その本格的な日本レストランのひとつにロシア大統領府が運営している「美郷(みさと)」がある。ここの料理長の伴宗親さんは優秀な料理人しか入会を認めない「シェフギルド」に、日本人として初めて入会を許されたという。澤野さんが「伴さんは“美郷”の前は“セイジ”にいたんですよ」と教えてくれたが、その「セイジ(誠司)」は2001年のオープンで、今ではモスクワで一番と言われている。魚は築地から直輸入だそうだ。また、この店では一晩で10万円を使う常連客が150人は下らないというから凄い。

ところがモスクワのすし屋はもう飽和状態らしい。

「キッコーマンや日本大使館が主催して、ロシア人シェフを相手に講習会をやるんですが、最近はどうもすしはいいから何か他の日本料理を教えてくださいと言う声が多いんですよ」それでポスト・スシを狙ってうどん屋やラーメン屋が誕生しているそうだ。すし屋が下火になったというのではない。すし屋に加えてうどん屋などが増えつつあるということだ。まあキッコーマンにとってはしょうゆを使う客が増えるので結構なことだと思う。●

BRICs中のIC(インド、中国)については[後編]として次号に掲載の予定です。ご期待下さい。