

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、カラスミのをせ、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、茹でたハ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

昆布め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 昆布め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。