

12月6日 日本料理フェローシップ公開ワークショップ
NPO法人日本料理アカデミー・NPO法人うま味インフォメーションセンター・NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構 共催

第6回日本料理フェローシップ公開ワークショップが2009年12月6日、京都調理師専門学校で開催された。日本料理アカデミーは、日本料理の発展を目的に、教育及び文化・技術研究とそのグローバルな普及を目的に2004年に発足して以来、フェローシップをはじめ、海外の若手シェフとの交換事業、食育事業を行っている。

今年のフェローシップはうま味インフォメーションセンターの共催、2回目となり、アメリカ、デンマーク、フィンランドから世界の注目を集める若手シェフ4名が来日、有名日本料理店厨房での研修や、豆腐製造実習、茶の湯実習、そして昆布問屋、生産農家視察など実地体験を通して、“うま味”文化を育んできた日本の食文化の背景にある風土や伝統を含めた日本料理の研修を行った。

研修最終日の公開ワークショップでは、日本での研修の成果をもとに、各シェフが趣向を凝らした創作料理を披露した。当日は国土交通省 前原誠司大臣を来賓としてお迎えし、日本の今後の発展において観光産業は重要なポイントであり、日本料理は大きなコンセプトの一つであるという激励のお言葉をいただいた。



左からルネ・レゼッピ氏、ハンス・ヴァリマキ氏、ダビッド・キンチ氏、マイケル・シムラスティ氏

ルネ・レゼッピ (デンマーク コペンハーゲン「NOMA」)

デンマーク風懐石 と日本の伝統を踏まえた洋風ソルベ

白味噌とマスタードをベースにしたソースを植木鉢に盛り、モルト・ビール・ナッツのミックスを乾燥させたフレークを載せ、取れたての京野菜を盛り込んだ一皿。印象的な見た目もさることながら、味わい深いソースとトッピングという日本+デンマークの味で滋味ぶかい京野菜がさらにおいしい一品。もう一品のソルベはゆずのソルベにささめ昆布をふったデザート。昆布のうま味が柚子の品のいい風味をさらに引き立てた、これも意表をついた組み合わせ。



ルネ・レゼッピ氏の一皿

ダビッド・キンチ (アメリカ ロス・ガストス「MANRESA」)

初冬の潮だまり

フォワグラ・あわび・ミル貝・雲丹・おぼろ昆布を丁寧に重ねた深鉢に温度の異なる二種のスープを回しかけた一品。自らのレストランが面している太平洋の海をイメージしながら創作。利尻昆布・マグロ節・生しいたけのだしが海の香りをそえた。



ダビッド・キンチ氏の一皿

ハンス・ヴァリマキ (フィンランド ヘルシンキ「Chez Dominique」)
Salmon Dish

オリーブオイルと塩・ハーブでマリネした鮭を温度に気を配って焼き上げ、いくら、タピオカ、おかき、柚子味噌などで飾り、鮭とマグロのだし汁を添えたもの。日本とフィンランドには、発酵食品が多いなどの共通点もあると語り、添えたブイヨンフィンランド風だしとネーミング。



ハンス・ヴァリマキ氏の一皿

マイケル・シムラスティ（アメリカ ロスアンジェルス 「Providence」）

鰯の焼霜造り、白と黒のピューレ添え

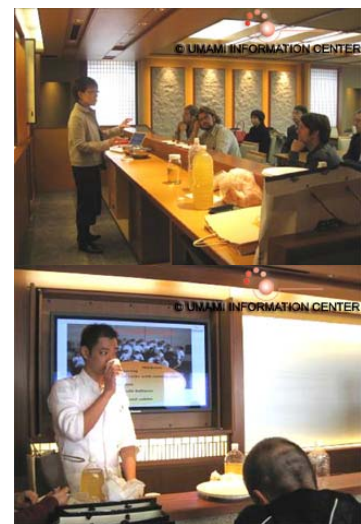
旬の鰯の腹身を備長炭であぶり、冷水をくぐらせたものに、二色のソースをかけたもの。ブロッコリーの花・茎・葉とすべての部分を使い豆乳を合わせた白のピューレと九条ねぎのピューレにパルメザンチーズの外側の部分とナマしいたけ、鰹節でとっただしをあわせ、黒トリュフを散らした黒のソース。パルメザン出汁と自ら称する新しい発想に参加者も興味をそそられた。うま味たっぷりのソースが印象的。



マイケル・シムラスティ氏の一皿

パネルディスカッション

4人の料理の試食に続き、「料理の国籍」をテーマとしたパネルディスカッションが行われた。料理人にとって、国籍とは、破らねばならない殻である一方、失ってはいけないものでもある、というコーディネーターの京都大学大学院教授の伏木先生の定義を皮切りに、シェフたちがどこに力点を置いて創作にたずさわっているかを、さまざまな角度から語り合う場であった。そののち、シェフたちを受け入れ、厨房研修を行った日本料理アカデミー料理人の方々から、研修での思い出が語られた。ルネ・レゼッピ氏のコメント、相乗効果により1+1が7になるように、今回の研修で日本と西洋が出会った相乗効果が今後の彼らの料理に大きな影響を及ぼすであろうことを、予見させるディスカッションであった。



うま味レクチャー風景

うま味レクチャー

また、この公開ワークショップに先駆け行われた、うま味インフォメーションセンターの協力によるうま味レクチャーでは、トマトの試食によりうま味を実感したシェフたちが、それぞれの言葉でうま味を表現、続く京都老舗料亭3店の一番だしの飲み比べを介しただしの理解ののち、熱心な質疑応答で盛り上がった。来日前に UMAMIを見聞きしていたシェフたちも、豊かなデータとテイastingを交えてのレクチャーで、短時間のうちにうま味、だし、相乗効果の理解を完璧なものにしており、心地よいほのかな後味と唾液の分泌が持続することを感覚として捕らえ、mouth watering という表現が彼らから出るほどで、その吸収の速さに驚かされた。

シェフおよび料理画像提供：NPO法人日本料理アカデミー

無断転載はご遠慮ください。