

番外編

もてなしの一皿

在来作物に魅せられたシェフ達による
とっておきレシピ





奥田 政行 さん

山形県鶴岡市 アル・ケッチャーノ

ユネスコから認定された、 食への取組み

山形県鶴岡市生まれ。イタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修行。帰郷後に2つの店で料理長を歴任後、『アル・ケッチャーノ』を開業。ソースを極力使用せず、生命力にあふれた庄内の食材を活かす。その独自の調理法は多くの人に驚きを与え、イタリアンの手法を通し、庄内の食材に新しい光をあてることに成功しました。

2004年には、庄内の食材を全国に広める「食の都庄内」親善大使に任命。「山形を日本一安全な食の都にしたい」という想いのもと、生産者や知識人との連携を図りながら、現在も精力的に活動を行っています。特に、在来作物研究の第一人者である江頭宏昌氏（山形大学農学部准教授）との絆は深く、庄内の伝統野菜や食文化の普及に大きく貢献しました。

そうした数々の取組みが評価され、第1回「農林水産省料理マスタース」を受賞。2014年には、生まれ故郷である鶴岡市が「ユネスコ創造都市ネットワーク」の、食文化分野での加盟が決定。これは、「創造的な地域産業を振興し、文化の多様性保護と世界の持続的発展に貢献すること」を目的にユネスコが創設した制度で、奥田さんをはじめとする多くの人たちの取組みが認められた証でもあります。





いわきの豆と鶏のフレーグラ

薄力粉、塩、オリーブオイルを混ぜ、手捏ねで作るフレーグラとは、イタリア領の島、サルデーニャ特産の粒状のパスタのことです。

いわき市の在来大豆「さとまめ」「のりまめ」「あおばた」そして福島在地鶏とともに、オリーブオイル、塩で味付けしたシンプルな一皿です。奥田シェフは、フレーグラの粒の大きさをわざと不揃いに仕上げました。

これは、形も大きさも不揃いな在来大豆と一緒に口に入った時、よく噛んで食べてもらおうという計算からなるものです。噛む回数が増えると、食材は口の中で食べた人の唾液に順応した味に変わります。

質の良い塩やオイルで味付けを最小限にとどめ、その土地の豆の旨味を人それぞれに楽しんでもらうための料理、「噛ませるパスタ」がこの料理のコンセプトです。



萩 春 朋 さん

内郷御台境町 Hagi フランス料理店

生産者と共に歩んだ、 震災後の道のり

福島県いわき市生まれ。辻調理師専門学校フランス料理学科卒業。2000年にフランス料理店『ベルクール』を開業するなど、料理人として順調な人生を送っていましたが、2011年に転機が訪れます。東日本大震災の発生により、店頭から食材が消え、数か月間お客様が途絶え、自問自答をする中で、自身が故郷であるいわきに生かされてきたことに気づきます。食材への感謝や、それを作り出す人の想いを料理で伝えたい——そんな思いから、『Hagi フランス料理店』として、一人ひとりのお客様を大切にもてなす、1日1組の完全予約制のスタイルに変更。畑をまわり、生産者と対話し、食材について学ぶ日々の中で、多くの絆が生まれました。

2014年には、第5回「農林水産省 料理マスタース」を受賞。これは、生産者や食品加工企業などとの連携を通して、日本の「食」や「食材」、地域に息づく「食文化」を盛り上げ、生産者と消費者をつなぐ役割をした料理人に与えられる賞です。いわきの食材、いわきの生産者と共に歩んだ取組みが、実を結んだ結果でした。

受賞後も、積極的に活動をしている萩さん。生産者との連携はもちろん、地元の若手料理人らと交流を図るなど、「いわきを食で盛り上げる」その歩みは、とどまることなく続いていきます。



おくいものピューレとメープルサーモン いわきワイナリーの葡萄の樹の燻製の香り

おくいものは、メークインと男爵芋をあわせたような味がします。
でんぷん質が豊富で、ピューレにすると、トルコアイスのように伸びます。

味つけは塩のみで薄味に仕上げ、おくいもの味と食感を
存分に味わえるように工夫しました。

須賀川産のメープルサーモンと一緒にガラス瓶に入れ、
仕上げにいわきワイナリーの葡萄の樹の燻製の香りを
特殊な機械で封じ込めることにより、
「いわきの土の味と福島県の魚との出会い」を演出しました。



おかごぼうのコンフィーと いわき一本太ねぎのピラフ 福島牛を添えて

おかごぼうは、見た目に反して軟らかい食感です。

その軟らかさを楽しんでもいただくために、

フランス料理の調理法コンフィーという技術を使いました。

コンフィーとは、低温の油で時間をかけて煮る調理法のこと。

油で煮るので、香りや栄養素が流れず、旨味を最大限に引き出せます。

いわき一本太ねぎは、いわき産の米、福島鶏のだし汁と共にピラフにすることで、
いわきでしか味わえない一皿に仕立てました。



むすめきたかのプリン

いわき産の卵、福島産の牛乳を使ったプリンに、
茹でただけのむすめきたかを乗せた一品です。

皮が薄くて小粒なので、通常の小豆より早く煮えるむすめきたか。
嫁いだ娘が里帰りしたときに、すぐに食べさせてあげられることから、
その名がついたと言われている、母の愛情が込められた小豆です。

見た目や名前の通り、かわいいイメージの味がしますが、
餡にしてしまうと、豆本来の味は薄れてしまいます。
そこで、むすめきたかは砂糖を使わずに茹で、
プリンのベースの甘みを強くしました。

最初に小豆を食べ、豆の味を感じていただき、
後を追うように甘いプリンの味が口に流れ込んできます。
食べる人それぞれが口の中で調味することにより、
小豆プリンの味が完成する、という組み立てにしました。