

食材との出会いこそ、料理人の生命線。

料理王国

新年号特別企画

2013年度版
「料理王国100選」発表！
料理王国が選定した逸品を
一挙掲載



JANUARY
2013
CUISINE
KINGDOM

MONTHLY
RECIPE
巻末レシピ
全15皿

大特集 今、注目 の 食材と調味料

2012年の「料理マスタース」
勝又登、中東久雄、
脇屋友詞さんを魅了する
日本の食材

冬の真剣勝負 ウズラ・鴨・ぐじ・鯛
京都・板前割烹の
「技」と「知恵」を盗め！

【好評連載】
名匠のスペシャリテ
田辺年男
「スープ・ド・ポワソン・レ・フレタン」

世界が注目するノルディック・キュイジーヌに見る

料理の行方

世界に向けて、ノルディック・キュイジーヌの新しい風を吹かせる北欧諸国から、新進気鋭の5人のシェフが来日。彼らの料理観を通して、いま北欧料理界で起こる新しい動きを探ってみた。

沖村かなみ文

Nordic
Star Chefs
in Japan



2009年ボキューズ・ドール優勝という輝かしい実績を持ち、ノルウェー料理界の期待の星として注目されるガイル・シャイエ。

フェラン・アドリアに代表されるスペイン料理界は、コンセプチュアルで前衛的な料理で革命を起こし続けてきた。ここ数年、注目を集めるノルディック・キュイジーヌは、シンプルでナチュラル。北欧各地のテロワールや季節性を感じさせる素材ありきの調理法は、日本料理に通じるものがある。ノルディック・キュイジーヌの革命児として世界的に脚光を浴びる「ノマ」のシェフ、レネ・



上:「ノマ」のレネ・レゼッピとともに北欧料理に新たなムーブメントを仕掛けるデンマークのトーステン・シュミット。左: 服部栄養専門学校で行われた「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」のマスタークラスでは、デンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー、スウェーデンの気鋭のシェフたちが料理を披露した。

レゼッピの存在は、北欧の若い料理人たちにいい刺激を与えているといえよう。2011年、料理界でもっとも権威あるボキューズ・ドール国際コンクールにおいて、北欧は60個のメダルのうち19個のメダルを獲得したという事実が、彼らの躍進ぶりを物語っている。

国家プロジェクトとして 北欧料理を世界にアピール

そんな北欧料理界のいまを伝えるべく、去る10月、北欧5カ国のトップシェフが来日する「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」が3日間にわたって東京で開催された。服部栄養専門学校ではデンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー、スウェーデンの北欧5カ国のシェフが集まり料理のデモンストレーションが行われた。

会に先立ち北欧閣僚会議現代北欧料理ワーキンググループの委員長を

北欧のテロワールを感じる ピュアな香りと味を皿の上で表現

Nordic
Star Chefs
in Japan



務める、アイナル・リースヴァイクが、現代の北欧料理の進化の背景について次のように話した。

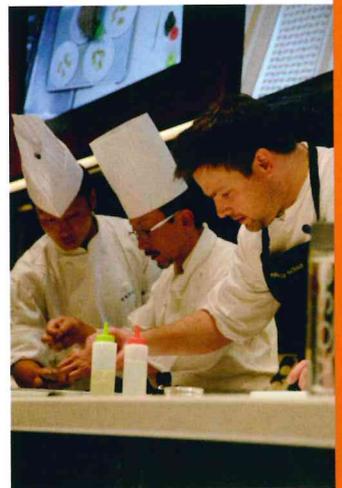
「03年にフェラン・アドリアにお会いした時、あなたの後継者となる人はいますか?と質問を投げかけました。すると彼は、『それは北欧料理でしょう』と答えたのです。『北欧は未開拓の地であり、宝の宝庫』だと語り、ピュアでフレッシュユで

シンプル」という3つのキーワードを与えてくれました。この話を耳にしたジャーナリストであり、『ノマ』の共同経営者でもあるクラウス・マイヤーは、『われわれは、そろそろ立ち上がらなくてはならない』と奮起し、北欧料理発展のきっかけにながったと言えます」

その後、04年にクラウス・マイヤーやシェフたちは「ニュー・ノルディック・フードのためのマニフェスト」

宣言を行い、北欧5カ国を代表する12人の精鋭シェフたちがこれに署名した。10の誓いからなるこのマニフェストのひとつには、フェランが先に示した3つのキーワードをもとにした「北欧という地域を思い起こさせる、純粋さ、新鮮さ、シンプルさ、倫理観を表現する」といった宣言文も盛り込まれた。これらの誓いを基本としながら、レストランのみならず病院や学校、一般家庭のキッチンにおいても北欧の豊かな食文化や食材を追求することを指すものとなった。

さらに、11年から14年にかけては



「ニュー・ノルディック・フードII」のプログラムが進行中だ。今後、北欧文化のアイデンティティを培うと同時に、企業、官庁、料理界、食品生産者、消費者、観光業界の代表からなる委員会が中心となり、北欧ブランドの強化をめざし、世界に向けてアピールしていく構えである。

地域のテロワールをいかに生かし 食材の香りや味を表現するか

デンマークから来日したトーステン・シュミットは、ノルディック・キューイジーヌの新しいリーダーとして活躍する期待のシェフである。05年にデンマーク第2の都市、オーフスに、妻のリッケ・マリント「マリオン&シュミット」をオープン。レネ・レゼッピとクラウス・マイヤーが設立したコペンハーゲンにある食の研究機関、「ノルディック・フード・ラボ」にも参画するなど、食への探究心も旺盛だ。

「私はマニフェストにもあるように、地域のテロワールをいかに生かし、その食材の香りや味をどう皿の

トーステン・シュミット (デンマーク)



Thorsten Schmidt



1976年生まれ。フランスやデンマークで修業後、2005年にデンマークのオーフスに「マリオン&シュミット」オープン。2008年のフレデリック皇太子の結婚式では料理の共同責任者を務めた。

「キーフレーム」を設け、そこから発想して料理を作るというトーステン。今回のイベントでは「今日の料理」というテーマを掲げ、新鮮なリーキやウニを使った季節感を感じさせる料理を実演した。

ガイル・シャイエ (ノルウェー)

Gar Skate

1980年生まれ。2008年ボキユーズ・ドールヨーロッパ大会優勝。2009年ボキユーズ・ドール優勝。10年にノルウェーのサンデフィヨールにシーフードレストラン「ブリッガ11」をオープン。13年に故郷ストルドに2号店をオープン予定。



「焦がしリーキのウニと手作りバター添え」は、リーキを干し草でスモークをかけることで、秋から冬への季節の移り変わりを表現。海水やハーブオイル、リンゴジュースで作ったバルサミコ酢にブイオンを加えたソースで仕上げる。ローカルフレーバーとして、日本の木の芽を使った。

2008年ボキユーズ・ドールヨーロッパ大会優勝時のサーモン料理を、ノルウェー産フィヨルドトラウトに代えて再現。塩や砂糖、レモンの皮でマリネしたトラウトはスチームにかけ、日本風に海苔巻きにしてポーチドエッグをのせる。モリーユ茸とカリフラワーのソテー、ホースラディッシュのサバイオンソースを添えた。

上で表現するかをツェに考えています」と話すトーステンに、現在のよな、よりモダンに自由な料理に変化したきつけを尋ねた。

「1997年に初めて『エルブリー』の本で料理やレシピを見て、衝撃を受けました。フェランは従来の料理のかたちを壊そうとした。彼の料理を見て、もっと自由にやりたいことをやればいいんだということに気づかされたのです。そしてもうひとつの転機となったのはレネ・レゼツピと出会ったこと。彼とは会ってすぐに、食に対する考え方で意気投合しました。04年にマニフェストができたものの、まだまだ北欧料理が成熟していなかった。それらを自分たちの手で創造していくことは意味がある。私は自分がやりたいことをそこに見出したのです」

彼は店をオープンする前、およそ2週間、「ノマ」のキッチンに入った。

食材には最小限の手を加えることや、新しい料理の表現方法などを学んだ。また「ノマ」で調達する食材リストもすべて見せてもらい、生産者とのネットワークを広げることができたという。

このほか本イベントでは、海に囲まれたノルウェーと日本に共通点を見出し、独創的なシーフード料理を提案するガイル・シャイエ、森と湖の国、フィンランドの豊かな自然を、ありのままのピュアな姿で表現するアント・メラスニエミなど、個性豊かなシェフが料理哲学を繰り広げた。「ノルディック・キューイジーヌ」の歴史はまだ始まったばかりだが、ひと言ではいい表せない多様性を感じることが出来る。大自然を味方に、5カ国さまざまな可能性を秘める北欧の食文化は、今後も進化し続け、やがて料理人とともに成熟の時を迎えるに違いない。

アント・メラスニエミ(フィンランド)

Antto Melasniemi



フィンランド発、太陽光を使ったエコロジカルな料理。

ヘルシンキから来日したアント・メラスニエミは、4軒のレストラン経営以外に食のコンセプトプランナーとしても活躍。そんな彼が、太陽光だけを使ったソーラー・クッキングをフィンランド大使館で行った。半球状のアルミ板(下写真)を太陽の向きに合わせて配置すると、中心温度が約270°Cになり1リットルの水がおよそ8分で沸騰する。電気もガスも必要としないエコロジカルな調理法は、北欧料理のピュアでナチュラルな精神にフィットする。

元ラプメタルのキーボード奏者という異色の経歴を持つアントシェフ(上写真)。この日はサーモンスープをふるまった。

