

月刊

THE PROFESSIONAL COOKING

昭和42年1月10日第三種郵便物認可
平成24年12月1日(毎月1回1日発行) 第47巻12号

専門料理 12

Dec. 2012

メインディッシュの 肉料理 50

牛肉・鴨・ハト
ウズラ・豚肉
仔羊・ウサギ
ジビエ

歳末の総集編

新訳「ル・ギード・キュリネール」

エスコフィエを作る!



北欧5カ国の各国代表として来日した5人のシェフたち。イベントで活躍する他、日本料理や日本の食材との出会いも楽しんだ。

新しい5カ国が共有する おいしい美食のアイデンティティ



—「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」レポート

「新北欧料理」とは北欧の食材のみを使い、北欧の自然観やエコロジー観を反映し、北欧ならではのデザイン性を生かした料理。この数年間で目覚ましい進化を遂げ、世界中から注目を集めている。去る10月、北欧5カ国の駐日大使館主催によるイベント「ノルディック・スターシェフ・イン・ジャパン」が開かれた。各国から5人のシェフが来日し、新北欧料理のコンセプトとスタイルを紹介した。

シェフたちを支える 北欧社会の「食への目覚め」

北欧5カ国とはフィンランド、アイスランド、デンマーク、スウェーデン、ノルウェーのこと。〃南欧〃や〃中欧〃は単なるエリア名だが、北欧の場合は政治経済面でも実質的な結びつき（5カ国にグリーンランド、フェロー諸島、オーランド諸島の3地域を加えて組織される北欧閣僚理事会。EUのローカル版のようなもの）を持っているところが独特だ。とはいえ、5カ国の駐日大使館が協力して一つのイベントを催したのは今回が初めてとか。特例的に共同開催で行なったのは、この料理ムーヴメントが北欧全体の理念として進んできたもの

だからだ。

その理念について、今回来日したエイナ・リースヴィック氏（北欧理事會所属、新北欧フード部会議長）が解説した。

そもそもその発端は、N.Y.タイムズにのったフェラン・アドリア氏のインタビュー記事にあったという。その発言——「北欧の食風土には未開拓ながらたくさんの宝物が眠っている。その個性は純粹、フレッシュ、シンプル」——に鼓舞されたのが、料理人兼ジャーナリストのクラウス・マイヤー氏だ。彼は北欧諸国の食材の魅力を紹介するテレビ番組シリーズを企画し、食に無関心だった北欧人にビジョンを示す一方、5カ国を代表するシェフを集め、自分たちが

トーステン・シュミット

デンマーク



魚がしりーキのウニと手作りバター添え



北欧料理界の最先端に行くシェフの一人。2005年に妻のレック・マリン氏とともに「マリン&シュミット」(オーフス)を開業。同店で料理長として腕をふるう他、「ノルディック食堂」(同)を経営。「ノマ」のレネ・レゼビ氏と親交が深く、「ノルディック・フード・ラボ」の一員としても活動している。

冬においしくなるポワローが主役の一品。蒸してハーブとともに真空パックでマリネした後、干し草をのせて火をつけ、燃えた干し草の香りをポワローにつける。これをスライスしてウニとともに皿に盛り、パイオンとバターで作ったソース、海水、干し草で燻香をつけたオイル、ハーブオイル、バルサミコ酢と同じように造られた10年熟成のアップルヴィネガー、木ノ芽などを添える。仕上げには燻製時に残った干し草の灰をふり、食材を無駄なく使いきった。



講習風景。5人のシェフは観衆を前に、それぞれ40分の持ち時間を使って1~2品ずつ料理を実演。くじ引きで当たった参加者には試食のチャンスが訪れた。

料理講習会(マスタークラス)

ひと括りに北欧といっても、5カ国のシェフそれぞれの背景には独自の自然環境があり、異なる言語や社会がある。プロを対象として行なわれた料理講習会では、5人のデモンストレーションを通じて、一人ひとりの考え方や感性、世代や環境に応じた料理アプローチ、さらに北欧料理界に共通する方向性が示された(於・服部栄養専門学校)。



ハーコン・マウル・オルヴァルソン



スモークしたアイスランド産タラとカリフラワー、大麦とデュルセ海藻のドレッシング



アイスランドを代表するレストラン「VOX」(レイキャヴィク)の総料理長。新北欧料理のmanifestoにサインをした料理人の一人で、2001年ボキューズ・ドール国際料理コンクールの銅賞受賞者。上質な素材を生かしたシンプルかつエレガントな料理を得意とし、魚介や仔羊など自国の産物を使ったアイスランド料理の紹介を海外で積極的に行なっている。

軽く燻して真空パックしたアイスランド産タラを、50℃のウォーターバスで穏やかに熟し、崩れやすい身をしっかりと触感に仕上げる。これに、同国で採れる赤い海藻「デュルセ」の粉末を入れた甘酸っぱいソースをかける。添えるのは、大麦のリゾットとカリフラワー。アイスランドの冬は野菜の種類が少なく、オルヴァルソン氏は日頃から、複数の調理法を用いて一つの食材を多様な品に仕立てて変化を出しており、今回はカリフラワーでピクルス、ピュレ、ローストの他、クスクスに見立てた4品を作った。

めぐすべき料理の方向性をまとめた。これが本誌9月号でも紹介した「新北欧料理のmanifesto」(2004年)だ。その10カ条には、北欧の個性(純粋、フレッシュ、シンプル、倫理観)を大切に、テロワールや季節感を反映させる……などに加え、幸せな食によって国民の健康を推進する、生産者に光をあてる、北欧のイメージを高める、そのためにすべての業界が協力する……といった内容が盛り込まれている。料理としての目標を示すという以上に、新北欧料理を推進することによっていかに社会にメリットを還元するかを示したものだ。

マイヤー氏は、各国政治家と食品業界のトップが集まる会議の場で、このmanifestoを発表した。政治家は、新しい食文化というタームがもたらすメリットを直感したらしい。日本人にとって驚きなのは、その反応の速さなのだが、'05年に「食に関する政治宣言」が行なわれ、以降、北欧閣僚理事会や各国政府の肝煎りで食に関する研究機関、プロモート機関が次々と設立されている。政治主導ではボトムアップに力が入れられ、公立病院や学校の給食は急速に改善された。小規模な生産者や流通業者の割合も少しずつのびているぞうだ。

スピーディーな展開は、人口の少ない小さな国々ならではのアドバンテージであるうし、一方、人の意識や業界構造が一朝一夕に変わるものではないことも本当だろう。それでも現実には、料理界からの提起によって社会は動き、「北欧の食」は発展してきた。このことを背景に、シェフたちはのびのびと活躍している。



アンツ・メラスニエミ



ラズベリーのムース
白身魚のタルタルソース添え



現代フィンランド料理の第一人者であり、レストラン経営者、食のコンセプトプランナーとして活躍。ヘルシンキ市内で3つのレストランを営み、大きな人気を集めている。食とデザインを融合させたイベントを国内外で企画したり、太陽エネルギーを利用した調理機器「ソーラー・クッカー」を使った「100%エコな調理」を提案するなど、独自の路線を行く。



ガイル・シャイエ



2008年のボキューズ・ドールヨーロッパ大会での優勝に続き、'09年の本選で弱冠29歳にして優勝を果たした北欧料理界の若手旗手。'10年にシーフードレストラン「Brygga 11」(サンネフィヨール)を開き、'13年には故郷ストルドに2号店を開業予定。素材が持つ特徴を最大限に引き出し、伝統を大切にしながらも大胆な発想と細かな技術で個性を打ち出す。



アウステヴォル産
フィヨルドトラウト

ノルウェー産フィヨルドトラウトを2種に仕立て、ボキューズ・ドールヨーロッパ大会で作った料理をほぼ再現。メインは、皮を引いたフィレをマリネした後、ノリで巻いてラップ紙で包み、40℃で加熱したもの。厚めに身を付けた皮のほうは皮目を下にして熱いフライパンでポワレ。この時、パットにのせた氷を身の上に置いて火が入らないようにする。皮はカリッと香ばしく、身は半生、の仕上がりがだ。グリーンアスパラガスと、サーモンと定番相性のキュウリのピクルスと卵を添えて。



マーリン・セーデシュトロム



ポーチド北極イワナとフェネル、
キュウリとホースラディッシュを添えて



ストックホルムにある現代美術館内のレストラン料理長を務めると同時に、レストラン「イェルタ」(同)の共同オーナーでもある。キャリア25年。「かつての業界は伝統的なフランス料理が中心で、1年中アスパラガスを使うなど季節感が薄れていました。近年シェフの意識が変わり、生産者と関わりを持ちはじめています。今のスウェーデン料理界トレンドは、天然酵母のパンと発酵食品」。

食事のスターター的な白身魚のタルタル(下)と、ベリー類を使ったフィンランドの家庭的なデザートのアレンジ版(上)。前者は、スズキ、ワケギ、ラディッシュの他、同国の伝統的なパンを使用。ライ麦粉やシロップ入りの生地を焼いたこのパンは、ダイス状に切り、たっぷりのバターで炒めて外はカリッ、中はネチッとした質感とする。後者はラズベリーを使ったムース。ラズベリーを水、セモリナ粉と一緒にとろとろになるまで炊き、ミキサーにかけてふんわりと仕上げる。モミの樹に似たトウヒの新芽と砂糖を煮詰めたシロップと牛乳を混ぜたものをかけ、フレッシュのラズベリーをのせて提供。

サケ科の北極イワナのフィレに、熱い野菜のブイヨン(ディルやマスタードシードなどで風味つけたもの)をかけ、さっと火入れしながら風味をしみ込ませる。付け合せは、同国の定番のルタバガのマッシュに代わりニンジンジュレ、山羊のチーズとマッシュポテトのケーキ仕立て、西洋ワサビ風味のキュウリのピクルス、ウイキョウのサラダなど。白マス科の魚の卵、ハーブ類をたっぷり散らし、スウェーデンの夏を表現。

デンマークのトーステン・シュミット氏は、その日菜園で採れた野菜やハーブ、その日仕留めて届いた肉や魚介から発想する料理をテーマにしているという。今回紹介したのは、香草でマリネしたポワローを干し草で燻製にしたもの。リングゴで造ったバルサミコ酢、生ウニ、スモークオイルとともに味わう、繊細な皿だ。「北欧にはガストロノミーがなかったのです、私たちは一から料理を創ってきました。また地域の特性

北欧としての共通項、 各地域や各シェフの個性

今回開催された5人のシェフによる料理講習会(マスタークラス)には、プロを中心に多くの受講者が集まった。

参加者のいちばんの関心事は、「新北欧料理とは何か?」だったのではないだろうか。食材なのか、技術なのか。伝統料理を展開したものなのか。今回来日した5人のシェフは国も世代も、個性もモチーフもそれぞれだが、「季節に敏感に反応する」「自分の周囲で採れた素材の個性を、自分らしく、シンプルに表現する」という点に共通点があった。

たとえばアイスランドのハーコン・マウル・オルヴァルソン氏が紹介した皿は、現代風に低温で調理したタラに、4種類の調理を施したカリフラワート、伝統的な大麦のリゾットを添えたもの。「主役はカリフラワートです。アイスランドはとくに自然が厳しく、育つ野菜はわずか。だからこそこの国を代表するカリフラワートから、いかに多様な香りやテクスチャーを表現するかを模索しています」。



 **ガイル・シャイエ**
ノルウェー
×
生江史伸「レフェルヴェソンス」

日本とノルウェーの魚介を使った13品のコースを提供。生江氏が感じたシャイエ氏の料理の印象は「シンプル＆フレッシュ」。エビのだしは、殻は2〜3分焼くだけであっさり煮出す。旨みの濃さや深さよりも、新鮮な素材の香りを引き出したいからだ。「ソースの味はととてもさわやかで、日本人好みだなと思います」。



シャイエ氏の皿。ノルウェー産アカザエビを、身はボワレ、殻とミソはソースにし、なめらかなフランに。ウイキョウやオレンジで爽快感を出す。



生江氏の一品。脂ののったノドクロを慎重に加熱し、トロトロの柔らかさに。秋ナスのビュレ、ユリネなどを添えた。

**コラボレーション
ディナー**

3日にわたるイベントの最終日、都内5軒のレストランでコラボレーションディナーが催された。来日シェフは1名ずつ日本人シェフと組み、日本の素材や感性に触れながら新北欧料理のテイストを提供した。

 **トーステン・シュミット**
デンマーク
×
成澤由浩「NARISAWA」



「庭で見つけた梨、芝、ブラウンシュガー」。キャラメルクリームをスプーンですくい、和洋のナシ、野草とともに味わう北欧デザート。



シュミット氏の「デンニッシュアップル」。リンゴ、リンゴジュース、リンゴで造ったバルサミコ酢を順に味わうスタート。



コースメニューの導入は、成澤氏の皿、「森のエッセンス・森のカキ」。ユズを焼いた炭を混ぜた衣で包んだ牡蠣のフリット。



成澤由浩氏は3年前から森をテーマにした料理に取り組む。トーステン・シュミット氏のテーマも自然にあり、素材やプレゼンテーションに対する考え方に多くの共通点を発見。それぞれの皿で構成したコースは、北欧と日本が完全に調和した森のハーモニーとなった。

併せて行なわれたコラボレーションディナー企画に参加した生江史伸氏（レフェルヴェソンス）は、かつてイギリスでの修業時代に一緒に働いた、北欧の料理人の考え方が印象的だったという。

「彼らには料理のことを深いところでとらえる知性や習慣が身につけていました。表面的な技術だけではなく、一つの皿の意味を見つめる能力に長けていた。見つけたものを持ち帰ったことで、伝統ガストロノミーと北欧の自然のハイブリッドが生まれたのではないのでしょうか。日本でも起こりつつある動きですが、北欧ははるかに先を行っている。料理界全体が協調し、政治や教育とも協力し合っている形も、私たちに多くの示唆を与えてくれていると思います」

を生かすため、自分の周囲にある素材しか使わないというルールを設けました。それだけで香りを生み出すには工夫が必要ですが、制限があることで人はクリエイティブになる」。

一方、ノルウェーのガイル・シャイエ氏は、「地域素材に限定したら、レモンや黒コシヨウは使えない。私は、北欧の素材を生かすために必要であれば使えばよいと思います」と話す。

技術面では、北欧特有の調理法の現代的な使いこなしも見どころだったが、最終的に印象に残ったのは、新北欧料理とは技術ではなくコンセプトだということ。自然観の表現、身近な素材の可能性を引き出す視点、そのための技術の運用、環境や持続性に配慮した素材意識……。このこと自体は、北欧に限らずどの国にも置き換えが可能であろう。

シェフたちは 森に向かう

— 北欧料理界がフューチャーするもの

今回のイベントに来日したフィンランド人のシェフが、
「東京のハーブを使おうと思って公園を散歩してみたけど、
どのハーブが使えるのかわからなくて……」。

彼らにとって、今日の料理のために草や花を摘むのは、
ごくあたりまえのことのようだ。

北欧の香りを皿に表現するため、森や野に向かう。

シェフたちがめざすのは、伝統と現代、自然と美食の共生だ。
新しい食のステージをリードする若い料理人、生産者たちの
現在の「関心」をレポートする。



右 森に群生するカタハミは、鮮度が命だ。最近の“人気食材”で、料理だけではなくデザートにもよく使われる。上 スカンジナビアン・ケイパーと呼ばれる、ニラに似た植物の実。ネギやニンニクに似た香りと刺激がある。酢漬けにしてケイパー同様に使われる。



右上 今年27歳のヨナス・ミケルセン氏。北欧料理界期待のライジングスターだ。彼がメインレストランのシェフを務めるホテルは静かな入り江に面し、海も森も近い。左上 カブを使ったデザート。カタハミの酸味とフレッシュ感が風味を引き締める。



Hotel Frederiksminde URL / www.hotel-frederiksminde.dk

自然の香りを使って おいしさを飛躍させたい

—ヨナス・ミケルセン

ヨナス・ミケルセン氏は、今年9月に行なわれた若手シェフ対象のコンクール「ノルディック・チャレンジ2012」の優勝者。2年前からシエラン島（コペンハーゲンのある島）南部、プレスト湾に面したラゲジュアリーホテルでシェフを務める。クラシックスタイルのホテルレストランには、伝統的なフランス料理の皿も一部残しているが、彼自身がめざすものは、多くの同世代シェフたちと同様、「新北欧料理」である。周囲にある野生の花やハーブ、地元の

農家で採れたもの、周囲の海で獲れたものだけを使うと決めているのだ。春になると毎日のように森に入り、その日使う草花を摘む。フレッシュな香り、繊細な刺激によって素材、とくに野菜の風味を引き出したいと言う。生で散らすだけでなく、マリネやオイル漬けにして香りを移して使うこともある。「北欧に由来のないものは使わないことにしています。だからレモンも使わない。料理としてはチャレンジだけど、今はそれが楽しいから」

伝統とモード、美味と健康をとらえた、 チーズ生産者登場

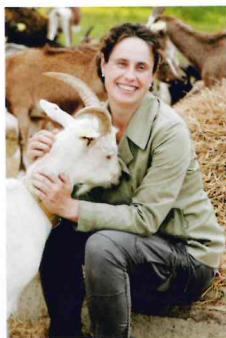
—クヌテンルン

デンマークは酪農国だが、大企業による巨大生産が特徴だ。小規模な酪農家を見ることはめずらしい中、近年はポリシーを持つて独自の酪農を行ない、高品質で個性的なミルクやチーズを造る生産者が現れている。デンマークでもとくに恵まれた気候、土壌を持つクヌテンルン農場を家族から継いだスザンヌ・ホフマン・シモンセン氏はドイツでオーガニック生産を学び、2007年から完全オーガニックによる土壌、品種、飼料にこだわったミルク生産をはじめた。デンマークで一般的なゴータ風の牛乳チーズではなく、ここで造るのはヤギ乳や羊乳のヨーグルトやチーズ。「ノマ」や



いわゆる白豚ではなく、黒いぶちのあるデンマーク・ランドレースの豚。成長は遅いが、食味がよいという。

燻製にかけない、ソフトタイプのチーズが同農場の主力製品となっている。



「乳製品を軸としたコミュニティを作り、自然をリスペクトする料理を支えたい」というシモンセン氏。

「ゲラニウム」などの高級レストランがこぞって使う。シモンセン氏は畜産品種の復興にも力を入れていて、デンマークの赤牛、古いタイプの純血ランドレース豚の生産も開始。他の農業者にも働きかけ、古くて新しい酪農を進める。まだ頭数は限られるが、伝統的な肉のおいしさの復活が期待される。

Knuthenlund URL / <http://www.knuthenlund.dk>

北欧料理界で共有する 未来の味の研究

— ノルディック・フード・ラボ



上・下右 森から美食の可能性を探し出す。蟻酸に由来する酸味とハーブ香を持ったアリ。下左ノマの皿にもよく登場する針葉樹の葉。

世界レベルのレストランの間では、メニュー開発用のラボを持つことは今やめざらしくない。「ノマ」を共同経営するレネ・レゼビ氏とクラウス・マイヤー氏主宰の「ノルディック・フード・ラボ」はそれらのテストキッチンとは異なるものだ。

研究の目的は、新しい食の可能性を探求し、料理界に知識とアイデアを提供することにある。ノマからは独立した非営利団体で、専任のシェフと科学者が勤務する研究機関だ。ウェブサイトを通じて広く研究成果を発表している。

この日、コペンハーゲン近郊の森に足を向けたラボのスタッフは採取しているのは、なんとアリ。大きな巣を見つけ、慣れた手つきでアリと卵をプラスチックケースに小分けしている。「ほら、生きたままで食べてみて。こっちのアリは酸味やハーブの香りがあるけれど、種類の違うこのアリには味がないでしょ？」（ラボのシェフ、ラーヌ・ウイリアムス氏）。



昆虫は彼らの今年の研究テーマの一つなのだ。西洋ではゲテモノかもしれないが、世界の70%の地域では何らかの形で昆虫を食用にしている。食用とされてきたものには「美味」があるはず。しかも昆虫は、将来の地球において貴重なタンパク源になる。先人観に縛られずに昆虫から美食のポテンシャルを引き出す考え方を、今夏の料理シンポジウムで発表した。

上 これがアリ料理のサービス例？ 凍らせたハチの卵（アイスクリームのようにクリーミー）やバラの花をエサにして香りづけした幼虫も。実用性は兎も角として、食材の潜在能力を探る研究だ。下 各国記者にラボの意義を説明するレゼビ氏。



上 麦芽にコウジカビを植えつけて発酵させたものをオリーブオイルでソテー。甘酒のような旨みに香ばしさが加わった懐かしい味に。新しい発酵食品の例。左 味覚テストも研究課題の一つで、セミナーも行なう。

もちろんこれはかなり極端な一例だ。他にも肉加工の方法論、さまざまな食材の発酵、熟成、海藻などをテーマとして扱ってきた。北欧の伝統食文化を再発見し、さらに発展させる一方、海藻のように北欧に豊富にありながら伝統的には食用にされてこなかった食材の可能性を探している。

Nordic Food Lab
URL / <http://www.nordicfoodlab.org>