

他店と差がつくワンランク上のペアリングテクニック

料理王国

FEBRUARY
2017
CUISINE
KINGDOM



「大特集」

人を呼ぶペアリング

好相性の意外な方程式

フード

パン

ジュース

環境

カクテル

中国茶

etc.



81
カブコ
ラ・ボンヌ・ターブル
フロリレージュ

あの店の
特徴的な取り組み
ジョンティアッシュ
クラフタル



「銀座 爽」
阿部 誠さん
×
「メゾン・ド・ミナミ」
ドミニク・コルピさん

和・仏スヘンヤリスト対談



提供するパスタは、1人前333円の手算内で考案。



予選の審査は「盛り付け」、「コンセプト」、「味」、「商品としての総合的魅力」の4つの項目をそれぞれ10点満点で採点。



試食ではシェフが料理のプレゼンテーションを行い、10名の審査員による質疑応答を経て採点。



いっしょに作る時間はあつた、パソロリロリと盛り付けが楽しかった。



奥田さんも厨房に立ち、実況中継の傍らで調理のリポートも勝めた。



予選では全員が異なるパスタを選択。看板使わない種類のパスタに挑戦するシェフも多かった。



「第3回全国郷土生パスタフェスタ」開催！ 奥田シェフと6人のシェフが 「ご当地パスタ」対決



生パスタとご当地食材の魅力を発信する、
全日本生パスタ料理協会主催の
「第3回全国郷土生パスタフェスタ2016」が昨年10月21日、
オークビレッジ柏の葉(千葉県柏市)で開催された。
今回は初のコンテスト形式を採用。
普段から生パスタを愛用する精鋭のシェフ6名が参加した。

君島有紀(取材、文、撮影) text&photos by Yuki Kimishima



決 勝

魚介パスタと肉パスタの戦いを 約60人の参加者がジャッジ

決勝戦は、予選と同日の夜に開かれたイベント「奥田シェフと揃し七秋の夕べ」内で開催された。参加者約60名が一室に集まる大きなホールに特設の調理台を設置。目前で行われる迫力ある実演に参加者は胸を躍らせた。決勝戦のテーマは、ミネラルをたっぷり含む土壌が豊かな食材を生み出す、まさに食材の宝庫である「淡路島の生パスタ」。メイン食材に奥田さんが魚。予選を勝ち抜いた圓谷さんが肉を選択。新たな淡路島の魅力に出会えるひと皿が誕生した。



優勝は圓谷卓哉さん

奥田さんとの接戦を制し、圓谷さんが優勝。優勝賞品として、神戸の星付きレストランでの食事や淡路島の食材生産者ツアーが含まれた「淡路島2泊3日の旅」が淡路麺業より贈られた。

「アル・ケッチャーン」
奥田政行さん

決勝の舞台では審査員が予選でパスタを食べたことや、年齢の方が多いことを考慮し、薄味で勝負してきた奥田シェフ。その手さばきに会場が沸き立った。



フレグランスの表面に水分と卵白を加えながら小麦粉を振るい、手でさくさくと混ぜ合わせることでひと回り以上大きく、不揃いな粒に仕上げた。



「BLUE GARDEN」
圓谷卓哉さん

圓谷さんはフレンチ出身のシェフ。予選の時から、これまで培ったフレンチならではの視点も活かしたいと話していた。



今回用意されたすべての食材が初めて使うものばかり。ひとつひとつ味を見ながら慎重に調整を行う姿が印象的だった。



都内を中心に全国からシェフがエントリー。予選では、淡路麺業の生パスタ料理を使用したご当地パスタ料理をテーマに腕を振るい、フードアナリストや食品事業者など10名の審査員により決勝進出者が選出された。決勝では、全日本生パスタ料理協会の会長を務める「アル・ケッチャーン」の奥田政行さんと、淡路島の食材を使った生パスタ料理で対決を行い、食品事業者や飲食店関係者などを中心とした参加者約60名が美食。投票により優勝者を決定した。

予 選

個性豊かな6種の生パスタと 地域食材でご当地感溢れる一皿に

予選では、シェフが事前に考案した「ご当地食材を使ったメニュー」をひとりずつ調理実演し、審査員に提供した。実演中は、奥田さんが調理サポートを務めながらマイクも取って軽やかな実況中継を行い、調理手順や詳細を会場へ伝えた。今回エントリーした6名のシェフ全員が、自身の料理を評価されるコンテスト形式の場への参加が初めて。緊張の面持ちはありつつも奥田さんの計らいもあり、和やかなムードで審査が進んだ。厳正なる審査の結果、「BLUE GARDEN」の圓谷さんが予選を突破。奥田さんとの決勝へ駒を進めた。



会場の「オークビレッジ柏の葉」は、オーガニックレストランや貸農園などを併設。食と農のつながりが体験できる。



淡路麺業株式会社
代表取締役社長
出雲文人さん

全日本生パスタ料理協会の発足人である淡路麺業株式会社社長の出雲文人さんが開会を告げた。「全国にご当地料理は数あれど、パスタはまだ至っていないのが現状。創業107年の顔を出す会社だからこそ、その可能性と地域食材のおいしさをもっと広めていきたい」と話した。



「柴海農園有機野菜と
元気豚の白いミートソース フジッリ」



「レッドベッパー」(千葉・幕張新都心)
相良忠政さん

弾力のあるフジッリによくからむ、千葉県のブランド豚をベースにした旨味たっぷりのソースには、トマトではなく、千葉県の農園で採れたカブを使う。パーマグリーン(青)の香りと辛味がさわやかな余韻を残す。

使用パスタ・フジッリ

普段使わないというショートパスタに挑戦した相良さん。「乾燥と違い、淡路産のフジッリは大きくアフリックとした食感。面白いと思いました」



「淡路島ポークラゲの種製バター風味
島小麦リガトーニ」



「pasta fresca DAN-MEN」(兵庫・淡路)
福田孝宏さん

淡路島産デュラム小麦を使ったリガトーニの力強い個性をあえて感じてもらうひと目でテーマ。淡路島産の増卵を使ったラゲソースに、煉製したバターを合わせ、段階的に変化させる小麦の味を印象付けた。

使用パスタ・島小麦リガトーニ

小麦の香りが強いリガトーニを選んだ福田さん。「酸味とコクのあるソースにも勝ってしまうコクのある風味を楽しんでもらいたい」と話した。



決勝料理

生パスタの発信地・淡路島の食材を使ったパスタ料理

「日本で2番目に栄養が豊富な海域
淡路島魚介類のフレージャー」



淡路島産のイカ、タコの頭、エビ、貝など食材ごとに別の温度で熱を加え、フレージャーに旨味を染み込ませる。魚介の硬さもパスタの大きさにも揃い出すことで噛む回数が増やし、パスタの旨味を引き出すのがねらい。

使用パスタ・フレージャー

奥田さん自身もお気に入りだというフレージャーを使用。通常は5ミリ×5ミリの米粒サイズだが、今回は1センチ以上に大き化した。

奥田シェフの予選の料理には、旨味、辛味、酸味など全部の要素が入っていた。決勝に残ると思ったし、決勝の料理もすべての旨い要素を入れてきたと思った。これをチャンスにキニョキと出てきてほしいです。
by奥田



「淡路産野菜とゴールデンポアホークの
アーリオオーリオ」



淡路産野菜はカブを中心に素材のよさを出すためになるべく食感を残す。ゴールデンポアホークは脂の甘みが活きるよう、薄切りをマリネにしてタリアー風にする。

使用パスタ・島小麦リガトーニ

島小麦リガトーニを使用。「淡路島食材に合わせるのなら、香りや味わいに力強さがあるパスタに挑戦したかった」と奥谷さん。

優勝はまさかという感じでした。同じ東北出身ということもあり、奥田シェフは憧れの存在。肩を並べて料理をさせていただく機会なんてそうあるものではないので、ぶつつかっていく気持ちでとにかく楽しめました。
by 奥谷

6種の生パスタ×7人のシェフが作りだす 多彩な8種のご当地パスタ

当日は、淡路産の製品でもある6種の生パスタが用意され、それを7名のシェフが、各地域の食材と独自のアイデアで調理。バラエティに富んだ8種のパスタ料理ができ上がった。

予選料理

思い入れのあるご当地食材とかけ合わせた郷土パスタ



「日本の養殖鯛のUMAMIリングイネ
～宇和島産 鯛一郎クン～」



「BALLY'S Tamachi」(東京・田町)
沼口道太さん

愛媛・宇和島産の養殖マダイ・鯛一郎クンの脂のりのよい上質な身と旨味を堪能するためのパスタ。もっちり食感のリングイネに魚介、昆布、野菜のだしを吸わせて、シンプルに仕上げた。

使用パスタ・リングイネ

沼口さんがリングイネを使うのは今回が初めて。だしをしっかり和らげた厚みのあるパスタで、鯛のおいしさをかみしめてほしいと選んだ。



「ムール貝とフレージャーのズッパディベッシェ」



「e by favy」(東京・西新宿)
戸田康利さん

ごった煮とも称されるイタリアの漁師料理。石巻産ムール貝をたっぷり使っただしにエビやイカなど魚介の旨味を加え、ビスコのような濃厚スープをフレージャーにしっかりと吸い込ませた。

使用パスタ・フレージャー

「だしがすごくおいしいので、そのだしが染み込みやすく、時間が経っても伸びにくい特徴のあるフレージャーがベストだった」と戸田さん。



「東北の恵み～海、大地、山の幸パスタ」



「BLUE GARDEN」(東京・原宿)
岡谷卓哉さん

東北の秋の恵みがテーマ。土色の和置を大地に、スパゲッティを山に見立て、山海の幸を散りばめた。タラのコンフィや白子の燻製に、福島産青海苔といった珍しい食材も添え、五感で楽しめる料理に。

使用パスタ・スパゲッティ

食べる人にとって一番「わかりやすい」種を使えば、コンセプトがより伝わりやすいのではという観点で、メジャーなスパゲッティを選択。



「小田原蒲鉾とわさび漬けのカルボナーラ風」



「隠れパ3世」(神奈川・小田原)
阿部敬三さん

生クリームと豆乳にわさび漬けを合わせた和風のクリームソースがフィットチーネにマッチ。生の蒲鉾とそれを揚げたものを飾り、小田原スタイルの蒲鉾のおいしさを伝える小田原愛に溢れるたむと皿に仕上がっている。

使用パスタ・フィットチーネ

阿部さんが「初めて食べたときに、今までにないもちもち食感が驚いた」というフィットチーネは、カルボナーラソースとの相性が抜群。

