

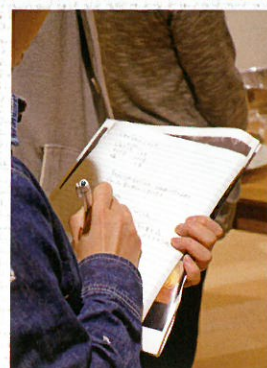
鶴岡から世界に通用する人材を育てたい！

地元・鶴岡の食文化発信拠点で

「奥田流ガストロノミーセミナー」を開催

小麦粉を使った食材の特性について学べる「奥田流ガストロノミーセミナー」小麦粉で料理を極める「フーディー・アモーレ」が、10月19日、奥田さんの地元・鶴岡市にて開催された。

小谷真結美 取材・文 撮影 text & photos by Mayumi Kotani



鶴岡市や山形県の内外から参加者が集まり、目の前で繰り広げられる奥田さんの技に注目。熱心にメモを取る姿も多く見られた。

味覚の理論をわかりやすく解説しながらも、自ら調理台に立ち、工程のすべてを丁寧に披露した奥田さん。



スポンジ生地味の違いがよくわかるよう、シンプルな生クリームと果物のみのトッピングで試食し、味を比べた。

会場となった「つるおか食文化市場 FOODEVER」は、日本初のユネスコ食文化創造都市となった鶴岡の食を味わえる飲食店や、厳選された新鮮な食材などが手に入るマルシェが出店し、季節ごとに多彩な食のイベントが開催される鶴岡の食情報の発信拠点。参加者は、洋菓子や製パン、外食店事業者、流通事業者や飲食店関係者など。鶴岡市を中心に、県外からも参加者が訪れた。今回のイベントは小麦粉をテーマ

とした3部構成。第一部はパン、第二部がケーキ、第三部はパスタについて、作り方によって異なる食味食感の違いを実際に試食しながら体感しつつ、理論と裏付けを「アル・ケッチアーノ」奥田政行さんがレクチャーした。

鶴岡出身の奥田さんは、地元トールクを織り交ぜて参加者を和ませつつ、自らケーキやパスタの調理を実践。第二部では、「共立て」「別立て」でつくった生地の違いによる、生クリームや具材との相性、さらに、同じ方でも小麦粉の種類によって変わる食感なども試食を交えながら紹介し、遺伝子情報による「おいしく感じる味覚」についてなど、理論的な側面をわかりやすく解説した。

第三部では、生パスタを小麦粉を混ぜるところから始め、生地をこね、ニョッキに整形したりパスタマシンで伸ばしたりする工程までのすべてにおいて、華麗な腕前を披露。さらに、「全日本生パスタ料理協会」発



小麦粉を混ぜるところから生地づくりを披露



生パスタの生地づくりでは、小麦粉を混ぜ、こねるところから奥田さん自らが手がけた。華麗に切り分けられて、あっという間に完成。



鮮やかな手つきでみるみるうちにパスタが伸ばされていくさまに、参加者の視線は釘付けに。



試食用パスタの仕上げにチーズを削る。味付けや盛り付けなども披露した。



第三部では参加者と一緒にニョッキをこねる一幕も。奥田さんと一緒に、力加減などを直接教わりながら仕上げ、全員で試食した。

起人である淡路麺業代表取締役社長の出雲文人さんも登壇し、奥田さんの手づくり生パスタと、淡路麺業が提供する生パスタとの食比べも行われた。

参加者からは「奥田シェフの丁寧な仕事ぶりに感嘆した」「手を抜かない丁寧さ、細かさを直接目にすることができ、基本を大切にすることという料理への熱意を感じられた」と

いった声が聞かれ、料理の技術以上の収穫を得たとの声も。

「魚介や野菜、米など、さまざまな食材に恵まれるユネスコ食文化創造都市である鶴岡。そんな地元・鶴岡から、世界的な料理人が現れて街が元気になってくれれば」という奥田さん。今後も定期的に料理セミナーを開催し、地元へ貢献し、未来につなげたいと話した。



淡路麺業社長・出雲さんは、自社で提供している数十種類のパスタの特性について紹介。自ら実際に調理して試食も行われた。

