

+ FROM SWITZERLAND



冷奴に鰯節と醤油をかけて。「豆腐にスマートフィッシュをのせたみたい」とのコメントに、それは確かに!と日本人スタッフ一同がハッとさせられた。



削りたての鰯節に醤油とくれば、日本人にとっての最強コンビ。お湯を加えただけで即席のつゆが完成。豊かな香りにシェフたちも黙ってうなづいた。



荒節を手に、その強い香りを嗅いだり、本枯節と比べてみたり。パック詰めされた削り節の原形に触れ、興味を抱いてくれた様子。



「本枯節」とはどういった工程を経て完成されるか、店主の中野さんの説明に聞き入るシェフたち。「鰯は腹筋と背筋がこうしてくつった状態で泳いでいます」。

ザ・日本の味 醤油と甘味が作る

今回2度目の来日となる、スイス人シェフ御一行様。日頃、キッコーマン醤油を愛用している彼らを、今回は築地場外へと案内した。世界の万能調味料・ソイソースの魅力はすでに十分すぎるほどご存知のことと思う。だからこそ、ここで改めて、本国ニッポンのディープでリアルな醤油使いに触れていただこうという魂胆だ。テーマは、朝ご飯。極めて日常的でスッピンな日本の食が、そこにはあるから。

最初に訪れたのは、鰯節の仲卸「伏高」。まずは店主・中野克彦さんによる基本的な鰯節のレクチャーから。腹筋と背筋があること、本枯れ節の完成までに半年近くかかるということ。またにパック詰めされた削り節を使うことはあると言う彼らも、削られる前の本枯れ節カビ付け前の荒節を見るのは初めてのようで、しげしげと眺めたり、匂いを嗅いでみたりと興味津津だ。では削つてみましょう、結構難しいんですよ、なんて言ひながらフランツさんに促してみると、シャツシャツときれに削れている音がする。力の入れ方、腰の入れ方が料理人のカンでわかるのだろう。さすがです。まずはそのまま、次に削りたての鰯節にお湯を入れて醤油を垂らした即席のだしを飲んでもらつた。「力強い燻製香が、湯を入れた途端、だしのよい香りに変わった」。さらにも冷や奴の上にもふわり、もちろん醤

油をかけて、どうぞ。「豆腐は好きだけど、こうして食べるのは初めて。三位一体だね」。

次に向かったのは、創業84年の玉子焼「大定」。4人の職人さんがベルトコニアのような焼き場の前に立ち、流れ作業で卵焼きを焼き上げる。1日になんと千々千二百も焼くという話に一同驚愕。大定には全40種の玉子焼があるが、今回は、すし屋向けにやや甘めに仕上げた「つきじ野」、濃口醤油を使い創業当時の味を再現した「江戸前」、淡口醤油を使いだしを効かせた「京だしき」の3種を試食。「玉子焼がこんなに甘いなんて!」「醤油をつけた方がバランスがいい」と、つまんでは口ぐちに感想を述べ合った。

最後の1軒は、「佃煮屋の老舗「佃源田中屋」。外国人にはちょっとハードルが高いかなと思いつつも、日本の奥深き醤油文化を体験していたたくさんの海老原力さんが炊いていたのは昆布とアサリ。深い色に上がったアサリをひとつまみ食べさせてもらった。「すごく濃い醤油の味だね」「甘味も強いんだな」という声に、もともとは保存食だからと海老原さん。

少しためらいつも、こっくりと炊きあがった佃煮を試食するシェフたち。「醤油そのものの味」と、醤油が前面に出た味付に驚きの声を漏らした。



玉子焼を一口つまみ、「ずいぶん甘いんだね」とレト・マティスさん。3種の中では、だしの効いた京風がお気に召したようだ。

みんな醤油色だ。
どれからトライしよう…

+ FROM SWITZERLAND

シェテファン・マイヤー ジャッキー・ドーナツ
アルミニ・アムライン フランツ・フェー レト・マティス

スイス人シェフ、醤油の国の朝ご飯を体験する!

2007年に来日したスイス人シェフたち(07年7月号掲載)が再びやってきました。築地魚河岸見学に続く、今回の体験テーマは、「築地場外で日本の朝ご飯をつまみ食い」。日本の食文化の縮図とも言える朝ご飯は、醤油なくして成立しません。日頃、醤油を使いこなしているシェフたちが、ディープでリアルな日本の醤油使いに触れました。その反応や、いかに……!?

中嶋大助一写真
photographs by Daisuke Nakajima

これは面白いね!
これ何でしょ?