

一般社団法人 日本エスコフィエ協会 第2回 現代フランス料理講習会



左から佐藤 伸二氏、太田 昌利氏、上柿元 勝氏、善養寺 明氏、
鎌田 雅之氏

第2回現代フランス料理講習会を終えて

株式会社ニュー・オータニ 西洋料理バンケット統括料理長
太田 高広氏 (寄稿)

第2回現代フランス料理講習会が前回に引き続き大阪・辻学園にて行われ約90名が参加しました。今回の講習会も上柿元副会長を中心に京都ホテルオークラの善養寺総料理長、そしてリーガロイヤルホテルの太田昌利総料理長の3名のグランシェフによる開催となりました。善養寺シェフと太田シェフはこの時期にふさわしい食材を使った料理、上柿元シェフは熊本を応援した復興に繋がる料理を披露していただきました。

トップバッターは善養寺シェフ。この時期に美味しい茄子を使い、フォワ・グラとトマトコンフィ、パプリカと一緒にプレスしたテリーヌ。粉ゼラチンを接着に使い、食材の持っている水分に溶かし込み、重みを使ってプレスし固める技法。ポイントは茄子がまだ温かいうちにゼラチンを振りかけ、余熱で溶かしながら浸透させ、その後しっかりと冷やし固めるそうです。現在では意外と知られていないこのやり方、比較的作りやすく、急な宴席にも対応できる料理としてご紹介していただきました。

2番手はリーガロイヤルの太田シェフ。こちらも夏の定番アイテムとうもろこしを使って、フォワ・グラを取った後の鴨肉いわゆるマグレド・カナルと合わせた逸品。ポレンタ、茹でとうもろこし、ヤングコーン、ポップコーンと形の違った共通するとうもろこしのバリエーションを付け合せとし、鴨にはフォワ・グラ、トランプット、マコモ茸、ピスタチオ、グリーンペッパーのファルスを塗って焼き上げ、バルサミソースをかけて仕上げた料理でした。フォワ・グラとコーンの相性は言うまでもなく、フォワ・グラを作る際の餌にとうもろこしが使われるガバージュからもそれわかります。一方それに合わせる鴨もフォワ・グラを取った後だけにその風味が肉に残っており、納得のいく組み合わせです。食材を熟知しているシェフだからできる料理と言えると思います。

【講師】善養寺 明氏 (京都ホテルオークラ 取締役料理長)
太田 昌利氏 (執行役員リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長
兼リーガロイヤルホテル総料理長)
上柿元 勝氏 (カミーユ オーナーシェフ)
開催日: 2016年8月25日(木)13:00~16:00
場所: 辻学園 調理・製菓専門学校
主催: 一般社団法人 日本エスコフィエ協会
賛: 株式会社マツヤ 株式会社フジマック

最後は上柿元シェフ。熊本の食材を使って復興支援に結びつく料理として、熊本の美味しいトマトを使った冷製のスープをご披露いただきました。あくまでもフランス料理のテクニックを駆使し、素材の持ち味を生かしながら繊細な味に仕上げていくスタイルには確固たるものを感じました。“料理人である前に一人の人間でなければならない”そして“料理人たるもの常に味を見る事を怠るな”や“掃除に始まり、掃除に終わる”など上柿元シェフのいつもの言葉に、料理人として仕事に向き合う姿勢の大切さをあらためて教えていただきました。いつの日も時代や人は変わっても、料理の技法は変わりません。焼く、煮る、蒸す、揚げるなどの基本となる大きな軸があって成り立っています。その事を料理とともに偉大なる料理人が現代まで継承されてきたわけです。時代とともに料理は変わりますがその技法は我々が師と仰ぐオーギュスト・エスコフィエ氏から受け継いで行かなくてはならないのです。そのため講習会でもあることを3人のグランシェフから今回も教えていただきました。



茄子とフォワ・グラのテリーヌ



マグレカナルとポレンタ



トマトの冷製スープ