

令和元年7月1日

ニューヨークで昆布の講演会開催

株式会社 奥井海生堂
代表取締役社長 奥井 隆

ニューヨークで昆布の講演会を6月6日、7日の両日開催しました。昨年に引き続きアメリカ最大規模の料理学校、C.I.A(カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ)のニューヨーク本校とマンハッタンにある有名レストラン、ブーレイ・アット・ホームとブーレイ・テストキッチンの計3回、いずれも大好評頂きました。

今年4月にアメリカの人気シェフ、デイビッド・ブーレイ氏が敦賀市の弊社昆布蔵の視察にお見えになり、それがきっかけで今年からマンハッタン中心にある彼のレストランで昆布の講演会を開催しました。ブーレイ氏は、NHK、BS プレミアムの1時間半番組で放映されるほど、日本の料理界でも名の知れたシェフ。特に最近は医食同源の考えから、食で体を元気にするという発想の元、健康になれる料理を目指し、日本の乾物や発酵食品を多用し、油脂をあまり使わない「うま味」中心の料理へとシフトしています。ブーレイ氏にとって、日本は勉強の場という考えのようで、頻繁に来日されています。特に親しくされている、和食文化国民会議の副会長、京都料亭「菊乃井」の社長、村田吉弘氏から、発刊済みの英語版日本料理大全4巻（全8巻刊行予定）をことづかりました。何よりも日本料理の技術や伝統、文化を学ぶお手本になりますと、ブーレイ氏は大喜びでした。

ブーレイ氏は日本料理の特徴である、柔らかい水にも興味を持ち、今回の講演会は、私が3年前からアドバイザーを務める三菱ケミカル・クリンスイ株式会社と共催で行いました。今までも海外での昆布の講演会を度々開催しておりますが、現地での硬い水事情に長く悩まされてきました。昆布だしがうまく出

ない国は多く、3年前に共同開発した「和食のための浄水器」を海外へ常に持ち歩き昆布だしのうま味を紹介しています。三菱ケミカル・クリンスイの木下社長、担当者、現地コーディネータの3名が参加されました。

6月6日のC.I.Aでは学生80名で昆布と水の講義を昨年同様の規模で開催しました。翌日、マンハッタンのブーレイシェフのレストランでは昼に30名、夜に70名の計100名の食に関心の深いニューヨーカーやマクロビオテックの教師、メディア、料理研究家に参加していただきました。参加料は昼が150ドル、夜が180ドルと決して安くはない金額にもかかわらず、驚くほど熱心な参加者でほぼ満席になりました。

ニューヨーカーにとって昆布は初めてという方ばかりでしたが、北海道のそれぞれの昆布の産地から、その歴史や京都とのつながり、料亭料理文化で花咲く昆布文化等の話には熱心に耳を傾けて頂きました。又、6種類の昆布の試飲には大変興味を持ち、特に30年経過した「蔵田利尻昆布」と新昆布の味覚の違いを、ワインのビンテージの味覚の違いに重ねて、驚きと共に楽しまれました。引き続き、羅臼昆布、山出し昆布、日高昆布といった種類別に昆布の味の違い、最後にニューヨークの水道水とクリンスイの浄水でとった昆布だしの違いも紹介しました。すべてワイングラスでの本格的な試飲で香りと味の違いが鮮明に感じとれる試飲会は大成功でした。

昆布と水の説明と試飲後、いよいよブーレイ氏の昆布だしや加工昆布を使った料理が出された。粉末昆布を練りこんだそばや、おぼろ昆布をまいたサーモン、葛を使った餡かけ風味の料理やゆずの香りのする野菜のおひたし、西京焼きやキノコ料理といった和食の風味がたっぷりと楽しめる料理ばかり。参加者は驚きをもって楽しまれました。

今回は、米国のトップレストランの視察もかねて行いました。まず、サンフランシスコの「セゾン」、ナパバレーの「フレンチ・ランドリー」や「シングルスレッド・ファーム」、「ケンゾー」とミシュランの三星や二星、一星といったレストランを廻り、すでに奥井海生堂の昆布を使っているレストランや関心の高いレストランへの昆布の紹介も行いました。

米国で最も人気のある三星レストランの一つ「シングルスレッド・ファーム」は、以前から弊社の昆布を使用。オーナーシェフのカイル・コノートン氏からも是非、彼のレストランで昆布と柔らかい水のイベントを開催して欲しいと、イベント要請を頂き、米国での和食の関心の高さに驚きました。

アメリカの好景気を反映し、マンハッタンの中心部では、今でも大規模再開発が行われています。新たに建設された高層ビルには、必ず高級レストランや食のアミューズメントスペースが大きく広がり、世界の料理を多くのアメリカ人が楽しんでいました。案内頂いたハドソン・ヤードの一角の地下には、すべてスペイン料理の施設が入り、スペインワインやパスタを楽しめるバルに多くのアメリカ人であふれていました。将来、日本料理や寿司カウンター、和菓子、日本酒、日本料理素材だけが溢れるジャパニーズ・フードコートも夢ではないと思います。

経済や文化の中心、ニューヨークのマンハッタンには、これからも世界中から人々が集まり、世界のショウウィンドウとしての機能が増していくと思われます。和食ブームが押し寄せるアメリカの中心地での食のプロモーションには限りない可能性があります。あるレストランでは黒龍酒造の清酒がメニューの中でも高級酒として紹介されていました。寿司や日本酒が先行しているアメリカの和食ブームに、いよいよ本格的な懐石料理を楽しむレストランも出てきています。昆布をはじめ和食の素材に興味を示すシェフも多く、米国ではこれから本当の日本食ブーム到来を予感する旅になりました。



C.I.A ニューヨーク本校の玄関



講義当日の告知板（昆布だし教室）



C.I.A コピア校の広い実習室



階段教室での昆布の授業風景。





ニューヨークのレストランブレイ・テストキッチンでの昆布イベント



レストラン、ブレイ・テストキッチンでの昆布イベントの様子、

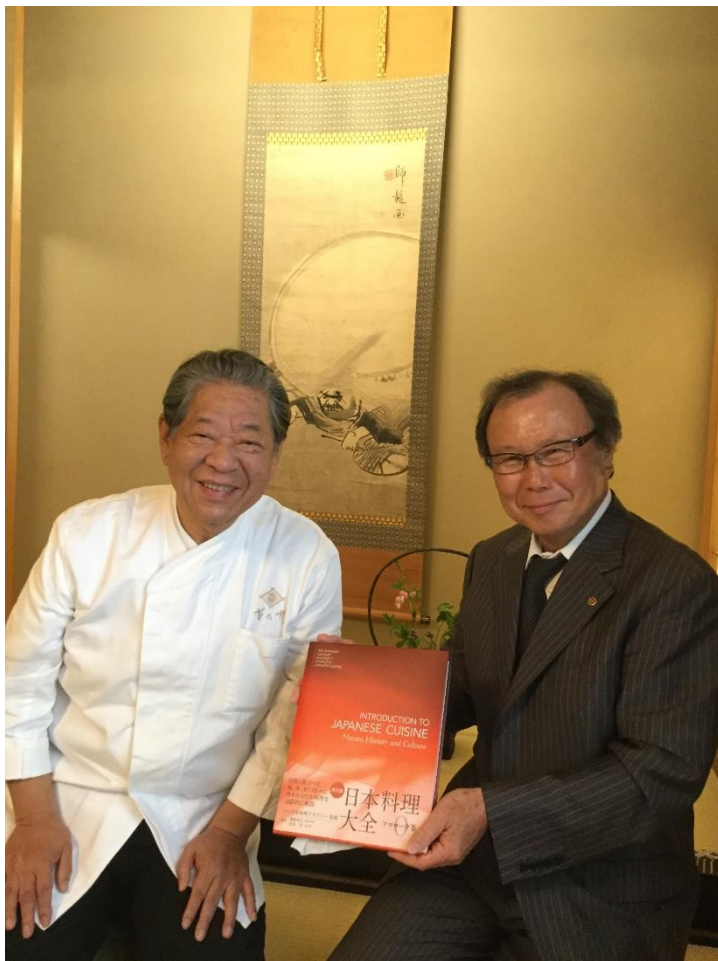




ブーレイ・テストキッチンでの調理風景



参加者と記念撮影。



村田吉弘副会長からブーレイシェフに日本料理大全をことづかりました。



昆布だしの味見をするブーレイシェフ。