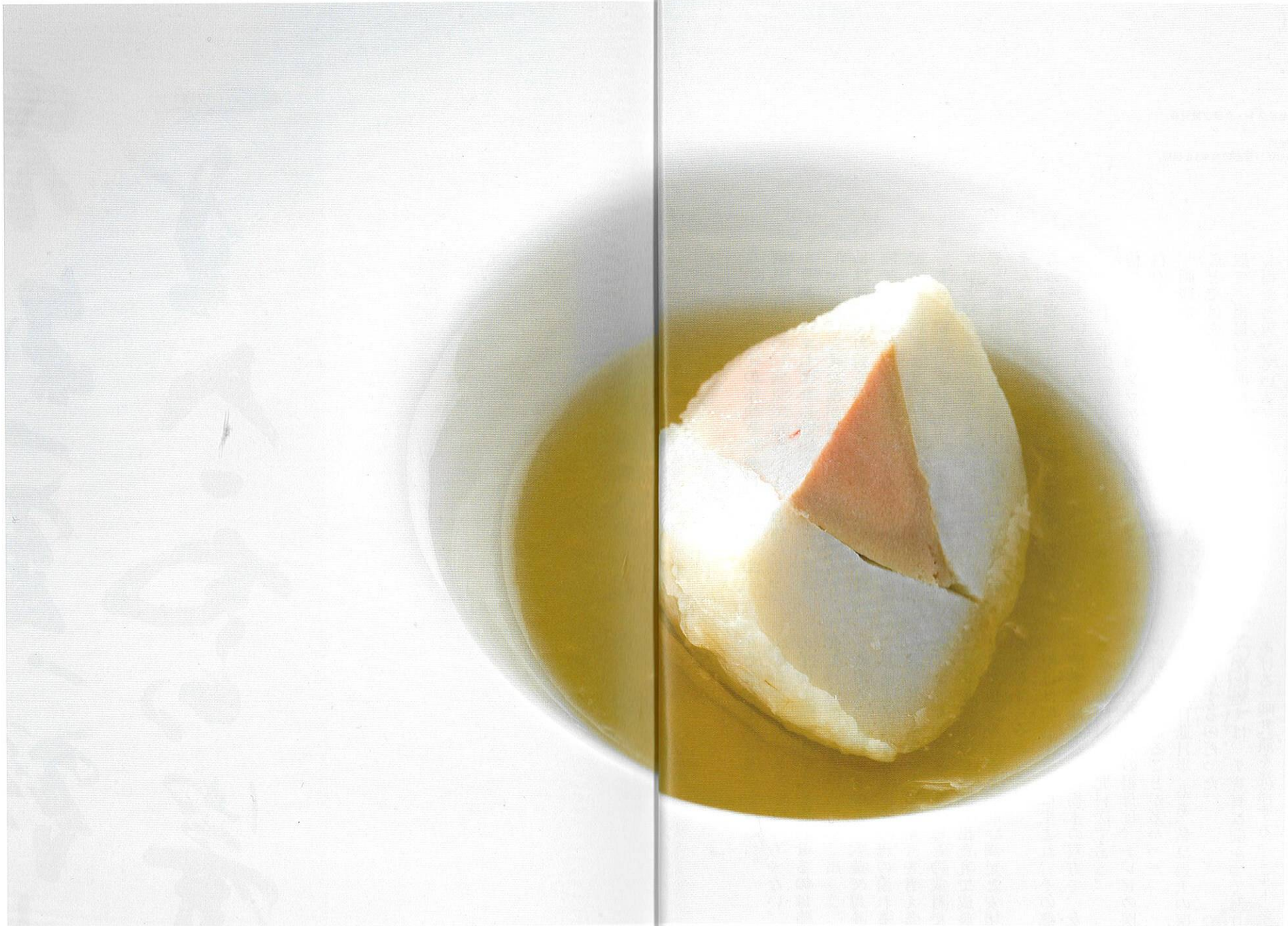


音羽シェフのひきだし④

Légerment de fumé de satoimo et foiegras,
consommée gelee de date
里いもとフォアグラの軽い燻製と
コンソメジュレ

料理/音羽 和紀 文/馬場 愛子

旅のかたち



撮影/渡辺 幸宏

ハットとするほどシンプルな料理は、里いも、フォアグラ、コンソメジュレの三つの要素から成りたっている。里いもの形を大胆に残した形。見知った里いもに、肩の力が抜けて心安らぐ気持ちになつてくる。

里いもは日本で稲作が始まる前から食され、稲作以後も地域によって主食として人々の暮らしに必要とされてきた。かつて仲秋の名月の供物は月見団子ではなく里いもであり、里いもの収穫を祝い次の年の豊作を祈っていた。米が主食の主流となつてからも、滋養となる根菜のひとつとして生活に根づいている。

一方、フォアグラといえばフランス料理を彩る特別な素材。ミルクイでなめらかな脂肪の旨みはなにもにも代えがたい。しかし、突出した味わいを持つフォアグラは相手を選ぶ。個性と個性がぶつかってはならないし、負けてしまう相手では不釣り合い。包み込み支えてあげられる、ある意味力強さを兼ねそなえた相手でないフォアグラと相対できない。そんな包容力のある相手として、音羽シェフは里いもを合わせた。粘りのある食感がフォアグラのなめらかさと相通じているし、なにより秋冬に味わいたい素材。ただし、ヨーロッパでは里いもは使われていない。この地ならではのフォアグラとの出会いに、意外な組み合わせの妙と相性の良さを愉しむことができる。里いもはもったりしないよう軽く燻し、淡泊な味に香りのふくらみを添えた。燻香とコンソメジュレの後味の良さが、舌でなめらかに溶けるフォアグラと相まってひと口ふた口と食べ進んでいける。

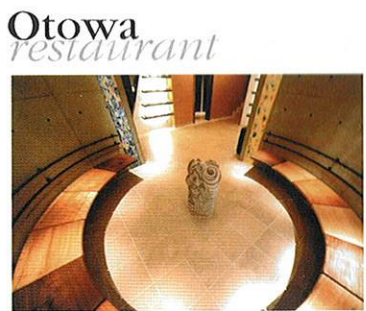
音羽シェフはよく、旅の話をする。車で走る長い道のり、どこまでも続く農園、街の市場、カフェやバル、美術館など、ヨーロッパの都会ではな

く地方で、その地の人たちが集まる場所へ行き、その土地の料理を食べ、ワインを飲み、その場所ならではのなにかを感じてきた話だ。その話からはそこに暮らす人たちの体温が感じられ、見知らぬ土地でもいつしかそこに親しみを持つようになっていく。旅は日常から非日常へと抜け出る方法であり、時にそうして「抜け」を作らないと人は生きにくい。なにも遠い外国へ行かずともよく、ふだん歩かない道をゆっくり歩いてみるのも旅、本を読み、違う世界に身を置くのも旅といえるかもしれない。そして、レストランで食事をするのも旅といえるのではないか。そこには出会いがある。新しい味、発見、驚き。居ながらにしてこの場所ではないどこかへ行ける。行き先の地に、食することで想いを馳せることができる。

里いもとフォアグラ、日本で食べ継がれているものと遠くヨーロッパのもの。フォアグラは肥え太らせたガチョウの肝臓。無理に太らせる方法には賛否両論あるが、人が幸せに生きるための先人の知恵だと思いたい。いのちを余すところなく受け継ぐために、人がつちかかってきた英知とこの土地の素材が出会った料理は、国や時を越えた旅の一つかもしれない。

音羽 和紀
Kazunori OTOWA
1947年、宇都宮市生まれ。
1970年、ヨーロッパで料理の修業を始める。アラン・シャベルの最初の外国人弟子となる。
1981年より宇都宮市や益子町にて(オーベルジュ)や(リス・ブラン)をオープン。2007年、今までの集大成として(オトワレストラン)をオープン。著書は13冊を数える。宇都宮市在住

馬場 愛子
Aiko BABA
新潟市生まれ。幼少よりヴァイオリンを、大学ではフランス語を学ぶ。その後、スイーツ商品の企画・惣菜店の販促、レストラン運営などについて、売る側・買う側、双方の視点にたったプランニングを行う。日本酒とワイン、おいしい料理をこよなく愛するフードアドバイザー。東京都&宇都宮市在住



©畑 亮

〒320-0826 宇都宮市西原町3554-7
tel.028-651-0108 fax.028-651-2310
URL:www.otowa-artisan.co.jp
ランチ 金~日曜日 12:00~14:00(L.O.)
ディナー 火~土曜日 18:00~20:30(L.O.)
月曜日休