

音羽シェフのひきだし⑨

Roulé de bœuf au Shitake en crépinette
とちぎ和牛のロール、クレピネット包み

料理/音羽 和紀 文/馬場 愛子

受けとめる



撮影/渡辺 幸宏

とちぎ和牛は「霜降り」の柔らかな口あたり、脂のうまみを味わうブランド牛。栃木が誇る食材として音羽シェフもしばしば用いるが、フレンチのコースの流れのなかで違和感なく食してもらえるかに心を砕く。

それは、とちぎ和牛のキャラクターである霜降りの脂のおいしさが、時としてコースのなかで突出しがちだからだ。前後の皿の印象を霞めてしまふほどに強く、味覚が飽和してしまう。シャブシヤブや鉄板焼きなら発揮されるこの肉の魅力は、フレンチのフルコースでは生かされたい。だからこそ、手を尽くして工夫を重ね、フレンチの肉料理として食するにふさわしいとちぎ和牛のひとつ皿を、音羽シェフは作る。

とちぎ和牛のロールは、脂のさしがるべく少ない部位を使う。粗挽きにし、中心にフォアグラを包む。ロールの表面には肉厚の原木椎茸を薄く削いで並べる。そしてクレピネット(豚の網脂)で全体を包み、焼きあげる。あえて脂が少ない部位を使うことで、肉の旨みを素直に味わせる。包まれたフォワグラのkokが溶けだし豊かな食後感を残す。ソースはマデラ酒のほのかな甘みとトリュフの香りを生かした。音羽シェフのイマジネーションと相容れない部分も、手をかけることで「らしさ」に昇華させている。

音羽シェフのメニューの組みかたは、決まりがいい。いや、柔らかいというべきか。

「この野菜がないといけない」「この部位でないと表現できない」ということを耳にしたことがない。天気具合やなんらかの事情で、思い描くものと違う素材と巡りあうこともあるし、そもそも、

野菜も魚介も肉も、たとえ人の手に依るものだとしても、自然との関わりなしには存在しないのだからひとつとして同じということはあり得ない。そんなときにこそ、どうしたら美味しくなるのだろうか、目の前の素材を否定せずに受け入れて向かい合う。

そうして素材、イマジネーション、テクニクが歩みより作りだされる料理は、無理がなくおいしい。「そうだ、それでいいんだ」とストンと身体に入ってくる。

完璧な環境、満足する条件、求めればきりがいい。それなのに、すでにその手に在るものよりも、手にせぬものを追い続けてしまうのは、いったいなにに駆り立てられていることなのだろう。求めても求めても、やってくるのは焦燥という心の葛藤だけなのに。

現実を受け入れる勇気。向かい合い信じ続ける強さ。求め続けるあまりの終わりのなさから、柔らかなく、しなやかにシフトできたら、どれほど生きやすいことか。



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・プラン)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

Otowa
restaurant



©Ryo Hata

〒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