

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由にお持ち帰り下さい

ちっきんプレス

生産者さん訪問

シェフ松本の 山形・かほく探訪記

「2016 年 1 月、雪の舞う山形で「かほくイタリア野菜研究会」のセミナーが開かれた。1 泊 2 日の日程にちっきん総料理長・松本が参加。野菜の生産者さんに会い、イタリア料理界著名シェフ達の話聞き、ハウスの畑を見学、かほくの野菜に携わる様々な人達と交流し、とても刺激的な時間を過ごしたそう。今度はさくらんぼが香り、露地の畑が賑やかになる初夏にまた訪れたいなあ。



山形県西村山群
河北町

写真は、この5月のかほく町の景色。



山形のイタリアンといえば アルケッチャーノ 奥田シェフ

山形に生まれ、その土地からイタリア料理を発信し続ける奥田シェフ。地元の豊かな自然環境と人によって育まれる味わい深い食材を大切に、それらを最大限に活かす調理法で、人々の舌も心も揺さぶる料理を作り出している。例えば「苦み」に対し、その対極にある「甘み」を合わせることで 1+1=2 以上の美味しさを生み出す奥田シェフ独自の手法は、食材に真摯に取り組みとことん突き詰めて料理を考える姿勢を私達に教えてくれる。あえて苦みの強いオリーブオイルに、トマトの甘さを合わせたシンプルな美味しさには、思わず感動し納得する。

イタリア料理を通し、地元の素晴らしい食材に新しい光をあてるとともに、「食の都庄内」親善大使活動を通してその販路拡大にも積極的に取り組んでいる。



日本のイタリア料理界を牽引する中心人物 アクアパッツァ 日高シェフ

「10 年前、日本で育てられたイタリア野菜を使いイタリア料理を作るなんて想像もできなかったことが、かほくイタリア野菜研究会の取り組みによって実現しつつある。今日ではより本場に近いイタリア料理の提供が可能で、日本の食文化の選択肢の広がりにおいて、かほくイタリア野菜研究会が担う役割はとても大きい。ただし本当のイタリア野菜の味、苦みや香りを楽しむ感覚は、日本人の DNA には元々ないもの。日本人達が、それを食し心から美味しいと感じ喜ばれるものにするのは、我々料理人の仕事である。」と、日高シェフは語った。



かつて料理を修行中だった日高シェフの働く店に、イタリア帰りの奥村シェフが食事に訪れたことがあった。本場の味を知ってお客様にペペロンチーノをオーダーされた日高シェフ、この時に自分もイタリアに行かなければ!、と決意したそう



刺さる...

「町ぐるみで取り組む研究会の団結力が、会の中ひしひしと感じられた。やる気と活気に溢れる生産者さん達。」

「土の中に埋まってみたこと、ありますか?」
「僕はね、あるんですよ。野菜の気持ちになってみようと思って。」と話し出す奥田シェフ。一日土の中に埋もれていると、静かな場所なのに意外とたくさんの音を感じるのだそう。水の流れる音、虫の這う音。
「でもね、僕が言ったところで、皆さんわからないでしょう?自分が体験してみないとわからないから、僕はやってみるんですよ」
興味あることはどんどんやってみる、実際に自分で体験してみる、奥田シェフのバイタリテイ溢れる話には多くの気付きがあった。



↑雪の中から雪下になじんを収穫。甘さに大感激!
途中、生産者さん達による芋煮の炊き出し。
素朴な美味しさが身に沁みる!!



↑畑見学では、野菜の新鮮な美味しさを改めて実感!
この味は、この畑、この生産者さんだからこそ!!

急遽始まるキッチンスタジアム。スターシェフ達の競演に会場が沸く!メインで料理を作る日高シェフをサポートする奥田シェフ。サブに徹し、先を読んで動く奥田シェフの姿を目の当たりにして、一流の人はスゴイと改めて思う。

農地へ農業用水を供給するため、重要な役割を担う。毎年6月、大規模な水祭りが開催される。この日には、地域のリーダーたちが、お守りや地元の物産品を、お土産として持ち帰る。今年も、この5月の様子。↓

ちっきんの目指すもの

その発祥が、お母さんの味すなわち家庭料理であるイタリア料理は、宮廷料理や特別な席でのもてなしに源をなすフランス料理などと比べ、調理法はとてシンプルでストレートなものが多く、食材そのものを引き出す料理と言える。それ故、素材の持つ力が大きく意味を成してくるし、旬の時に鮮度よく使うことでその力が活かされる。この日本の地でかほくの野菜に出会えたことに感謝!! 意欲的な生産者さん達の作り出す素晴らしい素材で、目の前にいる人達が旨いと思えるものを作り続けたい、と改めて感じた。

