

平成4年12月15日第三種郵便物認可 平成22年4月7日発行(毎月1回7日発行)第29巻第4号
ガストロノミーの未来を拓く

グルメジャーナル

GOURMET
JOURNAL

4 月号

VOL.277

地産地消を掲げる
ナチュラル志向の
フランス料理
酢を使いこなす

FOOD & WINE

730 yen

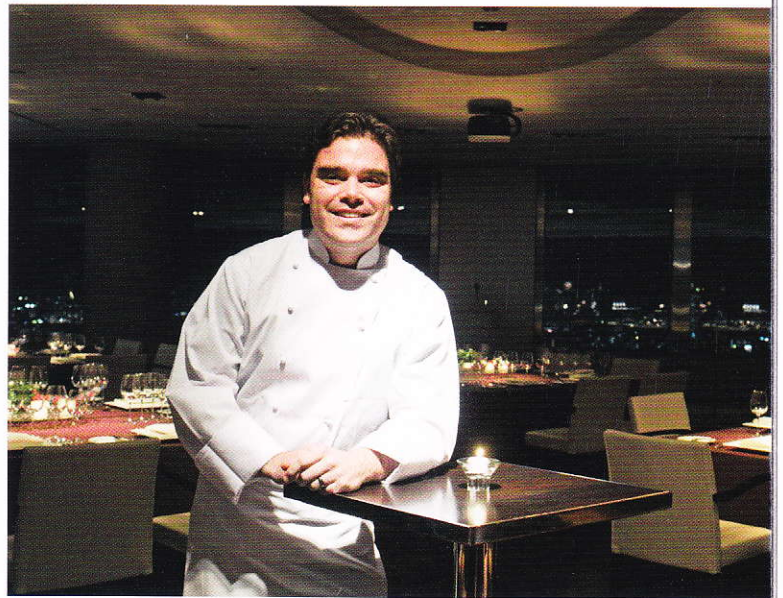
Oregon wine

Maker's Dinner オレゴンワイン生産者のディナー

オレゴンワインボードのディレクター及び生産者が来日し、1月26日に大阪、28日に東京で試飲会を開催した。オレゴン州には、およそ400のワイナリーがあり、総生産量が180万ケース弱で、カリフォルニアの大手企業の1社にも満たない小さなワイン産地だが、ピノ・ノワール、ピノ・グリーナなどが日本市場でも、ようやく認められてきたところという。

オレゴンワインボードでは、さまざまな活動に地元の話の料理人を招いており、ジャック・ヨス氏ともコラボレーションしていた。その関係で、今回の日本でのテイスティング会にヨス氏を帯同したという。ちなみにオレゴン州は早くから地産地消に取り組みしており、ワイン業界は農水産物関係者と一体となっており、「食」を盛り上げてきた。六本木ヒルズクラブでは、そのオレゴンワインとヨス氏の料理とのコラボ企画を企画し、同会場で1月27日に特別ディナーを開催した。

去る1月27日、六本木ヒルズクラブ主催によるオレゴンワインと料理を楽しむディナーが、オレゴン・ポートランドでナンバーワンに輝いたレストラン「Ten-01」のシェフとして腕をふるっていたジャック・ヨス氏をゲストシェフに開催された。



ジャック・ヨス氏 (Mr. Jack Yoss)

GLAZED ATLANTIC SALMON & CRISPY PORK BELLY
butternut squash, cranberries, baby onions, blackberry & pinot noir gastrique
アトランティック・サーモンのソテーとクリスピーポークベリー
バターナットスクワッシュ、クランベリー、ベイビーオニオン、ブラックベリー・ピノ・ノワールソース (左)

ORGANIC LEEK AND PARSNIP BISQUE
shaved truffles, brown butter emulsion, marinated mushroom, smoked duck and croutons
オーガニックのポロネギとパースニップのビスク
トリュフ、ブラウンバターソース、マッシュルームマリネ、スモークダック、クルトン添え



**Canapé
CRAB CROQUETTE**
smoked bacon, truffle hollandaise, caramelized onion
蟹のコロッケ
スモークベーコン、トリュフオランダーズ、オニオン添え (上)

OLIVE OIL POACHED LANGOUSTINE
green apple purée, celery vinaigrette, riesling jelly
オリーブオイルでゆっくりと調理した手長海老
グリーンアップルのピューレ、根セロリのビネグレットソース、リースリングゼリー (下)



Chehalem Pinot Gris 2007
 St. Innocent Pinot Gris 2007
 Chehalem Dry Riesling 2006
 St. Innocent Chardonnay Anden Vineyard 2006
 St. Innocent Pinot Noir Momtazi Vineyard 2007
 Chehalem Ribbon Ridge Pinot Noir 2006
 Francis Tannahill Gewurztraminer Passito 2005



「でも人気になったのは僕の方だけではありません。ワインリストを作成したソムリエール、人気ナンバーワンに輝いたバーテンダー、この仲間の力があってこそその賜物だと思っています」

現在、ヨス氏はヨーロッパなど各地を旅行し、さらに視野を広げるべく勉強中だ。

「フランスではチーズ造り、仔羊の育て方、小麦栽培など食材を近くで見ると機会がありました。特に牛の解体は衝撃的でした。今までいつも料理していたのに、全く知りませんでした」

日本人の料理人とサンフランシスコで一緒だったこともあり、日本料理や食材にも興味があるという。

「デミグラスソースにユズコシヨウを入れたり、モロミシソで牛肉をマリネしたり、こうした調味料はアメリカでもよく使っていました」

今回は日本の食材を用いて、北西部でポピュラーな料理を、和をはじめ中華のニュアンスなどさまざまな要素を盛り込んだ料理を披露した。

「オレゴン州はアメリカ北西部沿岸にあり、サーモン、トリユフ、ラム、ジビエ、マッシュルームなどさまざまな食材に恵まれています。『Ten 01』では100マイル以内で調達した地元産の旬の食材のみ使っていました」

とヨス氏。これらの食材をフレンチの技法、そしてアメリカ各地のレストランで学んだ現代的な味を盛り込んで提供していたという。

「オレゴン州はアメリカ北西部沿岸にあり、サーモン、トリユフ、ラム、ジビエ、マッシュルームなどさまざまな食材に恵まれています。『Ten 01』では100マイル以内で調達した地元産の旬の食材のみ使っていました」

とヨス氏。これらの食材をフレンチの技法、そしてアメリカ各地のレストランで学んだ現代的な味を盛り込んで提供していたという。

小さな産地なので、ほとんど皆が顔見知りというオレゴン州。ヨス氏自身もワイナリーのことは、よく知っているという。果実味に富むピノ・ゲリには蟹のコロッケ、ブルゴーニュから持ち込んだクロワンのシャルドネの豊かな果実味には、日本人には馴染みの薄いパースニップを用いたバター風味のピスタクを、野性味溢れるピノ・ノワールにはサーモンのソテーと豚肉にブラックベリーとピノ・ノワールを合わせた甘めのソースと共に、熟成感のあるピノ・ノワールは仔羊のロースト、コンフィ、リゾットなど仔羊3種の料理を合わせた。

あと数年旅を続けてからオレゴンに戻り、理想のレストランを開きたいと思う。さて、その時には、どのようなリアージュが生まれるのだろうか。

小さな産地なので、ほとんど皆が顔見知りというオレゴン州。ヨス氏自身もワイナリーのことは、よく知っているという。果実味に富むピノ・ゲリには蟹のコロッケ、ブルゴーニュから持ち込んだクロワンのシャルドネの豊かな果実味には、日本人には馴染みの薄いパースニップを用いたバター風味のピスタクを、野性味溢れるピノ・ノワールにはサーモンのソテーと豚肉にブラックベリーとピノ・ノワールを合わせた甘めのソースと共に、熟成感のあるピノ・ノワールは仔羊のロースト、コンフィ、リゾットなど仔羊3種の料理を合わせた。



オレゴンワインボードのメンバー



CRÈME FRAÎCHE PANNA COTTA
 marinated berries, caramel popcorn, dark chocolate and pinot noir sauce
 フレッシュクリームのパナコッタ、ベリーのマリネ、キャラメルポップコーン、ダークチョコレート、ピノ・ノワールソース

TRIO OF SPRING LAMB
 roasted lamb chop, confit of lamb croquette, pinot braised lamb barley "risotto", hazelnut and dried fruit vinaigrette
 仔羊のお料理三種
 仔羊のロースト、仔羊コンフィのコロッケ、仔羊と大麦のリゾット、ピノ・ノワール風味
 ヘーゼルナッツとドライフルーツのピネグレットソース

