

フランス料理に欠かせない 私の両腕



料理人 山口 仁八郎

完成したポムダタン

1980年春、中学の卒業式終了と同時に、私は父親と東京に向かっていました。藤直商事株式会社のレストランパークヒルに入社、弱冠15歳の田舎者が料理人の道を志したのです。

それは、焼きソバがきつかけでした。ある日、晩酌をしていた父親に焼きソバを作るように言われ、台所にあった古びた鉄のフライパンで見よう見まねで作りました。それが、玄人はだしの味と褒められ、料理人を目指したらどうかと勧められたのです。最初の仕事は、やはり洗い場。1980年代の厨房は鉄のフライパン、アルミ製製の鍋が主流でした。焦げた鍋があれば、凹んで変形している鍋もあり、洗うのに大変な思いをしたことを覚えています。あまりの辛さから誰にも言わず田舎に逃げ帰ったこともあり。その事件のことは、多分実家に連絡が行っていたと思います。当時幼稚園に通っていた妹は、そんなことは理解できなかったはず。でも何かを感じていたのでしょう。私が恐る恐る実家のドアを開けると、妹がくしゃくしゃの包装紙に包んだチョコレートくれました。あげる、頑張つて！と。忘れもしない2月14日でした。こんな小さな妹にも応援されていたことに気付き、そのまま家に入らず東京に戻ったのです。

ちょうどその頃でしょうか。テレビでドラマ「天皇の料理番」を放映しており、毎週食い入るように見たものです。秋山徳蔵がヨーロッパに修行に出て、厨房で洗い物をしている姿に自身を重ねていました。洗っている鍋の中に銅鍋があり、それがピカピカ！すごく憧れたものです。

私をはじめ銅鍋と出会ったのは、料理人になって5年目ぐらいの頃でした。フランスで修行していた先輩が帰国し、向こうで使っていた銅鍋をお土産にもらったのです。アルミ製製の鍋しか使ったことがな

かった私は、その重量感と熱伝導の良さに驚きました。なぜか使っているとフランスで料理を作っている気分になったものです。フランスでは、近年銅鍋を使うレストランが少なくなっていると聞きました。軽くて変色しにくく、使いやすいので、ステンレス製の鍋が主流になってきたとか。毎日銅鍋を磨いて使っていた私にとつてそれは驚きでした。鍋底が厚くできていてイノックス製のステンレス鍋は銅鍋と同じように熱伝導が良く、人気もありました。しかし、私は銅鍋に惹かれ現在でも使っています。今では鉄のフライパンも銅鍋も自分専用のもので、毎日手入れを欠かしません。

3年ほど前に衛生と消防の面から調理場のガスレンジを電磁器に入れ替えました。銅鍋はそれらに対応できませんが、電気のお湯ヒートレンジを1台導入して銅鍋用に使用しています。安全性等を考えると仕方のないことかもしれません。少し寂しさを感じます。今やステンレスの鍋、テフロン加工のフライパンが主流のお店がほとんどのようです。テフロン加工のフライパンでないとオムレツを焼けない若い料理人も増えていくとか。包丁にしても錆びやすい鋼の包丁からステンレスの包丁に変わってきました。

鋼の包丁は銅鍋と同様に手入れをしないと錆びて変色してしまふ。扱いが大変ですが、丁寧に手入れをす

調理の"両腕"銅鍋と鋼の包丁

れば使い勝手がすこぶる良い。今はレストランのオブジェとして銅製品を飾るお店は、少なくなっています。以前はシルバーのオブジェと一緒に銅製品が飾られているお店が沢山ありました。やはり、手入れが大変なために飾らなくなっているのでしょうか。

私は、料理にふんだんにビネガーを使います。白ワインビネガー、赤ワインビネガー、シャンパンビネガー、シードルビネガー、バルサミコ酢、米酢……これらを常に在庫しておき、ドレッシングにしたり、魚料理や肉料理のソースに使います。銅製のソース鍋に赤ワインビネガーを入れ、ほとんどなくなるまで煮詰めたらポルト酒を入れ再度煮詰め、さらにブランドーを入れ煮詰めます。最後にトリュフジュースと仔牛の出し汁を入れ煮詰め、トリュフのみじん切りを入れソースに仕上げます。鉄のフライパンで牛フィレ肉を焼き、銅鍋でじっくりと焼いたフォウグラを載せてソースをかけます。自慢の牛フィレ肉の料理です。酸味のある紅玉りんごの芯をくり抜き、バター、シナモンを振り銅鍋に載せてオーブンで20分程丸焼きにします。銅鍋で焼いた



たくさんのビネガー

フォウグラをオーブンから出したりんごの中に入れて再度オーブンで5分程焼きまます。マデラ酒のソース、パセリ風味のソース、赤パプリカのソースの三色をお皿に流し、オーブンから出したフォウグラ入りのりんご



焼き上がったリンゴにソースをかける

を載せます。これは、オリジナル料理のポムダタンです。カスタードクリームを作るのにも銅製のポウルを使います。卵黄、グラニュー糖、小麦粉をよく混ぜ、沸騰寸前の牛乳を入れさらに混ぜ、銅製のポウルごと加熱します。ホイッパーでよく混ぜながら加熱しますが、ステンレスのポウルだとこの段階でステンレスが削れてしまいクリームがダメになってしまいます。加熱しながらホイッパーで混ぜたり、強火で一気に煮詰めたり、安定した熱でフォウグラを焼いたりするのに銅鍋を使います。ビネガーを煮詰めるのにすぐ酸化してしまふ鍋だと仕上がりの悪いソースになってしまふため、どうしても銅鍋が欠かせないのです。重量感があり鍋底が変形しにくく、酸化しない銅鍋として鋼の包丁。このふたつは私の大事な道具です。常に手入れをしていきたい！なせ私の片腕ならぬ、両腕なので

料理人 山口 仁八郎



プロフィール

- 1964年 群馬県吾妻郡長野原町生まれ
- 1980年 中学校を卒業と同時に料理の世界へ
藤直商事株式会社 レストランパークヒル入社
東京、横浜の数店のフランス料理店で修行
- 1997年 株式会社丸ノ内ホテル入社
レストランパンプー 副料理長
アネックス東京ジョンプル 料理長
- 2004年 新丸ノ内ホテルオープンと同時に
株式会社丸ノ内ホテル 総料理長
- 2010年 瀬戸内国際芸術祭
豊島 島キッチンにアドバイザーとして参加
(現在も継続)
- 2011年 香川21世紀大賞 受賞



マデラ酒、パセリ風味、赤パプリカ
3種のソース