

Table Ocean Paper

The third Yasuda Building 2F 1-9-5, Kyoumachibori, Nishi, Osaka / TEL:06-6225-2770 / FAX:06-6225-2773

TABLE JOUIR

“Table Jouir” = “楽しむ食卓！”のコーナーです。このコーナーでは、西川功晃シェフやパンの魅力にせまります。



12月12日ブルーランジェリーコム・シノワにて、西川シェフが日頃からお世話になっている方々への感謝の気持ちを込めて、シェフ自らの主催による感謝祭が催されました。

西川シェフは冒頭で2009年は本当に充実した年だったことを振り返りながら、その時にお世話になった方々に感謝の思いを話されました。

今年1月、リヨン郊外のユーロエクスポではシラ国際外食産業見本市(SIRHA)が開催されました。期間中、ボキユーズ・ドール、クープ・ド・モンド、インターナショナル・カゼウス

アワード、モンドデュアル・パン、食の4大大会が開かれました。モンドデュアル・パン国際コンクールは2007年が1回目。今年は2回目と歴史は浅い。日本代表は1回目の5位から、上位入選めざして西川シェフが選ばれました。結果は3位のイタリアと僅差で4位入賞という好成績を残しました。その時の模様が、開始時刻まで上映されました。

フランス会場には残念ながら行けませんでした。緊張感や熱気が伝わってきて、なんだか胸が熱くなりました。その時の日本チームの応援団の結束がすばらしく、他の国々から注目されるほど。西川シェフはこの時の応援団、表には見えないところでシェフを支えてくれた方等、多くの方に感謝の気持ちを述べていました。見えないところで頑張ってくれた人の努力が表に出ないのが残念…そんな周りの人への思いやり、心配りがあるからこそ西川シェフの周りには人が自然と集まるのでしょう。感謝祭ではコム・シノワのお料理やサンドイッチ、レストラン Matushima と TableOcean のお料理がふるまわれました。そして、シェフ特製のブッシュ・ド・ノエルは超特大サイズでとーっても可愛いく、素敵でした。シェフがブッシュ・ド・ノエルを持って登場した瞬間、

感嘆と歓喜の声が。そして、撮影会場へと一変しました。ジェノワーズを砕いてオレンジジュースをしみ込ませ、周りにはたっぷりのガナッシュクリーム。美味しいお料理にデザートは皆を笑顔に変えてくれます。



【西川シェフの感想】

「今回の感謝祭は手作り感、一体感があって、みんなが楽しむことができるアットホームなパーティーになりました。お金をかけずに、ホームパーティーのように皆がコミュニケーションやつながりが広がる、そんなパーティーになって良かったです。」

素敵で楽しい場をつくってくださった西川シェフ、コム・シノワのスタッフの皆さん、ありがとうございました。

KONGETSUNOOMISE

今月のお店は桃山台本店、質面店を構成し11月24日に3店舗目を江坂にオープンしたブルーランジェリーabientot (ア・ビアント) のご紹介です。オーナーシェフを務める松尾清史さんにお話を伺ってきました。

松尾シェフは地域にハード系のパンを根付かせたい、地域に啓蒙していききたいという思いでパンを作られています。ブルーランジェリーの隣にはビストロも併設されていて、“街の食堂”をテーマにパンに合うお料理も召し上がって頂けます。桃山台本店と質面より前に元々は江坂でお店をやっていた、今回は江坂に戻ってきたのですが、ハード系のパンが思った以上に地域に浸透していないことに驚かれたそう。

シェフにとってパンとは？

パンの世界は有名シェフを除くとケーキの様に華やかではありません。地味な世界なんです。4、5年前にパン



屋が雑誌やテレビで取り上げられ時代は華やかで、本に載れば売れる、そんな時代でした。憧れてパン屋で働く人が増えましたが…でも実際は華やかな部分よりも目に見えない部分が大変なんです。その大変な部分である、朝早くからの仕込みが大切。OPENして商品が並ぶまでが大変で大事なんです。だから華やかでなく、地味ですけど、自分自身の人間性に合った職業なのかな、とおっしゃっていました。大切にしていることは大きく二つ。一つはスタッフ。スタッフがいて、一緒に頑張れるスタッ

フとのチームワークがあってこそ良いお店になる。いくら頑張っても自分一人では限界がある。二つ目はパン作りをする上でのタイミング。タイミングによって出来上がりの味・見た目が美しく良いものに仕上がるから。どんなに良い材料を使ってもタイミングがずれてしまうと、意味がなくなってしまう。

オーナーとして、シェフとして二つの顔をもつ松尾シェフのお店には、石臼で挽いた岡山の小麦を使ったパンや様々なハード系のパンをはじめとして、デニッシュやあんぱん、調理パンが60~70種類並んでいます。今後、ハード系のパンがア・ビアントによって地域に浸透していくのが楽しみです。

a bientot

大阪府吹田市江坂町 1-23-5 大同生命江坂第2ビル 1F

TEL:06-6330-6502

定休日：日曜日

せし鍋PARTY



写真の具材は松茸&河豚のみ！

Table Ocean では、スタジオをお貸ししてパーティーが開催されることがあります。先日もスタジオでは河豚&鍋パーティーが開催されました。

具材はなんと松茸&河豚、あとは水菜と白舞茸が少々。高級ワインと一緒に。用意された松茸はなんと6パックで20本以上、ワインは10本以上。キノコ博士でもある酒井健雄先生による主催なので、このお鍋や付け合わせのお料理には理に適った美味しさの秘密がいっぱいあります。

松茸の軸の先は鉛筆の様に尖らせながら削ぎます。軸の固い部分だけを取り除き、表面積も増えて、出汁がたくさん出ます。削いだ欠片は、出汁に使うと無駄がないので、別の機会に使用すると良

もったいない話ですね。さて、現在、アジア以外にも北欧、トルコ、モロッコ、カナダ、アメリカ、メキシコなどから輸入されていますが、いわゆる日本産の松茸に近いのは北欧のもです。

もともとは中国の四川地方の原産で、松からではなく、樅の木(いわゆるドングリの木ですね)から生えていたのが、環境になじむため赤松の木から生えるようになりました。松茸は大変神経質なきのこで、いろいろなきのこの菌がまわりにはいると、やる気をなくし負けてしまいます。ですから、落ち葉が豊富できのこの菌がたくさんいるドングリの木の本林から、ライバルの少ない、土地のやせた赤松林に生えるようになったのではないかと最近わかってきました。

さて、日本での松茸の生産はもうほとんど無いに等しいのですが、これは赤松林が燃料としての薪や焚きつけとして上手く里山として利用されなくなり、地面に落ち葉が積もったり、赤松が老木になったり、温暖化の影響がマツクイムシによる立ち枯れなど、社会的、環境的な変化が原因です。残念ですね。

日本の松茸が最初に出荷される時期と地域はご存知ですか？熊本県の本渡市、天草地方です。ちょうど5月の連休シーズンのときです。もっとも、これ

いそうです。また、白舞茸を使うのは出汁が濁らず、綺麗な出汁が出るから。ここでの先生のおススメは雪国まいたけでした。旨みが多い気がする、とのこと。

付け合わせの蒸し焼きには、松茸と牛肉とワインによく合うセロリを使用して。まず松茸の酸化を防ぐためにオリーブオイル、塩でからめてマリネしておきます。牛肉には日本酒、塩をまぶしておくのは、ふんわり柔らかく仕上がるように。蓋付きのお鍋でセロリをオリーブオイルで炒めます。透明感、香りが少し出てきたら牛肉を軽く炒め、松茸をのせます。そして、蓋をして、蒸し焼きにします。食感が少し残るくらいに数分でOK。蒸し焼きにすることで水分の蒸発を防ぎ、松茸の香りもみずみずしさも封じ込められます。少し醤油をまわしかけ完成。どの工程でも、美味しさを引き出す理由があるのです。キノコ博士の手にかかれば少しの調味料で美味しさが最大限に。

もちろん椎茸・シメジ・エノキなど身近な食材でも美味しく仕上がります。キノコは数種類を混ぜ合わせることで、複合の旨み・香りを得ることができるのでいろいろなキノコでより一層美味しく召し上がって頂けます。

は種としては本来の松茸とは違う種で、このような近縁種がいくつか存在します。あわてものなのでバカマツ、早いという意味でサマツ、などと言われています。いわゆる本当の松茸は、DNA解析しますと日本には5種あることが判明しております。これは、北欧のものと同様です。



松茸と牛肉の蒸し焼き。最後にセロリの葉を加えてサッと炒めて完成！

松茸の食べ方ですが、お酒を振って塩をすると旨みが引き出され、これが基本です。アミノ酸と糖が豊富です。焼く時は、丸々そのまま焼くこと、決して先に裂かないでください。軸が太い場合は少し隠し包丁をいれれば火の通りのバランスがいいかと思えます。汗をかいてきたら出来上がりです。これを頭からかぶりますとじゅわっと旨みの汁が口の中に広がります。これに、スタヂが異様にあります。これがレモン、ライム、カボス、ユズではあわないのが不思議です(余談ですが、ナマコにはダイダイです)。

キノコは日数が経つと笠が広がり、笠の裏が茶色くくすんでいきます。それと同時に甘みが減少し、苦みが出てくるので新鮮なものを選びましょう。笠が肉厚で軸がしっかりと太いもの、湿っぽくないものが良いです。



飲み干されたワインの空き瓶…

きのこ博士

酒井健雄先生のお言葉

松茸は日本では古くから愛されている食材ですが、世界的にみると食べられている地域はアジアが中心で、ニースを中心に地中海沿岸や北欧でも一部食べられていたようです。もっとも、あの素晴らしい香りをとても嫌う人種もいて、食文化の違いを痛感します。あの、幸せ度世界一の国ブータンでは、お鍋いっばいに煮物にして毎日いやというほど食べられているそうですが、

蒸しも同様に下処理をすればいいかと思えます。このときは他の食材、お肉なら牛肉(これもなぜか豚はあわない)、お魚なら甘鯛など白身ならなんでもあうのではないのでしょうか。

今回炒めものをしましたが、他のきのこでも同様に下処理をして、さっと炒めて蓋をして蒸し焼きにし、最後にワインヴィネガーをかけますと風味が出たうえ、とてもワインにあうかと思えます。

以上、松茸馬鹿一代のたわごとでした。皆さまも、きのこ料理をどんどん試してくださいね。松村さま、助手の川本さま、今回はありがとうございました。旨かったです。

大手前栄養学院専門学校
きのこラボ 酒井健雄

2009年、様々な方と出会うことができ、大変素晴らしい一年となりました。2010年も引き続き、より一層魅力ある、皆さまに愛されるTable Oceanにしていきたいと思えます。どうぞ宜しくお願い申し上げます。

スタッフ一同