



私の料理の思い出

万代シルバーホテル
名誉料理長 森本節生

2012年、フランス、ドイツ、ブルガリア、ハンガリーの4ヶ国巡回レクチャー&デモンストレーションを担当させていただきました。

最初の会場は、フランス、パリのエッフェル塔を左手に仰ぐ、「パリ日本文化会館」。キッチンでの仕込み作業は、度々日本の食文化を紹介することで、道具も揃っており、使い勝手よく2日間の仕込みで本番を迎える。約80名の参加者の中、逐次通訳を通し、新潟の米に由来した食文化を中心に掘えながら、そこに生まれる食生活の知恵や食に対する考え方を説明。

調理デモンストレーションでは、新潟の代表的な郷土料理である「のっぺ汁」と「鮭の焼漬」の説明、米の研ぎ方及び炊き方、天ぷらの揚げ方の実演。その模様は、中継により会場内のスクリーンに映し出された。揚げ油に、米粉の衣をまとった海老を投入した際の音に、会場内から歓声が上がった。

おにぎりの作り方体験指導では、丸型の他、ラグビーボール



型のような独創的な成型をされる方もおり、食文化の違いを感じた。

和菓子のデモンストレーションでは、落雁の原材料の味甚粉について、米を源に手間をかけて作られるものであることを説明。落雁を作る際に用いる、年季の入った木型を提示しながら説明。伝統を親しみやすく伝える。

実際に召し上がって頂いた弁当のメニューは、おにぎり、のっぺ汁、米粉の天ぷら、鮭の焼漬、笹団子、落雁。鮭も野菜も現地調達ではあったが、そこに新潟産コシヒカリ、米粉、だしの効いた味付けが加わって、十分に新潟を味わって頂けたのではないかと。

参加者からは質問も相次いだ。炊飯器が入手しにくいために、鍋での炊き方について熱心に問う方、笹団子の中身に興味を示され、小豆餡の代わりになるものはないかなど問う方など提供した品目の中では、お米、笹団子の印象が大きかったようだ。

参加者の三分の二はパリ在住の日本人の方であったが、日本産米が輸入されていないとのこと、新潟産コシヒカリが食せられるこの機会が大変喜ばれ、米の新潟ブランドの根強い人気が垣間みれた。皆、熱心にメモを取りながら聞いてくださった。

その後、ドイツ、ブルガリア、ハンガリーを巡回し、沢山のお客様から好評を頂いた。この派遣事業で4ヶ国を巡回し、「新潟の米を中心とした食文化」をどれだけ伝えることができるかというプレッシャーの中、メニュー内容、レシピ、食材などの準備を半年以上重ねました。そして約16日間、準備・レク&デモの繰り返しでタイトな行程ではありましたが、各国で大変喜ばれたこと。日本の新潟市(県)の食文化を知って頂いたことを大変うれしく思いました。



思い出のフランス料理

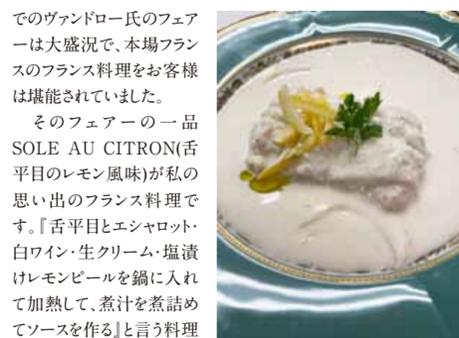
新潟グランドホテル
総料理長 川瀬誠

ホテルで料理に関する仕事に携わらせてもらって43年経ちました。学卒で入社時は、まさかこんなに長く同じ職業に従事するとは考えてもいませんでしたし、入社当時はミーハーで「カッコイイ仕事」「経験さえ積めば勉強しなくてもできる仕事」「手に職が付いて潰しが利く」などと勝手に思い込んでいました。現実には「キツイ仕事」「勉強しないとスキルアップ出来ない仕事」「技術が身についても潰しが利かない」でした。やはり甘いはずですね(笑)

幸い会社や諸先輩方に恵まれ人生のターニングポイントで良い助言を頂けて、現在の私があるのだと思っています。まあこれ60才を過ぎて「大人になった」と言う事でしょうか。

フランス料理を主に調理の業界に身を投じて3、4年目に、勤務するホテルのレストランでパリのホテル・プラザアテネの料理長ヴァンドロー氏のフェアールをすることになりました。

フランス語でのカタコトの会話やルセット、はじめて目にする料理、諸先輩方の本気度など20才そこそこ僅かな調理技術と知識しか持ち得ていなかった私はキッチンで木端微塵になりました。レストラン



でのヴァンドロー氏のフェアールは大盛況で、本場フランスのフランス料理をお客様は堪能されていました。

そのフェアールの一品 SOLE AU CITRON(舌平目のレモン風味)が私の思い出のフランス料理です。「舌平目とエシャロット・白ワイン・生クリーム・塩漬けレモンピールを鍋に入れて加熱して、煮汁を煮詰めてソースを作る」と言う料理で、レモン風味のたっぷり

のクリームソースが特長で、クラシカルな料理でした。当時、私が日頃提供している日本人好みのフランス料理とは一線を画す料理でそのルセットやフランスの食事情や歴史や発想など、多くの「なるほど」を感じ取れた料理でした。

その料理が「美味しいか美味しくないか」「クラシカルか前衛的か」「良いか悪いか」ではなく、感動して思い出に残るような料理に巡り合えた事は、料理人として支えになる思い出だったと思っています。今度は私がお客様に感動してもらえる料理を提供したいと思っています。



私のフランス料理

～幼い日に芽生えた料理への道～

ホテルオークラ新潟 取締役総料理長 小島淳

私は福島県で生まれ、小学生の頃に料理人になってヨーロッパに行く夢を持ち始め、大阪の調理師学校へ進学しました。そこで本場フランスの偉大な料理長の講習を受けて益々ヨーロッパへの夢が膨らみ、学びながらヨーロッパへ行く方法を模索する日々でした。そんな中、ホテルオークラがオランダのアムステルダムにホテルを運営している事、当時のホテルオークラ総料理長小野政吉ムッシュが日本のフランス料理界の第一人者である事を知り、ここでなら夢が叶えられると思いホテルオークラに入社しました。最初はフランス料理レストラン「ラ・ペル・エポック」に配属されフランス料理の基本を、次の配属先のヨーロッパ料理レストラン「コンチネンタル」では、フランスのみならずヨーロッパ各国の料理を学びました。



～ヨーロッパで学んだテロワール～

ホテルオークラで5年勤務した後に、ホテルオークラアムステルダムへ出向することが決まり、幼い頃からの夢が

叶いました。滞在中は休暇を利用し、フランスのアルザス、シャンパーニュ、ノルマンディー、ブルターニュ、ブルゴーニュ、ポルドー、プロバンス、コート・ダジュールなど多くの地方を巡り、またスペインのパエリア、イタリアのスパゲティ、スイスのチーズフォンデュ、ドイツのソーセージ、オーストリアのウインナーシュニッツェルなどヨーロッパ各国の郷土料理を自分の舌で味わいました。

ヨーロッパの郷土料理は、各国の気候や土壌、そして文化がもたらした料理であり、自国で旬の季節に食すのが一番美味しいと感じました。特にフランスでは、ワインや料理に対して「テロワール」という概念があります。「テロワール」とは、「それぞれの地域や気候、生産物を活かした料理」つまりその土地に長く根付いた郷土料理がフランス料理の根底にあるのだと思いました。

～テロワール文化とオークラの料理を新潟で～

5年間のアムステルダム勤務を終え、ホテルオークラ東京に戻ってからヨーロッパで学んだ料理と食の概念を活かし料理を作ってきました。

そして今、ホテルオークラ新潟でも「テロワール」の概念を念頭に、新潟の土地や気候、風土から生まれる新潟ならではの生産物を活かした料理を作っています。新潟には、美味しい海産物や畜産物、野菜や果物、そしてなんといっても新潟の米があります。更に米から生まれる酒や発酵食品と他県では味わえない食材が豊富にあります。地元食材を「テロワール」の概念を活かしつつ、食材と生産者への感謝の気持ちを忘れずに新潟でしか作れない至福の料理と味に日々挑戦しています。



私の料理の思い出

ホテルイタリア軒 総料理長 関本拓夫

私の料理の思い出は2020年10月に来館された一組のお客様との会話から始まります。

コロナ禍の中、お客様の足も遠のき館内施設のレストランマルコポーロもダイナタイムは閑散としていました。そんな中ではありましたが1組の老夫婦のご予約が入りました。長野県から20年ぶりに来訪されたと聞きご挨拶に伺い、話をさせていただきました。

お客様曰く、20年前に何気なく入ったこのレストランの料理が美味しくて忘れられずコロナ禍の中ですが寄らせていただきましたと言われ、どんな料理か覚えていたかと質問したところ、鳥賊を使った料理が絶品で今でも覚えているとのことでした。色々20年前の話をさせてもらいながら鳥賊料理は季節的に新潟で獲れるヤリ



イカの子で新潟では花イカと言って非常に身に柔らかく、鳥賊のワタもしっかり下処理してトマトと合わせれば酸味が程よく効いた美味しい料理になると思います。と話をしながらこの料理は作ったことがあると段々記憶が蘇ってきました。当時花イカはそんなに流通してなく、たまたま魚屋が活きのいい花イカが入荷したので使えませんかと持って来て、透き通った身の素晴らしい花イカが入荷して試行錯誤の末、火の入れ加減に最大の注意を払い、鳥賊の料理を提供したのでようやく思い出しました。次の日には鮮度が落ちますのでその日限りの限定料理で後にも先にもその日以外作っていませんとお話した所、非常に盛り上がりご挨拶だけのつもりが30分以上話をしておきました。次に来られる時は花イカの料理を準備してお待ちしていますお客様をお送りしました。お客様も新潟まで来てよかった是非また寄らせてもらおうと言って帰られました。料理に携わり何十年経ち、紆余曲折ありましたが報われる1日となりました。



テーマ;食

ホテル日航新潟 洋食料理長 渡部孝

今年の5月でホテルが開業20周年を迎え、それと共に私も開業年の新入社員として入社をし、あっという間に20年目に入ろうとしている中で、「料理を始めたきっかけ」と「忘れられない食事」を書かせて頂きます。

リビングにキッチンがある今と違い、幼少の頃は台所が離れており、夕飯の準備の時は部屋でテレビを見てよりは、台所において料理を作っているのを見ている事が多かったような記憶があり、料理を始めたきっかけも父親が料理人という事もあり物心がつく頃には将来、料理人になると思っており、歳を重ね進路を決める時にもその気持ちは変わりませんでした。台所の空間と調理中の匂いが好きだったのと、当時、父親の職場が近かったこともあり、用事があって顔を出した時に見えて、仕事での料理をしている姿が憧れでもあって、高校から実家の近くの料理店でバイトを始め、料理人なる事以外の選択肢は持たずに、専門学校に進学をさせて頂きま



した。良い仲間にも出会い、縁あってインターンシップ先のホテルの当時の総料理長に紹介をして頂き、今のホテルでの私の仕事がスタートしました。「忘れられない食事」は今でも食べたくて思い出す事がある。もう他界した祖母の作る玉子焼きです。幼少から食べていましたが、就職をして実家を離れ、帰省した時に久しぶりに食べた時から、それが帰省する度、毎回の昼食のリクエストになってました。卵に干し海老と小葱が入り、平焼きの玉子焼き。小海老と焦がし醤油の香りと小葱のアクセント。簡単に美味しいのに自分ではこの玉子焼きは作れない。お客様に出す料理にする事も無い。私だけの思い出の味。炊き立てのご飯と自家製の生妻の漬物などと祖母に玉子焼きを作ってもらい、祖父さんと昼食を囲っていた食事がその記憶に「忘れられない食事」であり、誰かの記憶に残るような料理を作れるようになる料理人になりたいと思わせてくれた料理です。

※文字数の関係で順不同です。

フランス・ナント、パリ訪問の旅

代表理事 本間 彊

2019年の5月にナント市を訪れて以来、約4年ぶりのフランス訪問でした。2023年2月28日、成田からパリCDG空港までエールフランス航空で飛び立ちました。戦争の影響で飛行機が変わり、シルクロード上空を飛ぶ体力的には厳しい15時間のフライトでした。翌29日にナントに入り多くの方々とお会いする機会を得たことは幸運だったと思います。アレンジして頂いた「なんとくナント」のルー・ディディエさんに心から感謝とお礼を申し上げます。ナント市ではビエール＝エマニュエル・マレ副市長にお会いして4月上旬に新潟市を訪問して頂くお礼を申し上げ、新潟・フランス協会の活動など1時間ほど和やかに話し合うことが出来ました。歴史を誇りしかも華麗なナント市迎賓館ですが、入口には新潟市の市旗が掲げられ温かい歓迎の心が伝わりました。面談を通じ今後の新潟市とナント市は明日への揺るぎない信頼のもと交流が続くと確信しました。新潟・フランス協会会員の皆さん、ナントの皆さん共々楽しく有意義に関係を深めて行きたいと思えます。ナント市国際部で30年余新潟市を担当されたクリスチヌ・ルナルさんがめでたく定年退職されました。代わって



パリ支部の皆さん 原田支部長(右4人目)

新潟市を担当する方々が新たに就任されました。今後どうなるのだろうかといった一抹の不安を持つ中ナント市を訪れたのですがそれは杞憂に終わり、むしろ新しい交流の形に進めるのではと期待を持つことができました。少し途絶えていた姉妹団体のアトランティック・ジャポン協会の新しい会長ともお会いしました。じゅうぶん話し合っって前向きにコミュニケーションをとることから始めたいと提案を頂きました。

今回お世話になったディディエさんからナント市の各団体のリーダーをご紹介くださり若い方々も新潟に、さらに日本の文化に興味を持ち、前向きな姿勢で活動している姿に感銘を受けました。パリでは新潟・フランス協会パリ支部の原田哲男支部長はじめ会員の皆さんが原田支部長宅に集まり歓迎会を開いてくれました。支部も3年ぶりの開催ということで皆さん懐かしく楽しく過ごすことができ感謝しています。

フランスは滞在中晴天が続きました。パリの青空の下、世界中からパリに来た人々の表情は明るく、街も創造的に大きく変化している様子が窺われ、次に繋がる希望を得たことが成果だったような気がします。



左から二人目がマレ副市長と筆者、新潟市旗が掲げられる



パリの街角にて



草間彌生さんが建物に描く姿



マレ副市長とナント市庁舎にて

ホテル法人会員様 特典・サービス	
会員様には、ホテル法人会員様の多大なご協力により特典・サービスを改めてご提供頂ける事となりました。お気軽にご利用頂けますこと幸いです。今後、他の法人会員様にも特典・サービスのご協力を頂けるようお願いしたいと考えております。暫時、改めてご案内申し上げます。	
新潟・フランス協会設立30周年記念 ホテル法人会員様特典・サービス	
ホテル名(アイウエオ順)	新潟・フランス協会会員限定 特典内容
新潟グランドホテル 〒新潟市中央区大川前通3-2230 ☎025-228-6111	ランチ、ディナー利用時 グラスワイン、ソフトドリンク1杯サービス フランス料理 ヘルビュス、中国料理 慶楽、日本料理清香庵 会員のみの利用可 (会員証をご提示)
万代シルバーホテル 〒新潟市中央区万代1-3-30 ☎025-243-3711	夕食ご利用時、グラスワイン(赤・白)またはソフトドリンク1杯サービス ダンスイングリッドーム、厳路、柳苑 会員のみの利用可 (会員証をご提示)
ホテルイタリア軒 〒新潟市中央区西橋通7-1574 ☎025-224-5111	会員主催による宴会(冠婚葬祭)時、お料理・飲み物料金の10%割引、 宴会場税込み表示価格の10%割引 直営レストランでお食事時グラスワイン・生ビール、コーヒー・紅茶・ ソフトドリンク1杯サービス、コーヒー・紅茶セットのお食事の場合は グラスワイン・生ビール、ソフトドリンク1杯サービス ※他の割引クーポンの併用利用できません ※お料理・飲み物以外の高品(お花やお土産)は適用いたしません ご同伴者の利用可(1,100円以上のお食事) (会員証をご提示)
ホテルオークラ新潟 〒新潟市中央区川崎町6-63 ☎025-224-6111	One Harmony ご入会者様 One Harmony カタログ記載のサービスを致します (One Harmonyの会員証をご提示)
ホテル日航新潟 〒新潟市中央区万代通5-1 ☎025-240-1888	ホテル内直営レストラン、中国料理・焼肉、オールデイダイニング・ セリーナでお食事利用時、グラスワイン(赤・白)、グラス生ビール、 焼酎、コーヒー、紅茶、ソフトドリンク1杯サービス (ご同伴者の利用可会員証をご提示)

※上記特典・サービスは、各ホテル様の都合により内容を変更する場合があります。ご了承ください。

イベントカレンダー

- 2022年
- 7月6日(日)
 - ▶ 定時総会
 - ▶ チェンバロ演奏会、ワインパーティー
 - ▶ チェンバリスト 水島夏未氏(本協会会員) コンサート
 - ▶ 高木ゼミナール 全3回
 - 講師 新潟大学名誉教授 高木 裕氏
 - 9月21日(日)
 - ▶ 「フランス美術館めぐり」
 - 10月19日(日)
 - ▶ 「19世紀女流画家モリゾとカサット」
 - 11月16日(日)
 - ▶ 「ナポレオン神話の形成—絵画と文学—」
 - 10月21日(日)
 - ▶ 秋の例会
 - トリオベルガールモ(ヴァイオリン、チェロ、ピアノ)によるクラシック音楽演奏会
 - 12月14日(日)
 - ▶ クリスマス例会・チャリティーバザー・コンサート
 - 越乃リウ氏によるソロコンサート
 - チャリティーバザー売上金 133,600円を新潟県共同募金会へ寄付