

PICK UP!

この春からリニューアルし、食に関する旬の記事を今まで以上に発信している料理王国のウェブマガジン&ウェブサイト。日々アップされる多彩なトピックスの中から、注目の記事の本誌誌面上でもご紹介し、併せてこちらもぜひ、チェックしてみてください!



<https://cuisine-kingdom.com>

極小域料理の先駆者、北イタリアの3つ星シェフ ニーダーコフラー氏が目指す場所

text & photo: Masakatsu Ikeda

2022年5月に来日した北イタリアの3つ星「サント・ウベルトウス」のシェフ、ノルベルト・ニーダーコフラー氏。次回来日時は日本の人達にも自分の料理を楽しんでもらいたいとのこと。今回はじっくりとその料理哲学を伺った。



トレンティーノ・アルト・アディジェ州にある「サント・ウベルトウス」標高1537m、夏は短く、冬が長い北イタリアの山岳地帯にありながらも地元ハーブや山菜などを積極的に料理に生かし、2018年度以来ミシュラン・イタリアで3つ星に輝く。



ノルベルト・ニーダーコフラー／1961年、イタリア生まれ。1996年よりサンカシアーノの「St. Hubertus」のシェフとして活躍。ドロミティの食材しか使わないという極小地域料理の先駆者として知られる。2018年にはミシュラン3つ星に、2021年度版から採用されたサスティナブル・レストラン部門でも評価を獲得。

イタリア・ドロミティ地方にあるアマンのパーナーホテル「Rosa Alpina」にある3つ星レストラン「サント・ウベルトウス」のシェフ、ノルベルト・ニーダーコフラー氏が急遽来日。「アマン・東京」内にあるレストラン「アルヴァ」で単独インタビューする機会を得た。現在「アマン・ヴェニス」を始め世界に小規模なリゾートを展開するアマンのグループ・コンサルティング・シェフを務めるニーダーコフラー氏の来日理由は新プロジェクトのためだが、詳細はまだトップシークレット。近々明らかになると思うのでそれまで楽しみにお待ち頂きたいが、4年ぶりに会ったニーダーコフラー氏は元氣そのもの。ここ2年間何をしていたのか、と訊ねると「ひたすら料理本を作っていました」と楽しそうに笑う。料理本とはニーダーコフラー氏が暮らすドロミテ地方の美しい自然と80の料理レシピをおさめた豪華本『クック・ザ・マウンテン』のことで、2020年度ドイツ料理本アワード金賞に輝いた。

「サント・ウベルトウス」は標高1500mにあり、ドロミティにある食材のみを使った極小の地域料理「クチーナ・ミクロ・テリトリアーレ」を標榜している。その地域にある季節の食材しか使わないという考え方はイタリア伝統料理の根幹を成す哲学だが、ニーダーコフラー氏はこのコンセプトを現在世界中のアマンに広めようとしている。例えば「アマン・ヴェニス」なら「クック・ザ・ラグリーン」つまりヴェネツィア湾の食材のみを使うようにするなど、極小の地域料理ならではのアドバンテージを最大限料理に生かすよう日々実践しているのだ。詳しいエピソードやストーリーについてはウェブをお読みいただきたい。

野菜のレストランガイド!? 秋山能久シェフがWe're Smart World: Green Guideと野菜料理を語る

text: Izumi Shibata photo: Yusuke Onuma



上／秋山氏とフォル氏は初対面ながらすぐに意気投合。下右／六雁の一品、ベリー類の白和え入りもなか。金柑のジャムや松の実でアクセント。アミューズで提供する。下／フォル氏の最新著書。100%プラントベースの料理を掲載。



六雁の名物「季節野菜のにこごり」。各々に火を入れた旬の野菜の風味と食感を楽しむ。今回は夏を意識しトマトや焼きなすなどを使用。胡麻酢のソース、10種のハーブと野菜などを添えて。



秋山能久(あきやま よしひさ)／1974年、茨城県出身。高校卒業後、「割烹すずき」(東京・学芸大学)で10年間修業。その後、表参道にあった精進料理の名店「月心居」に学び、野菜に向き合うという自身の方向性を決める。2005年「六雁」総料理長に就任。

フランク・フォル／1962年、ベルギー出身。タイで野菜に開眼し、1989年に野菜を重視するレストランを開業。1998年に1つ星獲得。2005年より菜食コンサルタント業に転向し、2009年にWe're Smart World創設。2013年『We're Smart World: Green Guide』創刊。

ベルギー発で世界に展開する『We're Smart World: Green Guide』(以下グリーンガイド)は、野菜料理に積極的な店を紹介するガイドブック。来日した創設者のフランク・フォル氏と、野菜料理の達人である「六雁」の秋山能久氏が出会った。

同ガイドの創刊は2013年。環境保護に繋がる菜食の促進を目指すもので、掲載店は最高で5つの「ラディッシュ」の数で評価される。日本では現在25店が掲載され、秋山氏率いる「六雁」は4ラディッシュの高評価を獲得している。

フォル氏が一貫して提唱しているのが「テーブルの中心に野菜を」というスローガン。この理念に、秋山氏は共感する。六雁を営んできた18年間、秋山氏は常に野菜に独自のアプローチを重ねてきた。そんな秋山氏曰く「日本料理には、もともと野菜を大切にする伝統があります。しかしそれを今のお客様さまに楽しんでもいただくにはアップデートが必要。伝統を大切にしながらも頼りきらず、挑戦を続けることがポイントです」。

また、今こそ生産者のもとを訪ねる料理人は少なくないが、秋山氏はその先駆者。「私のような都会で店を営む料理人は、料理を通して、多くのお客様さまに野菜や自然のすばらしさを知っていただくのが義務。そのためには自分自身が生産者の方々と信頼関係を築き、野菜を深く知らなくてはいけない」と考える。フォル氏は「生産者を理解する日本のシェフをリスペクトします。それが、質の高い野菜料理に繋がっているでしょ」と言葉を継ぐ。「世界で同じ志をもつ料理人が集まった、野菜を中心にした輪を作りたいですね」と秋山氏。「グリーンガイド」はその動きを牽引するに違いない。