



ベジタブルシェフの世界 4 The World of Vegetable Chefs

ベゴニャ・ロドリゴ

La Salita

ラ・サリート (スペイン／バレンシア)

クリエイティブな野菜料理で 歴史あるレストランを活性化

ガストロノミーで年々重要性を増す野菜料理。本連載では、野菜に意欲的な飲食店を盛り立てる活動「We're Smart®」の協力を得て、欧州の「ベジタブルシェフ」6人を紹介する。第四回はスペイン・バレンシアのシェフ。旧市街近くの街中で20年来営む店は、独創的な野菜料理でも知られる。

original text: Frank Fol, Mieke De Vylder summary translation: Ryoko Sakane
photo: Wim Demessemaekers

Begoña Rodrigo ベゴニャ・ロドリゴ

1975年スペイン・バレンシアでベーカリーを営む母のもとに生まれる。学生時代から自身もベーカリーを経営。20歳でオランダ・アムステルダムに移住し、8年間ホテルの調理部門に勤務。ロンドンでの2年間の勤務を経て帰郷し、2005年パートナーと「ラ・サリート」を開業。



We're Smart®はベルギー発、野菜料理で未来を拓く活動。HPでは野菜料理が得意な世界1356店を紹介し、アワードも。ここでは『Radilicious』（同会が推すシェフ20人を掲載する書籍）より各回1名を抜粋・抄訳する。



「ラ・サリート」は、スペイン第三の都市・バレンシアのルサファ地区にある一軒家レストランだ。開業は2005年。活気に満ちた中心地で広々とした中庭を擁するこの静かな邸宅に一目惚れしたと、オーナーシェフのベゴニャ・ロドリゴは話す。陽光が差し込むホールでは、年代物のカラフルなタイルが壮大な螺旋階段を彩り、木製の床と重厚な扉が温かみとエレガントな雰囲気を出す。ここで過ごす時間は、至福そのものだ。

温かみあふれる一軒家で 野心的な料理を味わう

店名は、スペイン語で「リビング（居間）」を意味する。厨房、遊び場、会話とざわめきがある、生活の場。訪れた人が言葉を交わし、共に過ごすひとときを享受する場。このレストランで食事をすれば、誰もが心温まり、おのずとサステナブルな生産者と自然への畏敬の念が高まる。そして、献身的な取り組みによって生まれた極めて野心的な料理が、あたかも啓示のように心に刻まれる。ラ・サリートのすべてが豊かな生活を体現する。ゲストは迷うことなく、その完璧なものでなしに身を委ねるはずだ。

ベゴニャの人生は、その強い意志と奔放な好奇心、揺るがぬ決意に導かれている。彼女の母は3人の子をもつシングルペアレントで、ベーカリーを営んでいた。幼い頃から日常的に店を手伝っていたベゴニャは、大学に入学後は自らベーカリーを開業。産業工学を学ぶかわら1年後には2店目開業という成功を収め、わずか19歳で8人を雇用する店

主となった。そして20歳になった夏、オランダ・アムステルダムへの旅をきっかけに、2ヶ月後には同地へ移住した。

とはいえ、すぐには仕事には恵まれなかった。高級ホテルの清掃スタッフとして収入を得ていたある日、朝食部門の人材募集を見かけたベゴニャはこのチャンスに飛びついた。そして、彼女の熱心な勤務態度と履歴書―彼女は、大胆にもそこに「最高のタパスを作ることができる」と書き入れている―が、ホテルのCEOであるニック・リードの目に留まる。ほどなく、5000人分のタパスビュッフェのケータリングという一世一代の大仕事を任せられ、ベゴニャのシェフとしてのキャリアがはじまった。

ホテル勤務の傍ら、世界を 旅して各国の味を習得

ベゴニャは朝食部門での勤務後も厨房に残り、高級料理の技術も身につけた。また、オランダで8年の修業中は、年間9ヶ月はアムステルダムで休みなく働き、残りの3ヶ月間は世界を旅して回った。旅先でも料理人の卵として飲食店のキッチンで働き、各地の味を身につけた。さらに、イギリスのホテルでも2年の勤務を終えて故郷のバレンシアに帰郷。地元のレストランで働きながら、今も共に店を営むパートナーでソムリエのヨルネ・ビュルマイヤーと準備を進め、30歳でラ・サリートをオープンさせた。

メニュー構成の決定にあたり、ベゴニャはあえてメニューの幅を広げず、そのぶん食材を選びぬき、その持ち味を最大限に表現す



The 'Menestra'

メネストラ

多様な野菜や海藻で作る、柑橘をきかせた爽やかな「ミネストローネ」。まず、ベジブロスにミル(海藻)、スピルリナ(藻)、ホウレンソウなどを加えて攪拌し、「海のブロス」を作る。これで、炒めたブロッコリー、アーティチョーク、フェンネル、ズッキーニを和え、柑橘風味の澄ましバターで炒めたセロリに盛り、周りにも海のブロスを流す。ハロファイト(塩性土壌でも育つ植物で、近年注目を集める)の一種であるシーグラスと、葉脈が美しいフィットニアの葉を飾って。



The parsnip

パースニップ

リング状に盛り付けたのは、スパゲッティのようにカットしたパースニップのニンニク風味ソテー。その中央には新鮮なタイムが香るマッシュルームのデューセルを盛り、上にキムチソースを流す。ソースは、韓国の赤唐辛子を用いて自家製したキムチの素をプラントベースの生クリームに混ぜ合わせたもの。揚げたキヌアを、パースニップの上にトッピングしてアクセントに。世界各地の料理技術やフレーバーをクリエイションに生かす、ロドリゴらしい野菜料理。

べく考え抜いたおまかせコースを組むことにした(訳註…ラ・サリータのホームページでは、現在4本のコースを案内する。内容は固定で、そのうち1本が「ラクトオボ・ベジタリアン」乳製品と卵を許容する菜食」。このコースで提供されるスペシャリテは、「燻製スイカとラディッシュのバストラミ」や「カボチャのソブラサダー」といった「野菜のシャルキュトリ」だ。他の3本のコースでは鴨や鰻、魚介なども提供している)。

バラエティより質を重視するというベゴニアの決断が正しかったことは、満席の店内を見れば明らかだ。

栽培する野菜も共に決定。生産者との緊密な協力体制

オランダでの修業当時、アムステルダムではすでに野菜が主役の座を占めていたという。もちろんベゴニアは肉も完璧に料理することができるが、クリエイションの可能性を見出すのはむしろ野菜料理の方だ。「野菜が退屈な素材と感じたことは一度もありません。また、ゲストがおおいに美食を楽しんでも、野菜なら食べ過ぎたと感じることなく、満足して帰途についてもらえます」とベゴニアは話す。

より意義ある野菜料理を提供するため、地域の生産者との緊密な協力体制を築くことにも力を入れてきた。彼らは、次のシーズンに何を植えるかも共同で決める。この実りあるコラボレーションがあつてこそ、ベゴニアは誠実に育てられた農産物の究極の味でゲストを驚かせることができる。

「私にとって、生産者の方々は畑の勇敢な

ヒーローです。その永続的な努力をサポートし、仲間にも彼らから購入するよう促すことは、シェフとしての責任だと信じています」と話すベゴニア。彼女は2013年に「トップシェフズ」というテレビ番組で優勝した。その名声を生かし、地域の小学校での料理ワークショップ開催など、地球が我々にもたらす貴重な資源への関心を高める活動にも取り組んでいる。

従業員の成長を促すサステナビリティの視点

ラ・サリータでは「サステナビリティ」とは、従業員に機会を与え、視野を広げるように促すことも意味する。たとえば、中庭で傑作カクテルを作る、才能あるバーテンダーのデニス・チエルカソフ。彼はゲストにカクテルを振る舞うばかりでなく、その情熱を共有する場として、閉店時間にワークショップを開催することもあった。こうした場合、中庭は無料で開放すること。スタッフが店を活用して周囲を気づける様子は、ベゴニアにとってこの上ない喜びという。

長年にわたる不屈の努力。紛れもないカリスマ性。そして、真に価値あるものに対する注意深いまなざし。その全てをもって、ベゴニアは、魂を震わせる何者かを生み出した。我々にとって、ラ・サリータは世界最高峰の野菜レストランの一つだ。名手の技巧とともに、家庭的な温かみ、ベゴニア流の型破りな天才性が日々新たに息づいている。これ以上、何を望むことがあるだろうか。