

外食調理マネジメントG セミナー

老舗の料理人による「料理に向かう工夫」セミナー



日時:2022年3月1日(火) 14:00~17:10

会場:大阪市西区／ハグミュージアム 5F

外食調理マネジメントGセミナーは、【創業享保元年 京懐石 美濃吉】の調理総支配人、佐竹洋治氏(株式会社美濃吉 常務取締役)を講師に迎え、「料理に向かう工夫」について学んだ。

佐竹氏は、京懐石ならではのコツや長年の経験で培ったノウハウを、料理写真などを使って説明したあと、ダシの取り方などを実演。いずれの参加者も非常に有意義な時間を過ごした。

■CONTENTS

- 京懐石とは
- SDGs の取り組み
- 海外事業報告
- 試食
 - 1.利尻昆布とかつお節のダシ
 - 2.こごみと菜の花とふきのとうのソース添え
 - 3.氷魚のすっぽんスープ仕立
 - 4.野菜のヘタや軸のペーストの粕汁仕立



■外食調理マネジメント G セミナー

老舗の料理人による「料理に向かう工夫」セミナー

株式会社美濃吉 調理総支配人 常務取締役 佐竹洋治氏



京懐石とは

まず、「京懐石の一番の特徴は、各月のイメージや行事、食材の旬に適するよう、年 24 回、つまり、2 週間ごとに献立が変わることです。さらには、お客さまがどのような場として食事をされるのかによっても献立や器を変えています。例えばお祝いの場合であればそれに相応しい食材、器をご用意し、法事の会食であればその法事が何回忌なのかによっても料理や器を変えます」と述べた佐竹氏。

その“京懐石の当たり前”を完璧にこなせるよう、新人のうちに月ごとに使う器や旬の食材を覚えるのは当然のことながら、料理を見ただけで京都の文化を感じてもらえるように各月の画題や慶事・法事などによる決まり事も理解しなければならないことを紹介しました。

その後、佐竹氏は、1 月であれば新年を祝う料理、2 月は節分を思わせる料理や酒粕を使った料理が提供されることなど、いずれの献立も月々の行事や文化、旬の食材をもとに考えられていることを写真を使いながら説明しました。

SDGs の取り組み

「コロナ禍になったことで、全世界的に SDGs の取り組みが加速しました。今後、飲食店では、メニューから SDGs の取り組みが読み取れない場合は『魚の骨はどうしているのか?』などと問われたり、最悪、罰金が課せられたりする可能性も……」と述べた佐竹氏。そのうえで、【美濃吉本店 竹茂楼】での SDGs の取り組みについて紹介しました。

魚について

現在、【美濃吉 竹茂楼】では川魚であれば頭から尾まで、海の魚であれば頭の骨以外は食材として調理していること、その一方で海の魚の頭の骨だけはうまく食する方法が見つかっていないことなどを説明した佐竹氏。続いて、現在、【美濃吉本店 竹茂楼】で提供している佐竹氏が企画した調理工程でまったく廃棄を出さない「ゼロ・フードウェイスト京懐石」について紹介しました。

- ・川海老酒盗焼 ⇒ 頭から全て食べられる川海老を使う
- ・鯉の煮凍りゼリー ⇒ 煮凍りゼリーの中には揚げて細かく砕いた鯉の骨と頭も
- ・松茸と菊菜と鯉鱗の浸し ⇒ 鯉の鱗もおいしくいただく

野菜について

「野菜のヘタや軸には栄養素がたくさん含まれています。そこで、当店では、SDGs の取り組みのひとつとして、数種類の野菜の軸やヘタを炒めてからダシを加えてペーストにしています。それを酒粕と合えたり、野菜御飯のダシのなかに入れたりすることでゴミを減らす取り組みを行っています」と佐竹氏。

さらに、メニューに『鰻蒲焼と数種類の野菜御飯(数種類の野菜の軸やヘタ入り)』などと記載することで、SDGs に取り組んでいることがアピールできることも紹介しました。



海外事業について

まず、北京オリンピック(2008 年-2011 年)に出店した【中国北京 花伝美濃吉】での経験を紹介。続いて、アメリカの「2010World of Flavor」、ベルサイユ宮殿での日本料理晩餐会、トルコ・日本国交樹立 90 周年記念トプカプ宮殿晩餐会、ミラノ国際博覧会など、世界各国で携わった事業について、提供した料理はもちろんのこと、文化の違いによる苦労話などを語りました。

試食

最初に、「利尻昆布を使っているのは京都だけです。言い換えれば、利尻昆布とかつお節で取った一番ダシを使うのが京懐石です」と述べ、調理実演がスタート。

参加者は、佐竹氏から料理についての説明を受けたあと、京懐石の味の決め手である『利尻昆布とかつお節のダシ』、野菜のヘタや軸のペーストを活用した『こごみと菜の花とふきのとうのソース添え』『粕汁』、そして、【美濃吉本店 竹茂楼】の3月の名物料理でもある『氷魚のすっぽんスープ仕立』、計4品を試食しました。



・利尻昆布とかつお節のダシ

水 2 リットルに対し利尻昆布 40 グラム、かつお節 30 グラムを使用。
まず、利尻昆布を 70℃で 90 分ほど加熱して昆布ダシを取り、90℃まで温度を上げてからかつお節を加え、沸騰させる。沸騰後、すぐに濾せば利尻昆布とかつお節の一番ダシが完成。



・.こごみと菜の花とふきのとうのソース添え

こごみ、菜の花、ふきのとう茎のヘタや茎を油で炒めたあとダシを加えてペーストに。葛でとろみをつけたペーストを器に入れ、そのうえに山菜を盛り合わせた SDGs を考慮した一品。



・氷魚のすっぽんスープ仕立

美濃吉 8 代目当主(佐竹氏の曾祖父)が考案した料理。
京懐石ではふたつの香りを取り合わせることはあまりないが、木の芽と生姜を使用した珍しい料理。



・野菜のヘタや軸のペーストの粕汁仕立

野菜のヘタや軸を油で炒めてからダシを入れてペースト状にしたものを具沢山の粕汁に加え、醤油で味を調えた一品。



右・野菜のヘタや軸

左・野菜のヘタや軸からつくったペースト