

■ サンフランシスコにおける日本料理講習

3月10日と11日の2日間、サンフランシスコ大学においてUmami（うま味）の深さと汎用性に焦点をあてた日本食講座が地元のゴールデンゲートレストラン協会（GGRA）の協力を得て開催された。サンフランシスコ大学は1855年に設立された名門私立大学で、外食産業を含めたホスピタリティ学科を有し、講座には同学科の生徒やGGRA会員のレストランのシェフ等60名が参加した。講師にはOZUMO サンフランシスコ店やYOSHI'S等の人気日本食レストランでエグゼクティブシェフを長年勤め、一昨年に和食レストランIYASARE（いやされ）をバークレイにオープンした神尾正太郎シェフを迎えた。

サンフランシスコとその周辺のオークランド、バークレイ等を含めたサンフランシスコ・ベイエリアと言えば、Chez Panisse（シェパニース）のオーナーシェフ、アリス・ウォーターズの名前を思い出す人も多いだろう。彼女は1970年代にアメリカで初めて「地産地消」を提唱し、有機農産物を使ったナチュラルなカリフォルニア料理を創作した。その影響もあり、ベイエリアは米国の新しい食のトレンドを生み出す地域として有名であり、消費者の嗜好も洗練されている。講師の神尾氏は、単なる料理講習会を超え、昆布、かつお節、煮干、干しいたけ等の素材まで掘り下げ、それぞれの出汁を参加者にテイastingしてもらい、Umamiの深さと幅広さを訴求した。また、様々な用途別の包丁の扱い方にも焦点を当て、素材と技からなる日本食の「スピリット」を熱く受講者に伝えた。

試食では、手際よく捌いて切り身にしたシマアジをネタに寿司が握られ、神尾氏オリジナルのUmami Dustと名づけられたかつお節や煮干等のミックス振りかけ、かつお節そのもの、醤油などとともに提供され、受講者にそれぞれのうま味の違いを味わってもらった。特に、このUmami Dustはサラダやメインディッシュにも活用できることから、講義は調理方法によって様々なレシピが作れる応用編へと展開していった。最後は、神尾シェフのレストランIYASAREで提供されている、ホタテ、イクラ、ウニを使ったオードブルや、味噌付けの牛肉をカリフォルニアらしく盛り付けたメインディッシュが試食として供された。

参加者の多くはサンフランシスコに在住するレストラン関係者ということもあり、日本食・食文化や日本の素



寿司を握るメイン講師の神尾正太郎氏（IYASAREオーナーシェフ）



昆布やカツオの出汁の違いを実際に味わって感想を述べ合う受講者たち



日本料理の基本的調理技術の一つである「炙り」の実演



神尾シェフを囲んで、講習に参加したサンフランシスコ大学の学生とOBの皆さん

材等についての知識、関心が高く、Umamiが日本食の味を決めるコア（中核）であることを改めて認識したようだ。日本食を学び、カリフォルニア料理にも取り入れていきたいとの感想や、20年前にsushiが英語になり、10年前にはwasabiやshiitakeが英語の辞書に載るようになったように、Umamiが一般的な英語になる日も遠くないだろうとの意見も聞かれた。