

L'Amitié Gourmande

L'AMITIE GOURMANDE

2020.3.24 発行 第52号
MARS 2020

アミティエ・グルマンド
French Food Culture Center
フランス料理文化センター

アミティエ・グルマンド主催 クラブアトラス特別協力 ～クラブアトラスのシェフによる料理講習会～

(写真提供: 南アートファイブ)

第13回 日時: 2019年9月9日(月) 会場: 東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」

講師: 花澤 龍氏 (「ボンシュマン」) 写真①
メニュー: 「甘鯛のヴァブール 松茸と香草のソース」 写真②
講師: 松本 浩之氏 (「東京會館 プルニエ」) 写真③
メニュー: 「舌平目の洋酒蒸し ポンファム」 写真④ 「舌平目のグラッセ」 写真⑤



第13回目となる「クラブアトラスのシェフによる講習会」では、台風通過直後の開催となりましたが、多くのお客さまにご参加いただきました。講師は、長年、料理人同士深い交流を持つ花澤シェフと松本シェフの二人。両氏のスペシャリテであり、お店で提供している料理の調理デモと試食を行っていただきました。花澤シェフによる「甘鯛のヴァブール 松茸と香草のソース」、そして松本シェフによる、伝統の「舌平目の洋酒蒸し ポンファム」、ボンファムに新しい解釈を加えた「舌平目のグラッセ」です。

講習会後半では、両シェフのお店について伺いました。花澤シェフは2002年9月に「ボンシュマン」をオープン、18年目となる名店です。過去2005年には、アミティエ主催「お作りセミナー」にて講師をつとめていただきました。



②



③

松本シェフは「レストラン Feu」料理長を経て、2019年1月、東京會館グランドオープンとともに「東京會館 プルニエ」料理長に就任。クラブアトラス料理講習会では2度目の登場です。少人数でレストランを切り盛りする花澤シェフと、多くのスタッフを牽引する松本シェフ。身を置く状況が異なるからこそ、お互いに教え、教えられ、新しい発見や学ぶことが多いとのこと。若き修業時代から互いを高め合う両氏の熱意溢れるお話を聞くことができました。



④



⑤



当日サポートを行ったクラブアトラスのメンバー

★第14回「クラブアトラスのシェフによる料理講習会」は3月2日(月)に開催予定でしたが、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、延期いたしました。

カナルディエ協会日本支部より カナルディエ イベント開催報告

カナルディエ協会日本支部は、北フランス・ルーアンの伝統料理「ルーアン風仔鴨料理」を芸術として擁護し、日本で普及させることを目的として活動しており、その一環として、オリジナルの調理及びサービス技術を習得するための講習会や認定審査、賞味会を開催しています。

カナルディエ講習会

2019年度2回目のカナルディエ講習会は1月22日、東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」で開催されました。今回はキュイジニエ(料理人)2人、サービス7人の方が受講し、熱心にデモに見入っていました。



厨房では清水シェフが指導

「ルーアン風仔鴨料理」は、アンチエでローストしたエトッフエ(窒息)鴨の料理で、キュイジニエとサービスの連携によって完成されます。メートル・カナルディエはお客様の前でまず鴨の腿肉を外し、厨房に戻します。その後、胸肉を美しくスライスし、専用のプレス機でガラからエキスを絞り出して濃厚なソースを仕上げます。メートルにとっては、デクパージュの技術の見せ所であり、銀製のプレス機やソースのフランパージュにも高い演出効果があります。

一方、厨房の仕事は、ソースのベース作りとガルニチュール、そしてメートルが客室で仕事をしやすいよう、鴨を絶妙な加減にローストすること、戻されたもも肉にマスタードとパン粉をつけて、2皿目を仕上げることです。胸肉と腿肉、それぞれの火入れを完璧にマスターしていなければなりません。



田村講師によるデモンストレーション

講師のデモンストレーションの後、受講生の皆さんは厨房と客室に分かれ、一人一羽使って実習しました。また講習会では、この料理の歴史やノルマンディー産の食材、料理に合うお酒などの知識も学びました。



写真左: 胸肉を使った1皿目 右: 腿肉を使った2皿目

メートル・カナルディエ認定審査

メートル・カナルディエ認定審査Iは、2月10日(月)に開催され、料理部門1名、サービス部門6名の計7名が挑みました。審査にあたったのは、大沢晴美支部長、廣嵩明博副支部長、メートル・カナルディエの田村敏郎氏、森山岳徳氏、武田賢治氏、福岡俊和氏、清水郁夫シェフ。お客様に出せるレベルであるか、制限時間内に仕上げられたか、さらには仕上げたソースの味、衛生面などがチェックされました。大勢の審査員の前での実技審査で、普段の力を発揮するのは難しかったかもしれません。合格者は7人中2人と、厳しい結果となりましたが、参加された皆様には引き続き挑戦していただきたいと思ひます。合格者にはメダルと賞状が授与されました。

★カナルディエ認定審査IIおよび毎年恒例のカナルディエ賞味会は2月27日(木)に開催予定でしたが、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、延期いたしました。

カナルディエ協会への入会・問合せは事務局 (FFCC) まで

アミティエ・グルマンド新年会

2020年1月20日「グランドプリンスホテル京都」にて、アミティエ新年会を開催しました。恒例となる関西地区での開催は14回目を数えます。当日は会員をはじめとする約40名にご参加いただきました。アミティエ・グルマンド会長 斉藤正敏氏(パレスホテル東京)、幹事 大沢晴美氏(フランスレストラン文化振興協会)の挨拶に続き、懇親会を開催し、抽選会では株式会社「COLLET」、新田ゼラチン(株)、藤次郎(株)、ネスレネスプレッソ(株)、東京ガス(株) (以上敬称略)より、賞品のご協賛をいただきました。ありがとうございました。



第5回ゼラチン、ゲル化剤の特性を活かす料理セミナー



高良 康之シェフ

2019年11月12日に新田ゼラチン株式会社とFFCC共催のセミナーを開催し、「レストラン ラフィナージュ」の高良康之シェフを講師に迎えました。ゼラチンは板(リーフ)ゼラチンをイメージすることが多い素材ですが、形状はリーフ、顆粒、粉末があり、原料には牛、豚、魚由来があります。また、アガーやゼラチンの特徴を生かしたゲル化剤など、バラエティに富み、アイデアを膨らませることが出来る商品です。セミナーでは新田ゼラチン総合開発研究所 アプリケーションラボ森崎氏による、ゼラチンの由来と特性や使い方の知識、ゲル素材・強度比較などの講義と試食、そして高良シェフによる調理デモンストレーションと試食が行われました。高良シェフは、オーナーシェフの立場から商品の扱いや管理の仕方等を熟考した料理とデザートをご提案してくださいました。(写真提供: 「素材のちから」)

- ・クリスタルジュレに包まれた、ズワイ蟹とカリフラワー、プロッコリーのマルブレ (「リーフゼラチン ゴールド使用」 写真①)
- ・マルブレのジオラマ 写真②
- ・「もちのび柿」と「ふわあわヨーグルトムース」アールグレイの香るジュレ (「もちのび」「ふわあわクイック」「リーフゼラチン ゴールド」使用) 写真③



マイユ料理コンクール2019

FFCCパートナーである、ブルゴーニュ地方ディジョンの老舗調味料ブランド「マイユ」を使用した「マイユ料理コンクール」は、2012年より開催されています。第8回目となる今回のテーマは、マイユのピネガーとマスタードの新しい魅力を引き出した「鯛を使ったメインメニュー」。101件応募の中から、レシビ審査により6名のファイナリストが選出され、2019年10月16日、「厨BOISHIODOME」フランス料理文化センターにて決勝が開催されました。試食審査員は市塚 学氏(パークハイアット金沢)、笠原 将弘氏(賛否両論)、山野辺 仁氏(銀座やまの辺 江戸中華)、南谷 桂子氏(ロティスリー桂樹庵)、小島 和彦氏、竹本 陸弘氏(以上エスピー食品(株))、厨房審査は福本 渉氏(㈱ティエフケー、アヴァンセの会)、平松 博氏(グランドプリンスホテル高輪、アヴァンセの会)が担当し、厳正なる審査が行われました。金賞は小形 禎之さん(株式会社セルリアンタワー東急ホテル「ガーデンキッチン かるめら」)、銀賞は東園 勇樹さん(株式会社上之園西洋堂「restaurant HIGH LINE」)が受賞されました。和洋中間わず、幅広いジャンルの料理の応募があった当コンクール。ファイナリストたちはマスタードの辛みとピネガーの酸味のバランスをとりながら、食材の美味しさを引き出すことに成功していました。(写真提供: 料理王国(c)sonof(bean))

選手と審査員の皆さん



審査の様子



新メートル・カナルディエ 下野隆祥さん、野口怜奈さん



- 金賞「粒マスタードの香りを纏った真鯛のロティエ ハニーマスタードソースと共に」写真①
- 銀賞「バネした真鯛のボワレ 粒マスタード風味 浅利のエスカベッシュとハニーマスタード香る人参ピューレ添え」写真②

コンクール詳細、結果はこちらをご覧ください

<https://www.sbfoods.co.jp/maillie/concours/2019/result.html>



第18回メートル・キュイジエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯” コンクール ならびに メートル・ド・セルヴィス杯コンクール決勝および記念ガラパーティ報告

フランスレストラン文化振興協会 (APGF)
代表 大沢晴美

令和元年(2019年)を迎え、「新時代に高みを目指せ!」のスローガンの下、11月18日(月)明治記念館「蓬莱の間」にて、フランスレストラン文化振興協会(APGF)主催のメートル・キュイジエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯” ならびにメートル・ド・セルヴィス杯両コンクールの決勝の結果発表が行われ、引き続き開催された記念ガラパーティは300人超を集めて盛況の裡に幕を閉じました。なお、今回のAPGFコンクールはFFCCが主催していた頃から通算して第18回目に当たります。

APGF 料理コンクール 「メートル・キュイジエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”

“ジャン・シリンジャー杯”は、ルセット審査の後2019年8月に全国を二つに分けて予選が行われ、東日本から6名、西日本から5名のファイナリストが選ばれています。決勝の課題は「ホロホロ鳥1羽と、フォワグラ(デルペラ社製)に赤ワインを使った温製メイン料理」に加えて、「バナナを使ったデザート」。従来通り「厨BOI SHIODOME」フランス料理文化センター(東京)で11名が熱戦を繰り広げた結果、優勝は株式会社ミリアルリゾートホテルズの五十嵐直登シェフの上に輝きました。五十嵐シェフには“ジャン・シリンジャー杯”の他、株式会社正木牧場から「正木賞」が贈られました。これによって、同シェフは2020年の第70回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール観戦旅行ならびに2021年の第71回同コンクールへの参加権を獲得しています。まさに、スローガンのとおり「新時代に(さらなる)高みを目指すことになりました!」



五十嵐シェフの優勝作品(左がメイン料理、右がデザート)



メートル・キュイジエ・ド・フランス協会のクリスチャン・テッドワ会長(右)とレストラン「ラ・ピラミッド」のMOF、クリスチャン・ネ料理長から“ジャン・シリンジャー杯”と同協会発行のフランス語の賞状を渡され、喜びの五十嵐シェフ



深津メートル、快哉!



クープ・ジョルジュ・バティスト協会会長代理として来日したレストラン「ラ・ピラミッド」のMOF、ミカエル・ブーヴィエディレクターからメートル・ド・セルヴィス杯を手渡された喜びの深津メートル

APGF サービスコンクール 「メートル・ド・セルヴィス杯」

フランスにおいて最も権威あるレストランサービスコンクールである「クープ・ジョルジュ・バティスト」が全面的に後援する「メートル・ド・セルヴィス杯」は、9月に東京でアトリエ形式での準決勝を開催、上位5名が選ばれ、2018年に行われたAPGF主催第1回アンダー 29サービスコンクールの優勝者を加えた計6名が決勝に進出しました。決勝は、前回と同じく学士会館精養軒にて観戦可能なレストラン形式で行われ、前回を上回る150名超のギャラリーを集めた極めて熱い雰囲気の中、各ファイナリストは学生コミ1名とのチームでサービスに当たりました。優勝に輝いたのは、「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」の深津茂人メートルです。



ガラパーティ
結果発表・表彰式に引き続き、明治記念館「蓬莱の間」で行われたガラパーティには、駐日フランス大使館からジャン・バティスト・ルセック公使、観光庁から田端浩長官がお出でになり、スピーチと乾杯でAPGFコンクールの意義を顕揚、さらに発展させることで日仏友好の輪を広げたい旨の励ましを頂きました。また、今回はフランスの「メートル・キュイジエ・ド・フランス協会」会長のみならず5名の幹部が代表団を組んで来日、審査員を務めるなど、ますますAPGFとの関係を深めることでフランス料理文化を日仏で振興・継承していく確固とした意思を表明したことも特筆に値します。ガラパーティ参加者も300名を超え、2年に一度のコンクールで競い合った選手たちも和気満々の裡に交歓、楽しい夕べとなりました。



フランスで最高の権威を誇る料理コンクール「第70回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」 安達 晃一氏(第16回メートル・キュイジエ・ド・フランス優勝者)が優勝

大沢晴美 (APGF 代表)

レストラン「アサヒナガストロノーム(所在地:日本橋東町 代表:朝比奈悟)」のシェフ安達 晃一(あだちこういち)氏が、2020年2月3日フランスで最も長い歴史を持つコンクール「第70回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」にて見事優勝を果たしました。2019年の林啓一郎シェフ(「プレススキル」)に引き続く、2連覇となりました。

「プロスペール・モンタニエ料理コンクール」について

同コンクールは「フランス料理界の“ゴクニール賞”(=フランス文学最高峰であり、ノーベル文学賞や芥川賞と並ぶ世界の8大文学賞のひとつ)」と称され、フランスで最高の権威を誇る料理コンクールです。主催は「クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ(会長: Francis Durnerin)」、フランス大統領府が後援しています。

記念すべき節目を迎えた今年の「第70回プロスペール・モンタニエ料理コンクール」は、審査委員長にJean-François Girardinを迎え、パリの料理学校として最も権威あるフェランディ・パリ校にて開催されました。なお、同校は今年が創立100周年となります。

2012年には杉本雄シェフ(当時フランス在住「ホテルムーリス」、現「帝国ホテル東京」料理長)が日本人として初めての優勝。また2011年より、「アヴァンセの会」(メートル・キュイジエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯” 優勝者の会)のメンバーが国際大会への出場権を得て毎年参加し、常に3位以上上位入賞を果たしています。2014年には隈元香己シェフ(当時「ホテルメトロポリタンエドモント」)、2019年には林啓一郎シェフ「プレススキル」が優勝を果たしています。安達晃一シェフは2015年11月18日に行われた第16回「メートル・キュイジエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”(主催:当時フランス料理文化センター)」にて優勝を果たし、「プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」日本代表権を獲得しています。

「クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ」とは

20世紀前半に現代フランス料理の第一人者として腕を振るい、オーギュスト・エスコフィエと並んでフランス中の料理人から尊敬の念を一身に集めていたフランス料理史を飾る料理人がプロスペール・モンタニエです。この偉大なシェフの没後、同シェフの名言「よき食材なくしてよき料理なし」が示すフランス料理の神髄を未来永劫継承していくことを目的に、パリで1950年に創立されました。つまり、格調高いフランス料理の伝統を忠実に次世代へと継承し、その素材の品質を守り発展させることを目指すガストロノミーの王道を行くクラブです。世界各国に支部があり、日本支部(会長:磯村尚徳氏)は1974年に発足しました。

コンクールの課題

- 前菜 : 「仔羊の内臓のペアティーユ」
- メイン : 「舌平目のスフレ」と3種類のガルニチュール
 - ①直径20cmのヴォルオヴァン(貝類、甲殻類と季節の野菜でガルニ)
 - ②ジャガイモを使用したガルニチュール
 - ③季節の野菜を使用したガルニチュール(自由)

それぞれ8人前を用意し、メインはプラターでのプレゼンテーションでした。

持ち時間は5時間

4時間目でアントレを仕上げ、5時間目でメインを提出。学生(フェランディのCAP1年生)が1名コミにつきます。安達選手は、前菜、メインとも制限時間内に出すことが出来ました。



審査委員

コンクール70周年とあって厨房審査委員、試食審査委員共全員がモンタニエコンクールの優勝者のみで構成されています。審査委員長はJean Francois GIRARDINで、1981年の優勝者でもあり、1993年にMOFを獲得、MOF協会の会長でもあります。メインの試食審査委員の中には最年長、80歳を迎えた1955年優勝者、ギイ・ルロゲ氏(元ホテルリッツ総料理長)他、そうそうたるメンバーが居並びました。その中で、「正木賞」で来日した、ジュリアン・ラルジュロンやジュリアン・リシャールも杉本・林シェフと並んで審査を務めました。



コンクール

会場の様子は写真の通りです。試食審査ではフェランディのサービス教授と生徒が料理のデクパージュとサービスをつとめます。

授賞式

結果発表は3位から。外務省迎賓館のシェフの名前が呼ばれました。2位はオーベルニュ地方のレストランオーナーシェフ。残るは1位か4位か……ドキドキの中、優勝したのは安達シェフでした!!

表彰時、審査委員会からは「必ずしも日本で入手しやすい食材ではないにも関わらず、素晴らしい完成度に惜しみない称賛を捧げる」という趣旨の賛辞がありました。授賞式には昨年2位で正木賞を受け、来日した金澤シェフ(パリ「RECH」シェフ)も。金澤シェフには安達シェフのために素晴らしい食材を調達していただきました。林シェフは自分の経験を生かして、貴重なアドバイスを。まさに「チーム・ジャパン」の勝利です!



コンクール会場の様子



各年の優勝者名が印刷された70個のトック。その頂点に安達シェフが立ちました!

安達 晃一シェフの受賞コメント

「まず始めに、このような素晴らしいコンクールへの挑戦の場を調べて下さった株式会社正木牧場様、ならびにAPGFの皆様、「アヴァンセの会」に厚く御礼申し上げます。そしてコンクール出場に携わっていただいた全ての人と家族に本当に感謝しています。皆様のご協力がなければ、このような結果は得られませんでした。日本では、コンクール出場にあたり本社の皆さんと「アサヒナガストロノーム」のスタッフに熱心にサポートしていただきました。日本のフランス料理界の重鎮の皆さまにも多くのアドバイスをいただき、心強い気持ちでフランスに出発することが出来ました。パリでは本番の日を迎えるまでスムーズに動けるよう多くの方々に手厚いサポートをいただきました。ただただ感謝に堪えません。プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールは日本でもまだまだ知られていないかもしれませんが、本国フランスでは最も歴史のある、フランス大統領が後援するほどの権威ある大会です。ゆえにコンクールの課題や審査基準はフランス料理の古典(クラシック)をしっかりと踏まえたものです。フランスから見たら私は外国人、日本人らしいフランス料理ではなく真のフランス料理を作りたい気持ちで料理を続けてきました。フランス人になりたいと幾度となく思ったものです。今回、このようなフランスにおける由緒ある大会の大きな節目の年に優勝することができ本当に嬉しく思います。今後は、アサヒナガストロノームのコンセプトのひとつでもある「伝統の継承」を念頭に自分の思いや技術を継承していき、日本のフランス料理界に貢献してまいります。それが自分の役割・責任と思っています。朝比奈代表には今回含めコンクールにチャレンジすることや自分の料理を形にすること全てにおいて優勝まで導いていただきました。心から感謝すると共に、今後もアサヒナガストロノームで日々精進を重ねてまいります。また自分の経験を次世代につなぐべく「アヴァンセの会」の一員としてAPGFのコンクール運営に尽力していきたいと思っております。」



シャルキュトリ特別講習会 アルノー・ニコラ Arnaud Nicolas MOF 2004

主催：日本シャルキュトリ協会（ACFJ） 運営協力：フランス料理文化センター

講師紹介

アルノー・ニコラ氏 Arnaud Nicolas

2004年 フランス最優秀職人章（MOF）受賞。

15歳のとき、シャルキュトリの体験学習を受けてこの仕事に出会う。食のプロフェッショナルを養成する学校 CEPROC で学び、1994～1999年にかけてすべての資格を取得。

アブランティ（見習い）としてプロの道に入り、複数のMOFシャルキュティエの元で修行した。若い頃からコンクールにも積極的に挑戦しており、フランス最優秀職人章（MOF）を受賞した時は、弱冠25歳だった。自分の技術を伝えることにも熱心で、外国での指導経験も豊富。

日本シャルキュトリ協会主催のシャルキュトリ特別講習会が10月1日（火）、「厨BO! SHI O D OME」にて開催されました。

今回の講師は、伝統的なシャルキュトリの基本をふまえて、現代的なセンスでオリジナルを次々と生み出す若きMOF、アルノー・ニコラ氏。彼の「シャルキュトリ・キュイジネ（フランス料理の手法を取り入れたシャルキュトリ）」は、モダンで美しいシャルキュトリでありながら、発色剤や添加物、保存料は使われていません。

講習会は参加申し込みが殺到し、すぐに満席に。当日は60名の参加者で熱気にあふれていました。提供しやすさを考えた成型テクニックや、無駄なく、添加物を加えずに食材を生かす仕込みや調理の方法など、とくにレストランで提供するシャルキュトリのヒントが盛りだくさんでした。

またニコラ氏は、これからのシャルキュトリは季節感を大切に、旬の食材を使うことで地球環境に配慮していくべきだ、シャルキュティエとして社会に貢献できることがあるはず、とも語っていました。

パリ7区にある「Arnaud Nicolas」は、テイクアウトのブティックに、レストランが併設されており、連日、たいへんな賑わいを見せています。写真④



アルノー・ニコラシェフ 写真①



写真①～③ 提供：日本シャルキュトリ協会 / 写真④ 提供：Arnaud Nicolas



代表作のジュレのないパテクルート 写真②



当日作ったシャルキュトリの数々 写真③

当日のレシピ

- ナッツとドライフルーツの入ったパテ・クルート
- ナスとマグロのテリーヌ
- 鴨のテリーヌ オレンジ風味
- 鹿と豚、フォアグラ、トリュフのトルト（デモンストレーションのみ）
- 豚スネ肉 / 鴨のフォアグラ / キャベツ / 黒トリュフのプレッセ

「嶋村光夫シェフ追悼」

ロイヤルパークホテル元料理長で、フランス農事功労章協会創設者・名誉会長の嶋村ムッシュが2020年1月2日に逝去されました。心よりご冥福をお祈り申し上げます。

「最後のグランシェフ」

嶋村ムッシュの現役最後の10年間で、幸運にも最も近い距離で多くの時間を過ごすことが出来たのは、私のかけがえのない宝となりました。

「料理人はねえ、師匠から教わった料理を大事に守っているだけでは成長しないんだ。自分のできること、知っていることなんてちっぽけなもの。他流試合に行きなさい。一緒に仕事をしたことのない、他人が作った料理をたくさん食べなさい。他人の料理は自分の知らないことをたくさん教えてくれるんだよ。」と嶋村ムッシュを訪ねてくる業界内外の多くの方々にお話しされていました。「さあ今度はどこのお店に行こう。斎藤君、誰の料理を食べたいかい？」と言って、東京中の有名店・繁盛店と一緒に何う機会に恵まれたのもその一つです。ご馳走になったお返しにと、後日そこで会得した料理をアレンジしてムッシュにプレゼンするんです。「これ美味しいねえ！この前食べたものよりこっちのがいいねえ！！今年の僕の賞味会ではこういうの出してよ（笑）」と満面の笑みで褒めてくれるんですが、その瞳の奥底には常に物の本質を瞬時に捉え見極める鋭い輝きがあったことは決して忘れることはできません。

「一つのホテルで料理長になれるのは一人しかいないんだ。自分の可能性を信じてどんどん外に出ていきなさい。外に出て自分の手でチャンスを掴んで料理長になりなさい。人はその人の器に見合う立ち位置があるんだよ。」それまでのグランシェフ達と嶋村ムッシュが決定的に違うのは、後進達に対するスタンス。上から押し付けることは一切せず、自由気ままに自分の周りを浮遊させていて、ここぞの場面で其々の持ち味を最大限に発揮できる環境造りを、極めて上手に推し進めていたということです。緻密に計算された嫌らしさなど微塵も無く、ごくごく自然でとても褒め上手であったこと。大先輩のグランシェフに対して、無垢で純粋な少年がそのままある日お爺ちゃんになってたと表現できるかもしれませんと言ったら、激怒されてしまいますね。

「料理の事しか語れない料理長じゃ駄目！！料理馬鹿はダメ！！料理以外のことに常に興味を持ちなさい。いろいろなことに明るいことは社会人としてとても大事なことです。」先生についての習い事が大好きでした。何事も正面から真面目に向き合います。水墨画の腕前は一流。海老を描いたものが多く、躍動感あふれる筆使いが印象的でした。それから、手相にもとても造詣が深かった。「手相は絶対に嘘をつかない。僕の運命線は短かったんだ。悔しいからさあ、暇さえあれば爪で無理やり深い線をつけてやったんだ、ほらっ！！！」と言ってグーンと伸びる運命線を見せてくれました。女性のお客さんが来ると「どれ、あんたの手相見てやるよ！」と、とてもとても嬉しそうに手を握っていました。とてもふくよかでブクブクした手でグッと握られると、ドキッとすると多くのマダムの証言があります（笑）。

世の中は常に変化し、人々のニーズもそれに呼応し、我々シェフ達の周りの環境も今後さらに変貌を遂げていくでしょう。業界全体が変化を求められている昨今、嶋村ムッシュに並び立つ個性豊かで、その言動が、そしてその生き方自体がフィロソフィカルなグランシェフは二度と現れないでしょう。昭和から平成を駆け抜けた最後のグランシェフと、ほんの僅かでも同じ時間と空間を共有できた我々。それを誇りに思い、嶋村ムッシュの想いを多くの後進達に確実に伝えていきます。

2020年3月4日

アミティエ・グルマンド会長
株式会社パレスホテル
斎藤 正敏

【嶋村光男語録】

「あなたを支えてくれている周りの人に対する感謝の念を常に持ちなさい。あなたの努力だけで今あなたがここにこののではないの。周りの人たちの多くの助けがあって、今あなたがここにいられるの。わかった?!」

「悪いことをするとねえ、必ず自分にかえってくるんだよ。人をいじめるとねえ、必ず人からいじめられるんだ。必ずね。神様は皆のことを見るんだよ。」

「自分の利益だけ考えてちゃダメだ。儲かったら恵まれない人に寄付をするんだ。これは絶対忘れちゃいけない。人のために尽くすこと。それは必ず自分に返ってくるんだ。」

「人がその一生を終える時にその人の価値が決まる。お金を残す人は一番ダメな人。名声を残す人、これはまあ許してやろう。人として一番尊いこと、それはお弟子さんをたくさん残す人。君にはお弟子さんはいるか？ あ～それじゃあダメだ!!」「あ～ダメだ～!!!」

世界の医療団 支援者の集い ソワレ・ガラ2019

世界の医療団のソワレ・ガラが9月27日、フランス大使公邸で開催され、フランス料理文化センターは今年も料理コーディネートを担当いたしました。お料理、サービス、お花をご提供くださった皆様、誠にありがとうございました。



嶋村光夫シェフを偲ぶ

嶋村さんに初めてお会いしたのは1990年6月のことでした。東京ガス新宿ショールームにフランス料理文化センターが開業したのが6月10日。オープン後、数多くの厨房内講習会を開催したのですが、ある日フランス人シェフを連れてひょっこりと登場、「どんな事やっているのか見に来たよ」とおっしゃいました。フランス人シェフはエリック・プリファール氏で「ロイヤルパークホテル」のフレンチレストランシェフとして来日していたのです。それからどのくらい箱崎のロイヤルパークホテルに通ったのでしょうか。招聘フランス人の賞味会は必ずロイヤルパークホテルで開催しました。その中でも最も印象に残っているのはやはり、1995年の「ローヌ・アルプ・オ・ジャポン」です。ポール・ボキューズ、ピエール・トロアグロ、ジョルジュ・ブラン、マーク・ベイラーの三つ星シェフに加えて、アラン・シャベルのフィリップ・ジュス（二つ星）、一つ星を取ったばかりのレジス・マルコンシェフ。アシスタントとして現在三つ星のエマニュエル・ルノーシェフが来日したのです。このイベントのパートナーとなってくれたのがロイヤルパークホテル、京都では都ホテルでした。嶋村シェフが中村裕総支配人とともに全面的にバックアップしてくれたおかげで、あの歴史的なイベントが実現しました。思えば、嶋村シェフは自分のお弟子さんたち、若いホテルのスタッフたちに世界一のシェフ達と仕事をするという経験をさせてあげたかったのでしょうか。嶋村シェフというと、勲章をたくさんぶらさげて派手なスカーフを身に付けて、軽妙な語りでお客さんを魅了するスター的な総料理長というイメージが定着していますが、実は何よりも大切にしていたのは「若手の育成」だったのだと思います。総料理長の権限をほとんど譲渡し、みんなにのびのびと仕事をさせていました。当時のロイヤルパークの厨房は明るかった！大きなライイベントには外部の料理人、サービス人が多数集結。職場の枠を超えた協働の中で、日本のガストロノミーレベルが飛躍的に向上したのだと思います。ガラ終了後に厨房での「お疲れ様会」の雰囲気はほかのどこにもないものでした。嶋村イズムはホテルのスタッフだけではなく、町場のレストランシェフ、嶋村さんお世話になったフランス人シェフに対しても全く変わらないものでした。そしてサービスの重要性を最も早く理解してくれたシェフでもありました。1999年開催した画期的な「サービスコンクール観戦ガラディナー」は、その証です。

嶋村さん、あなたが生涯をかけて残してくれた道は決して絶えることはありません。私たち皆が力をあわせ、その継承とさらなる発展を目指してまいります。あちらではきっと、懐かしい顔が嶋村さんをお迎えていることでしょう。またお会いする時まで、しばしのお別れを申し上げます。

アミティエ・グルマンド幹事
フランスレストラン文化振興協会
代表 大沢晴美

会員情報

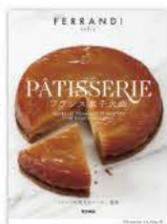
★ご住所や勤務先等に変更がございましたら、事務局にご一報ください。★
TEL:03-5408-4355 / E-mail:ffccinfo@tokyogas.com.co.jp

会員情報・投稿コーナー

●「フランス菓子大全」（日本語版）発売のお知らせ

世界最高峰のフランス料理アカデミー、FERRANDI PARIS(フェランディ・パリ)のフランス菓子教本『フランス菓子大全』（東京書籍）が発売されました。FFCCが監訳を担当しています。235のレシピと基本テクニック、材料、製菓道具などを約1500点の写真で丁寧に解説。フェランディ・パリの100年間のノウハウが集約された一冊です。

書名：フランス菓子大全
著者名：FERRANDI Paris 監訳者名：フランス料理文化センター
判型：A4判・上製・656ページ
定価：本体6,800円（税別） 出版社：東京書籍



●「奇跡を呼ぶレストランサービス」発売のお知らせ

アミティエ・グルマンドの幹事で、「メートル・ド・セルヴィス杯」の優勝者の田中優二氏（タテルヨシノ 総支配人）が、自身の半生とフランス料理のサービスを語った著書。フランス料理、レストラン、サービスの素晴らしさと、多くの「縁」への感謝の気持ちを込めて綴られた、フランス料理の世界を新しい視点で楽しむことが出来る一冊。

著書名：メートル・ドテルが創る「奇跡を呼ぶレストランサービス」
著者名：田中 優二
定価：本体2,000円（税別） 出版社：キクロス出版



●「アンドレ・パッション フランス郷土料理」発売のお知らせ

日本のフレンチの草分けであるアンドレ・パッションシェフが秘蔵のレシピを初公開し、フランス全地方の郷土料理を網羅した決定版の一冊です。

著書名：フランス郷土料理
著者名：アンドレ・パッション
定価9,680円（本体8,800円） 出版社：河出書房新社



会員をたずねて

レストラン Minet. 峯岸 昌昭さん

「白金」というとセレブのイメージだが、古川沿いの商店街は、昔ながらの町工場跡や小さな洋品店が並び、高層マンションがそびえる白金高輪駅前から歩いてくると、タイムスリップしたかのよう。そんな一角の、地下へと続く階段を下りると、「レストラン Minet.」がある。FFCC上級コース卒業生の峯岸昌昭さんが、2019年12月にオープンしたばかりの本格フレンチだ。

高校時代、野球漬けだった峯岸さんは、高校3年で野球部を引退した記念に、お父様に全日空ホテルのフレンチに連れて行ってもらい、その味に衝撃を受けた。もともと食べることが好きだったが、この経験から作り手になることを決意し、武蔵野調理師専門学校に進学した。卒業後はフレンチのシェフを目指して、東京や地方のホテル、結婚式場で修行し、フランス留学を夢見るようになる。

2006年にFFCCの上級コースに参加し、「メゾン・ラムロワーズ★★★★」、「レジス&ジャック・マルコン★★★★」をはじめとする星付きレストランやホテルで研修を受け、グランシェフたちの発想のすごさ、人間性のすばらしさを感じた。仕事は厳しく、フランス人料理人と毎日けんかをするなど、いろいろあったが、すべてが楽しくて苦労と考えたことはなかった。

マルコンシェフの店で働いていた時、オニオンスープを賄いで作ったところ、当時シェフ・ド・キュイジーヌだったエリック・ブラシェフから、「誰が作ったんだ？」と声が上がったという。怒られるのかと思ったら、すぐほめてくれ、今でも会うとその話をしてくれるそうだ。

いったん帰国してワーキングホリデービザを取得し、再度渡仏。クリストフ・ルールシェフ率いる「ル・ヌーヴィエム・アール★★」で1年、魚部門シェフをまかされた。ルールシェフとは今でも交流があり、昨年来日した時も、大阪まで会いに行ったという。

一緒に仕事をしたグランシェフたちは、フランス語がつかない峯岸さんの仕事もちゃんと見てくれ、また、グランシェフが間違っていた時はきちんと謝ってくれた。峯岸さんもシェフとして仕事をするうえでその姿勢は守ろうと心掛けていくという。また、地方のレストランでの研修だったので、生産者とのつながりや、地場食材の豊かさを感じられたこともプラスになった。

帰国後も数店で経験を積んだ後、長野県白馬村の「ラ・ネージュ東館」料理長に就任。チームを率いる重責を担ってあらたなキャリアを積んだ。そしていよいよ、独立開業を決意。最初は東京の郊外を探していたが、料理とお酒を楽しんでもらう客層となると、だんだん都心での出店を考えるようになった。そんな時に今の店の前のオーナーと知り合い、即決した。

店名のMinet.(ミネ)は、自分の昔からの愛称であり、フランス語では子猫を意味する。店内は色味を抑えた落ち着いたインテリアで、シンプルで上質な空間になっている。ひときわ目を引く漢字一文字「峯」の額装は、過去にお世話になったシェフからの開店祝いで、実は名だたる書家の作品だという。テーブルの上の木の葉型の漆器や、無農薬で作られているほおずきジュースは、長野時代につながりのあった職人や生産者から仕入れたもの。人とのつながりが今のお店を作っているという。

店のコンセプトは、かしこまらず、親しく、楽しく食事できるフレンチレストラン。長野県と北海道から取り寄せた野菜を中心にメニューを組み立てている。いずれは店前のスペースを利用して、野菜やハーブを育てて収穫、提供し、お客さまに野菜の成長と店の成長を見ていただきたいと思っている。また、今後は他のシェフとのコラボディナーなども企画していく予定だ。まずはフランスのランスで、最近2ツ星になった「ラシーヌ」の田中一行シェフと、5月5日にコラボディナーを計画している。FFCC上級コースの同期の縁だ。

レストラン Minet. 〒108-0072 東京都港区白金3丁目9-8 スカーラ白金シティプラザB1 Tel: 03-6432-5188 営業時間: 12:00 ~ 15:00 (L.O.)13:30 / 18:00 ~ 23:00 (L.O.)20:30 定休日: 水曜日、火曜日 不定休 ※日曜営業 席数: 14席 https://minet-shirokane.com



オーナーシェフの峯岸昌昭さん



長野県や北海道から仕入れたこだわりの野菜を提供



食用ほおずきは、長野県の生産者から



あなたとずっと、今日よりもっと。 TOKYO GAS

東京ガス「厨房相談室」改修支援事例

レストラン オマージュ 荒井 昇シェフ

浅草で生まれ育った荒井シェフが、フランスで修行をした後、2000年に開業したレストランオマージュ。当初、ビストロからスタートしたお店もレストランとして成長を続け、オペレーションは大きく変化したと言います。繊細かつ新鮮な閃きを感じさせるお料理と、温かなサービスで、ミシュラン二ツ星を獲得し、スタッフの数も4人から8人へと増員。厨房内でのスタッフの動きに支障が出るようになりました。そのため「スムーズな動線を確保し、働きやすい環境を整えたい」、「働き方改革の観点から、スタッフができるだけ無駄な作業をしなくてもいいようにしたい」という思いを抱き改修を決意されます。改修は、開業以来3回目。これまでの反省を活かして、希望通りの厨房をつくりたいという思いから、厨房相談室を訪れました。

- 荒井シェフのご希望
- ・スペースを確保し、スムーズな動線を手に入れた
 - ・清掃しやすく、使い勝手のいいガス台にしたい
 - ・小さな調理器具や食材が落ちてしまうことが多かった側溝の問題を解消したい
 - ・床を高く上げ、清掃性を高めたい



左:オーナーシェフの荒井氏 右:厨房相談室の大山氏

厨房相談室の大山さんは、理想的な厨房を叶えるために一緒に頭を捻り、少しでも希望に近づくようにと、選択肢を用意しながら幅広いご提案をくださり、とても心強かったです。当然のことですが、私は料理のプロですが、厨房づくりのプロではありません。厨房機器を入れ替えるにあたり、電気の容量が足りないことがわかって、オープンをガスに切り替える提案をいただいたり、物が落ちにくいだけでなく、滑りにくさも配慮した側溝のグレーチング(蓋)を教えてくださいなど、自分だけでは思い至らなかった提案に、大変助けられました。些細な工夫であっても、それが日々の仕事を格段にスムーズにします。細やかに対応いただき、使い勝手のいい厨房をつくられたことで、またひとつお客さまに喜んでいただける店として、ステップアップしていきたいと思えます。



木のぬくもりを感じる落ち着いた店内



和のテイストを織り交ぜた繊細な料理

レストラン オマージュ 〒111-0032 東京都台東区浅草4-10-5 Tel: 03-3874-1552 営業時間: ランチ 11:30~13:00 L.O (Close 15:00) / デイナー 18:00~20:00 L.O (Close 22:30) 定休日: 月曜日、火曜日ランチタイム、他月2回不定休(月曜日祝日の場合は火曜日が休業日となります。) http://www.hommage-arai.com

◀ 飲食店の開業、運営についてお悩みではありませんか? ▶

新規開業したい | 店舗を改装したい | 厨房機器の導入を行いたい

ご相談無料! 厨房相談室にお任せください! 飲食店の店舗づくりを幅広くお助けしています! まずはお問合せからお気軽にご相談ください!

東京ガス株式会社都市エネルギー事業部「厨房相談室」

厨BO!相談室 お問い合わせ →

TOKYO GAS

あなたのお店も、電気代を削減しませんか?



パッチョ

電パッチョ

- どれくらい安くなるの?
- 今の電力会社と何が変わるの?
- 手続きは本当に簡単?

おトクは簡単! まずは、お気軽にお電話ください!

東京ガスの電気を
ご検討されている法人・個人事業主の
お客さま専用ダイヤルです

03-6735-7235

受付時間: 9:00~17:00 (土日・祝日・年末年始を除く)

低圧の電気は
キャンペーン実施中

【キャンペーン期間】: 2020年1月6日(月) ~ 2020年4月30日(木)

<https://eee.tokyo-gas.co.jp/special/power01/index.html>

東京ガスの電気 法人

検索

