

美食のアンテナ FOR GOURMET

VOL.42

たまたったアイデアは解放された カジュアルフレンチここにあり

ホロホロ鳥とアンディーブのココット入りフレンチ 3200円
 シノン シャトー・ド・サン・ローアン (二人前・2名以上要予約) 5500円(750ml)



たかお・のぶお 高尾伸生さん

'63年生まれ。高校時代川崎から京都へ。調理師学校卒業後、ホテルのフレンチに15年勤め、'96年独立。思考は理詰め、シェフよりコック、頑固より硬派が似合うリベラリスト。

ビストロ ジャジャ

●京都市北区上賀茂 高縄手町75 クルーゼ神山1F
 ☎075・722・8891
 ●11:30~15:00 (L.O.14:00)
 17:30~23:00 (L.O.21:30) / 水休



取材・文：竹中 聡(本誌) 撮影：ハリイ中西



鳥肉は鶏肉、の日本とは違い、欧州にはキジと鶏を比較して味わう文化がある(ワインも鶏なら白、キジなら赤が定番)。今回の食材もキジ科で、肉の色は赤め。つまり肉に「血の気」が多く多少クセがあると云われる。今回のワインも、ホロホロ鳥の有名な産地であるロワール地方の赤。

フレンチとは、少量の水分で焼くことで、肉、最小限の調味料、オニオン、ニンジンなどを長時間加熱した焼汁に、マッシュルームを焼いた香ばしさ、アンディーブの苦み、ゆでアスパラの青み、栗の甘味などの数種の香味が加わり、全てを同時に口の中に入れて初めて完成形に。素材ながらフレンチの醍醐味である奥深い「難しさ」も楽しめる。主役のホロホロ鳥は皮と肉を一緒に、そして必ず前述の数々の食材と一緒に口に運んで欲しい。食べなれた鶏に比べ、焼き上がったホロホロ鳥の肉の味には、クセではなく、頼もしさを感じるはずだ。

イタリアンに比べ、フレンチはまだまだプリフィックスを含め、コース文化が主流。そんな中、オーナー高尾氏は、自由に選べるカルトにこだわる。彼のキャリアの中で、業界の悪しき体質によって、自由なく、与えられた仕事を淡々とこなしただけの日々。その頃決して受け入れられず、目のを見なかった数々の彼のアイデア。独立以来、そのアイデアを「取り戻す」かのように今、自由な発想で腕をふるう。

「決められたコース」に「フノン」を告げ、「肉はっかり食べても、魚はっかりでも野菜はっかりでも構わない」というそのリベラルさに、カジュアルフレンチ定着の希望を見た。



- 肉の手前は直接食べる野菜、奥は肉と共に焼汁をソースにするためのもの。肉は外中とも洗って入念に後塩・胡椒。
- 焼きやすい形に縫う。一旦フライパンで全面に焼きめを入れ、キャセロールにオニオン、ニンニク、ベーコンなどと共にオープン。
- 175度で45分、じっくりと焼くのは、純粋に火を通すためというよりは、肉汁と焼汁に油の混じらない、澄んだスープをとるための手順。
- 別に調理したマッシュルームや栗などを加え、練った小麦粉で目張りをし、再度オープンで約20分。素材なフランス料理が出来上がる。