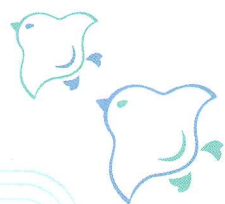


京潮の香り

「Truly エイジア」そして「Visit マレーシア」 マレーシア国際グルメフェスティバルを見て。



「Colors of Malaysia 05」の祭典に参加してから早2年、勿怪の幸いか今年には「マレーシア・インターナショナル・グルメフェスティバル07」のレセプションに参加できるという、好機を得た。13年後の20年までに先進国の仲間入りしようという目覚ましい高度成長を見せるマレーシア、とりわけ首都クアラルンプールのショッピングモールやトレンドスポットの激増は街並をも変容させ、独立50周年に相応しい国際化社会を築いていた。先頃京都で、輸入車「MINI」のPR誌の編集を手伝う折に、フォトグラファターのローランドが熟弁を振るった、コスモポリタンならぬ「グローバルポリタン」という言葉が頭をよぎった。

さて肝心のグルメフェスティバルの内容だが、11月2日〜28日の開催期間中、首都圏の有名ホテルに入るトップレストラン24店十街中の名立たるレストラン6店の計30店がエントリー。それぞれのマスターシェフが独創性に富んだ国籍に囚われないエキストラメニューとスペシャ

ルブライスを提案、食を通じてマレーシアに集う人々が文化交流するというものである。

元来マレーシアは、マレーと中国、インド料理が三本柱となり食文化を育んできたが、今や世はフュージョン・クイジに時代、「アジア食文化の十字路」と先に謳ったシンガポールを凌駕する勢いで「世界の台所」を手中に収めた。このイベントの開催費用は総じて1000万リソング(約3億円)、世界の40カ国の政府観光局が一同にプロモーションを行った訳だが、年間4800万人の入浴観光客に甘んずる京都とはどうも端から腹積もりが違ふ。国と都市のバリエーションを比べること自体、蒙昧に聞こえるかもしれないが国というよりはクアラルンプールという街が舞台の中心だけに、ついわが街のイベントをダブらせて見てしまう。というよりその情熱と表現と構造は真摯に学ぶ必要がある。丸の内あたりでキャンギャルよろしく舞妓があぶら取り紙を配ったり、伝統をテパ地下で安売る老舗と

は、随分と取り組む姿勢やベクトルが違うように思えてならない。むしろ黎明期に立つ側の方がその熱量は上ではなからうか。

さて特筆すべき今回の鳴り物入りは11月1日、「ワンワールドホテル」はボールルームで開催された前夜祭「Gala Launch」の模様だ。シェフ達が調理器具を打楽器に替えてストンプ・パフォーマンスを披露するオープニング・アクトに迎えられれば、会場の周囲にエントリーしたレストランブースがその自慢の料理を一堂に披露する。各店が挙げて表現した、料理コンセプトとも呼べる前菜作品の数々は息をも吞む華やかさ。日本では見慣れたチリレンゲや手塩皿を巧みに使ったデテッシュアップセンスには驚かされながらも、その手法が新鮮に映る。

のきんびらと大学芋に嗤然とさせられながらも「Gala」の繊細かつ洗練された寿司風オードブルに目が留まり、隣の「池輝」の神石氏の「プリの香草焼き」に魅せられ尋ねれば、「真の日本料理の魅力、四季や味の機微を美食家とはいえない異国の人に伝えるのには思いの外時間が掛かります。上質なワインとも楽しめるところで、伝統的な日本料理に少しでも興味を示してもらえれば」と寛容なまでの啓蒙思想を覗かせた。王室や官僚、文化人といったアッパークラスな方々とまず席を同じくできたことに感謝、屋台やホーカーなどの所謂エイジアなグルメもいろいろ、このイベントを通じて一人でも多くの人がスノビッシュでアツプ・トゥ・デイトなクアラルンプールのレストランに触発されることを願いつつ、現地の近況報告第2弾の来月へと続くのであります。

ここに来て気になるのが日本料理。「蔵」

①選りすぐりのマスターシェフたちもそのタレント(才能)をボスターにも遺憾なく発揮。「Sizzling Hot Chefs」のキャッチーもいい。②ご存知インド系食文化のミルクティ「テ・タリ」のサーブは、出店ブース「Dairi Champ」の醍醐味あるパフォーマンス。③地下に円型の貯飯を敷きその上に鶏や鮭のネタをそっと載せる。フュージョン系寿司スタイルのディッシュアップ・センスに、洗練された前味感を伝えてくれた「Genji」のRichard Teoh氏。④「イケてる」という日本語を店名の「池輝」にオーナーが掛け合わせて命名したらしい。リッキーの愛称で親しまれる神石久寿男シェフは、ある意味マレーシアでの日本料理を牽引する。衣が派手な天ぷらや、味の輪郭をしっかりとさせた汁でゲストを喜ばせるより、伝統の日本を秘かに伝えたいらしい。⑤魔が差したらしい。苦肉の和フュージョンで、ゲストの様子を伺った神石氏のプリの香草焼き。パシルとセージに青海苔を入れて和を演出したが伊の香りに勝てなかったらしい。⑥スパニッシュのチーズ・テイ스팅ブース前でスタッフと共に写真を撮った小生。⑦ご機嫌なご様子で会場内を回遊されていたナクイヤディン王子のお姿。ロイヤル・パトロンとしてよきイベントの理解者であり美食家である。H.I.S.「美・食・買を極めるクアラルンプール女旅4日間」69000円〜94800円は来春3月15日までのツアーチャンス！ ☎06-6359-1891



Visit Malaysia 2007
マレーシア独立50周年記念

モックン・カズロー●京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CF」の根幹に携わった前編編集長。現在は「京都CF」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルの垣根を越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフィンを、街場の小波に乗るのが上手いともつばらの評判である。「京都CF！」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中