

傍目考④b アーバイン・レストランとカジュアル、フュージョン

(注)このレポートは外食事業の業態や新商品を検討、および、厨房計画の参考のため、メモ的に作成するものであります。グルメによるレストラン探訪に役立つことを目的とするものではありません。その点ご了承ください。また、引用の注記などは不完全な状態です。複写印刷等のご寛恕のほどお願い申し上げます。

アーバイン・レストランとカジュアル、フュージョン

◆アーバイン・レストランの特徴

前掲(傍目考④a)アーバインのレストランの以下の特徴は、むしろオレンジカウンティやカリフォルニア全体にも該当するかもしれない。標語を掲げれば、ヘルシーライフを根底におき、カジュアル、フュージョン、コンテンポラリーを追求することを意味しよう。

第一は、カリフォルニア産の豊かな食材である。柑橘など青果、魚貝、そして肉類、これらを原材料とする豊富な1次・2次の加工食品の存在である。ただし、食材があるからといって自動的に料理が育つわけではない。調理工程と調理品の設計者が必要となる。そこで次のことが重要である。

第二は、アーバイン料理の存在は、アーバインが国際的なコミュニティを維持・促進していることに由来する。すなわち、この地域に集まる顧客と料理人は国際的でかつ多様である。顧客の基本は定住者そして訪問者である。後述するように自治体の「市」は期末に財務諸表を作成する。それで観光誘客にも熱心だ。

アーバインの都市の成り立ちが幸いして定住者は多様である。定住者は多様になると、料理人も様々な国からそれぞれの料理技術を身につけて移住してくる。このことは世界の食材の探求につながる。環太平洋を意識している。チリや中国から好材料を求める。たとえば、BCD、Tofu House、85oCのような軽食堂では、韓国、中国、日本から材料や調理法を取り入れ、アーバインの顧客に好まれている。

第三に、farm-to-table dining(農場からテーブルまで)を可能にするインフラがある。農場や牧場とレストランを結び、さらに外国の食材をレストランで入手可能にする流通や物流の経路が、HACCPのような基準を満たしつつ整備されている。したがって、インド、タイ、ベトナムそしてその他かけ離れた国々から食物を幅広く選び、真のグローバルな料理を食通に提供する。また、調理工程を円滑に推進するための下水道や電気エネルギーや、公的なごみ処理システムの整備などが揃っている。

第四に、これにともない”green dining”を実行する余裕が生まれる。持続可能なレストラン事業であるために、店舗の廃棄物を減量し、リサイクルし、たい肥化する。プラスチックを排し、さらに持続可能な食料を選択し、To-Go Wareを尊重するなど、健康的な生活を重視するレストランであろうとする。後述するように、アーバインの居住区は厳格な景観規制もある。全米でも、犯罪発生率が低く、博士号をもつ市民の比率が高い。カジュアルを追求しながらも守るべきは守るという知性が働くのであろう。

要すれば、たかだか40マイル四方に、世界中の料理を食事する機会があるということになる。。

◆トマトの限界を補う New American cuisine(新アメリカ料理)

大国アメリカには美味しいものが世界中から集まっている。それはさておき、そもそもアメリカ料理とは何か。ムクドナルドに代表されるハンバーグステーキ、ポテトフライ。他方で脂肪分の少ない赤身の肉を焼くステーキなのかもしれない。

料理をソースで語るならば、アメリカ料理は「トマト」ではなからうか。あるいはこれに唐辛子が代わるかもしれない。唐辛子を発酵させたタバスコは絶妙なソースと言えるかもしれない。英国料理の流れを汲むアメリカ料理にいささか迫りに欠けるのは、フランス料理の「フォン」のようなソースがない故かもしれない。

確かにトマトは、「西欧の伝統的な植物性食品の中では群を抜いてうま味が含まれている。豊潤な赤い実はグルタミン酸を多く含み、真っ赤に熟すほど増すほどうま味成分であるグルタミン酸も増加する」と高く評価される。何かと言えばケチャップである。

しかしながら天然食品としてのトマトに含まれるグルタミン酸含有量(mg/100g) : 246 でしかない。一方、和食の昆布(天然食品)に含有するグルタミン酸含有量(mg/100g)は、真昆布 3190、羅臼昆布 2286、利尻昆布 1985、日高昆布 1344、長昆布 0241 である。

(注)うま味インフォメーションセンター

<http://www.umamiinfo.jp/2012/03/umami-rich-food-seafood.php>

◆うま味は世界共通の尺度か

昆布に比べたらごくわずかのグルタミン酸に依存するトマトを使う料理が、なんとも迫力がないのは無理もないことだ。手当たり次第に香味野菜を使う。乾燥ハーブをバルクで買ったりする。しかし結局のところ、決め手のひとつは塩になる。どのような塩を、どのくらい使うかということが重要になる。

塩だけでは心もとないので胡椒などの香辛料を使う。本当は味の素を上手に使う場面だと思っただが、パサデナのオーガニック好みベジタリアンは、工業製品であるグルタミン酸の粉など、もってのほかと考えているようだ(若干のヒアリングによる)。味の素は今や家畜の餌と言う。池田菊苗が発見してから 100 年が経たというが、いささか気の毒だ。

ただ、うま味は、「甘味、酸味、塩味、苦味と並ぶ基本味の一つ」と日本ではいけれど、パサデナのオーガニック好みベジタリアンに通用するかどうか。通ずるとは思うが、確かめる必要がある。

◆アメリカの伝統料理(伊・仏・中) + Fusion(アジア・ラテンアメリカ・地中海等)

アメリカは大国なので世界中の料理が集結している。この状態を「アメリカ料理」というのであれば、新アメリカ料理は、調理の近代化を指すことになる。イタリア料理そこから派生したフランス料理、そして中国料理は、それぞれ伝統的な調理法がある。これらがアメリカに渡れば、世代交代に従って、それ相応に簡略化され、迅速に提供するようになろうことは十分に想像できる。

このようにアメリカで変形されたイタリア・フランス・中国の各伝統料理が、アジア、ラテンアメリカ、地中海などの料理に影響され、さらに変容を加えていくとき、新しいアメリカの料理は、一般的にフュージョン料理として括られることになるのであろう。

◆新調味料・新ソース導入と許容

おそらくここで最も重要な出来事は、機械化による調理工程の短縮化、人件費の削減もさることながら、調味料やソースの革新的な使用である。

トマトに含まれる微量のグルタミン酸だけではやりにくくて仕方がない。地中海の料理にしても、

MENU

Irvine, California | Dinner

CHICAGO-STYLE SPINACH DIP *served with salsa, sour cream and warm tortilla chips* 14
HOUSE-SMOKED SALMON *toasts & Chef's dressing* 15 | ROSEMARY FOCACCIA *marinated olives* 4
CIABATTA CHEESE TOAST *Parmesan, Gruyere & Cheddar* 7 | TODAY'S SOUP *selection changes daily* 8

SALADS

KAMPACHI YELLOWTAIL SASHIMI *with emerald hale salad tossed in roasted peanut vinaigrette* 23
GRILLED CHICKEN SALAD *mixed greens, jicama, corn, tossed with honey-lime vinaigrette and peanut sauce* 18
THAI STEAK & NOODLE SALAD *marinated filet, avocado, mango, pancit noodles, Thai dressing (or with rotisserie chicken)* 21
SASHIMI TUNA SALAD *pan-seared ahi, mango, mixed greens, cilantro ginger vinaigrette* 26
CLASSIC CAESAR SALAD *romaine ribbons, grated Reggiano, rustic croutons (add chicken +6)* 15
NICE LITTLE TRADITIONAL SALAD *field greens, rustic croutons, chopped egg, smokehouse bacon* 9
EMERALD KALE SALAD *tossed in roasted peanut vinaigrette with fresh herbs* 8

SUSHI

Classic California Roll 13
Shrimp & Macadamia Roll 14
Tuna Mango Roll 17
Hiramasa Roll 18
Spicy Tuna Roll 14
Vegetable Roll 12
Thai Tuna Roll 17
Coconut Shrimp Roll 16
Osaka Style Pressed Sushi... 16
Nigiri Combo Plate 16
Rainbow Roll 18
-add an Emerald Kale Salad +4

図 1 Houstons_Irvine 店メニュー。同系統の Hillstone の NY_Park_Avenue 店も同様な組み合わせである。

アジアの料理にしても、それぞれに豊かなソースを持ち合わせている。

トマトにとらわれずに、こうしたソースを縦横無尽に組み合わせ、新しいアメリカの味を作り出すことが、アメリカ料理にとって重要なことである。料理人の経験による直観と、それを裏打ちする「理論」、いかなれば仮説演繹が作用する場面である。

また、このとき分子ガストロノミー(≒分子調理学)が応用されるのも、いかにもアメリカらしいといえよう。

◆Fusion Cuisine(フュージョン料理)と組合せの可能性

フュージョン料理は、料理の様々な形態の組み合わせの総称である。当然にいろいろな組み合わせ方が考えられる。

1: 材料やソースに注目した組合せ

いま、料理を、国・地域別に、A,B,C・・・と定義する。

1) ひとつのコースのなかに、A,B,C・・・を組み合わせる。

(例) フレンチ風アメリカ料理のコースのなかで日本の寿司を選択させる。

2) ひとつの皿のなかに A,B,C・・・を組み合わせる。

(例) カコとエビの Cake にベトナム風の春巻きを添え、南方の果実の酸味でお薦めする。

(例) アメリカンビーフにタイサラダ

3) ひとつの料理に A,B,C・・・を組み合わせる。

(例) アメリカ風チキンサラダでワンタンの皮をあしらう、棒棒鶏を使う。

(例) インド料理のある種のソースで Beef を調理。

2: 調理法や提供方法の組み合わせ

1) 調理法を変形

(例) 簀巻きを調理法と見れば、日本の巻き寿司とは似つかぬカルフォルニアロールが生まれた。

2) 「ジャンル」の組み合わせ

(例) サンドイッチで選択肢に欧州風・アジア風。

(例) カルフォルニア版ピザはタコス風ピザで Tex-Mex

cooking の如き組み合わせ。

3) デリカテッセン(サンドイッチや持ち帰り用の西洋風惣菜を売る飲食店)への進出

(例) 品ぞろえが新業態を産む。Mac など大規模チェーンに對抗。

以上は多分に演繹的な思考である。むしろ、いずれ帰納的に整理する必要があるが、それは結構な作業量になるはずだ。そしてそこから「新製品」を生むには仮説演繹が必要になる。

ただし料理の業界では、苦勞して新製品を開発しても、つまりはイノベーションを起こしても、知的財産としては保護されない。知



図 2 アメリカンビーフにタイサラダ



図 3 Spicy beef steak Indian cuisine



図 4 左ポークでアジア版・右ビーフで欧州版サンドイッチ。多様な品揃えが新業態開発につながる



図 5 Tacos と Pizza の融合。
むしろ Tex-Mex cooking の伝統に乗る。

財をおカネに変えるには別の手だてを必要とする。

◆ 移住・移民と密接な関係

料理におけるフュージョンは民族間の交流が盛んになれば当然起きることである。これは地理的な事情やこ

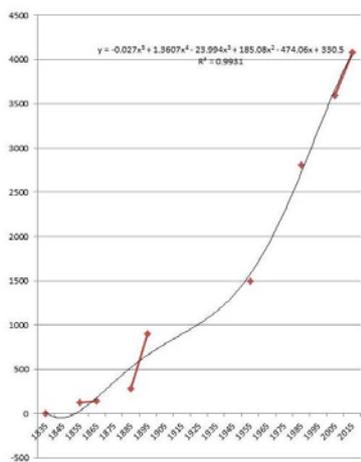


図 6 メルボルン人口推移・試作

れによる歴史で定型化する例もむろんたくさんもあるが、いまは、各国・地域の政策や住民感情にも大きく影響されよう。入出国の制限はもとよりだが、移住先でのコミュニティの形成、およびその先の交流の可能性にも大きく左右される。

移住・移民の盛んな国・地方はこの現象が起きやすい。移民で成長したオーストラリアの都市はどうであろうか。たとえばメルボルンは、ゴールドラッシュ前の 1850 年ごろの人口は 3 万人弱(その 20 年まえはゼロに等しかった)だが、1900 年には 100 万、2000 年には 300 万人。移民、難民の移住による人口増が寄与し、また、市の面積自体が拡張し、いまや 442 万人(2014 年)の規模で、「人口 500 万人戦略」政策(2008 年)がある。

この Wiki の記述者はみずからが関心のある人口のデータを拾っているので、図 14 はあえて Wiki の説明をグラフにしてみたのだが、その意図は、ゴールドラッシュ・移民・難民で急に成長したこと、いまなお成長していることの強調であろう。

約 3/4 のアングロサクソン系を含む 95%がヨーロッパ系、残り 5%がアジア系という。

国別海外出生者数から推し量るに、7 万人のイタリアはじめ、5 万人台に、ベトナム・中国・ギリシャ・インドが並ぶ。その他の都市が続くが、2 万人弱だが香港もならぶ。

こうした国・地域には融合可能な独自のソースや調理法がある。移住者は無自覚にせよ、それぞれの程度で記憶し、これを移住先に持ち込む。移住先の政治のもとで、その行政者が許容する範囲で、それぞれが街区を集積し、コミュニティを形成して定住する。味覚に関する伝統の制約がないだけ、移住元の国内よりは、移住先には自由があるかもしれない。こうした傾向には強弱があるにせよ、それに応じて、fusion cuisine が盛んになることはいうまでもない。

地元で獲れて加工する食材は、おのずからそれに適応するであろうから、数多くのカフェやレストランが生まれ、料理の選択肢は急速に増大し、人気があるものがその地域に伝播し、さらに国境や海を超えて広がる。改めて fusion 料理として記録され、さらには日常生活に溶け込み、あたりまえの存在として認知される。

◆ ICT 事業の集積と、fusion-cuisine

念のためだが、サンフランシスコ、サンタクララバレー、ロスアンゼルス、アーバインの位置関係を確認しておく。ICT 事業の集積と、fusion-cuisine は、何か関連があるという仮説を立ててみるのも、レストラン事業という点からは興味深い。

