

#### 傍目考④d アーバイン某レストランの食材

(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。

#### 「地元の材料」の意味

アーバイン料理(カルフォルニア全体に言えることかもしれないが)の特徴は、地元との密接な関係にあるという。このことを探り中ために、アーバインの代表的な某レストラン(大箱で 2 事業所)のメニュー沿って、「地元の材料」の意味を検討する。

(注)ここでの意図は、「地元の材料」の意味するところを推察することであり、ヒアリング記録を整理して客観的に再現するという意味ではない。

#### ◆コンセプト

お客様の生活においても、「持続可能性」というテーマは、ごく普通に存在し、大事にされるであろう。この「持続可能性」をXの商品を適応させる。このこだわりを大事にしている。

具体には、ひとつは「味の編集」の方針における工夫である。それは①スローフード、②地中海の味、③カリフォルニア料理の文化的多様性に集約される。

工業的に量産される食材に対してかなり懐疑的である。フュージョンの元となる文化的多様性は肯定するものの、それも近代化されるアジアの工場群ではない。

地中海を例にとれば、沿岸の岸の片田舎の農家で栽培される素朴な味それ自体にある。こうした味がカリフォルニアのアーバインで出せる調理法が重要であると考え。したがってスローフードを肯定することになる。

次に「地元志向」である。「私たちはコミュニティの責任ある一員」という自覚が強い。食材を選択供給する場合においても、また従業員を採用する場合でも、常に地元の商業、地元の雇用意識し実行する。

第3に環境面での持続意識である。油のリサイクルし、紙やエネルギー使用量の削減、塵芥の生分解性などを強力に進めようとする。

そのためには企業規模が小さく、ファミリー系で、何等差し支えはないと考える。

#### ◆材料

献立を検討する際に、その当初から、以下に示すような材料を使うということを前提にしている。

新鮮な地元の有機栽培農水産畜産物である。持続可能な「新鮮な果物や野菜、肉、水産物」である。簡単に言えば、有機栽培された野菜や果物、自然に近い状態で飼育された肉類、天然もしくは天然に近い形で飼育された魚介類ということである。

アーバインの場合であっても、こうした食材を覚えるのは必ずしも簡単ではないが、気候や都市の規模、市場のセグメンテーションの可能性からみて、東京で考えるほど難しくはないという事情もある。

#### ◆:人材

要となる人材は、シェフとマネジャー各1名である。

シェフはパリ生まれ。「台所から漂うスパイスを愛して」育つ。パリのレストランで下働き、料理学校を卒業、パリで転職してキャリアを作り、イギリスを経て、10年前くらいに渡米。マンハッタで仕事を重ねキャリアアップ、大

手ホテルのカリフォルニア店新設にあたりシェフに就任。そこから転職して現在の店に勤務する。

エピソードは、「食事の喜びを客と分かち合う」「ノルマンディー農場の新鮮な牛乳とクリーム」「ルマレ地区の焼きたてのパンや新鮮な魚」「地元の農家の作物」「多くの職人が作るそれぞれのチーズ」「農家と密接な関係を開発する楽しみ」「本当に手の込んだソース」「地域の農業がもたらすシンプルな料理」など。

一方、マネジャーの生きがいは「革新的な料理を持続可能に実践」すること。ラグナビーチ育ち。大卒後不動産会社勤務。、自然環境へのサポート、アートとデザインへの情熱、素晴らしい料理をテーマに

の追及世界を旅する。フランス、スペイン、イタリア、ギリシャ、北アフリカなどの地中海沿岸に深い思い入れがある。「健康的な料理と退廃的な味は共存可能」を目標とするレストランを志向する。

旅先のギリシャで有機トマトを味わった回想がある。「私はトマトはきらい、でもひとくち食べた、おいしかった」「ふだんこういうトマトは食べたことはない」。

そこで、このような農作物をカリフォルニアで作り、地元の人たちに提供する。わがレストランでもこのようトマトを強調する。これが、持続可能なトマトのあり方だ。食品の品質向上だけでなく、私たちのコミュニティに向けて、より責任ある態度なのだ・・・と思考を展開する。

#### ◆インプリケーション

ここで肝心なのは、地元で既に取りれているものを活用するというのではなくて、地元には足りないから、作らせる、ここに見本がある、作ってもら、この見本を超えるものを作ってもら、このようなテーマの設定と共有である。ないものはあるものにするには、積極的に働きかける、ということが重要だ・・・という、この精神である。

食材の産地や、その作り手と共存するベテランの料理人は、日本でも存在する。その意味ではこの事例は斜めらしいことではない。

しかし、少しく異なるのは、国境を越えてこのような共存を具体化するという点である。くわえて、レストラン事業者に対し、そのような努力を求める、そういうテーマをレストラン事業者に気づかせる、客(市場)の存在も考慮しなければならない。うまく成功すれば、これに對価を払う必要がある、そのような市場が、このアーバインという街に存在し、これが貢献しているともいえよう。

#### ◆作業

サンプルディナーメニューは、前菜、メイン、デザートである。

前菜は、カリフォルニアベビーグリーンズ、またはチェリートマト(ハニーバルサミコのヴィネグレット)の選択。

これに、季節のスープが付く。

メインはビーフショートリブ、サフランチキン、アーティチョーク&ゴートチーズのラビオリの選択である。

これにデザートが付く。

このメニューに登場する材料のなまえと、Irvine、Orange County、California を Keyword に組合せ、検索したものの一部を、スライド化した。

California Baby Greens



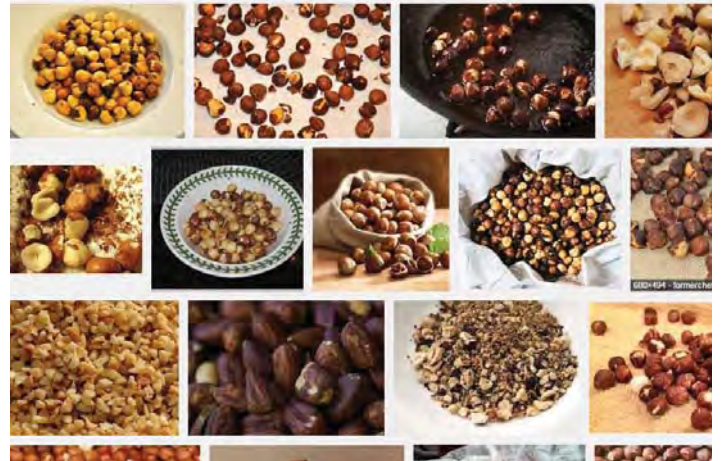
Scarborough Farm Field Greens



Watermelon Radish



Toasted Hazelnuts



Cherry Tomatoes



Honey Balsamic Vinaigrette



Vinaigrette



Seasonal Soup Chef's Daily Seasonal Selection



Braised All Natural Boneless Beef Short Rib



Natural Boneless Beef



Organic Mixed California Mushrooms,



California Mushrooms



Carrot Puree



Horseradish Cream



Saffron Chicken



Spanish Saffron Marinated Mary's Farm Chicken Breast



(Mary's Farm) Chicken Breast



Creamed Yellow Corn



Baby Carrots



Sugar Snap Peas



Figs



Natural Au Jus



Monterey Bay Artichoke



Artichoke



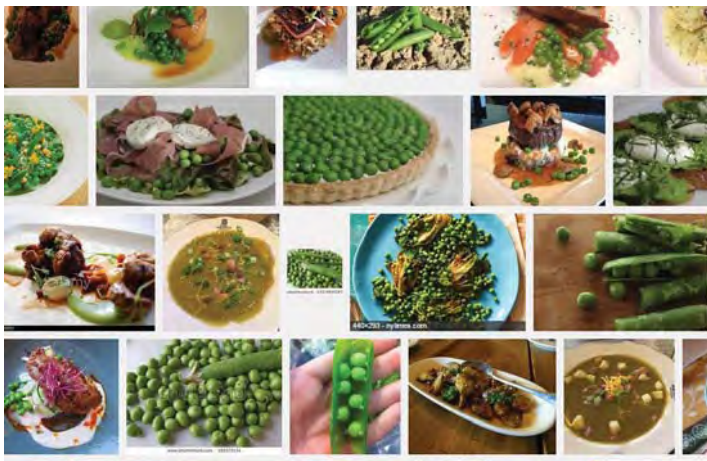
Goat Cheese Ravioli



Green Asparagus



English Peas



Watercress Cream.



Parmesan Cheese,



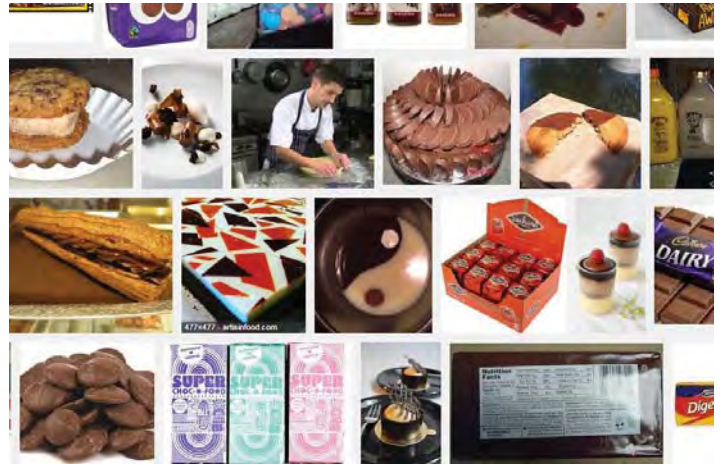
Baby Arugula



Peanut Butter Creme Brulée



Milk Chocolate



Peanut Butter Creme Brulée



Chef's Signature Carrot Cake



Goat Cheese Frosting



Walnut Brittle

