



ついに次世代の料理人、現る

飼育し、料理する。それが原点

昨年12月にファッションコーディネート師の宇佐美恵子さんから「家で羊料理を食べるのだけれど」と誘われ、いそいそと行ってきました。そこで、「この人こそ、次世代を担うシェフの鑑だ」と感じた料理人に出会いました。

その人は、岡部美樹さんです。1970年福島県生まれで、実家にはお父さんが趣味で始められた牧場もあるそうです。調理師専門学校卒業後、19歳でフランスに渡り、リヨンの調理師専門学校で学び、その後、「ボース レストラン ジャック・レネー」(1ツ星)などで研修。帰国後、ホテルのメインダイニングにも勤めました。26歳のときにアメリカへ行き、オーガニックレストラン「Zest」でメニュー開発、パンケットを担当しました。それから再度フランスに渡り、パリ郊外の料理学校やレストランで修業しました。好奇心が強く、帰国後も東南アジアの料理や韓国料理などを学び、パンも独学で勉強したそうです。

そして、福島にアトリエを持ち、自家製天然酵母のパンを焼くための石窯まで造ったそうです。岡部さんがすごいのは、そのアトリエでサフォーク種羊、名古屋コーチン種鶏、比内鶏、真ガモ、キジなどを飼育し、一昨年から狩猟も始めたそうです。30代でここまでこだわる料理人は、そう多くはないと思います。

一方、現代の若者らしくITを駆使して、日本福山羊振興会の会報「シーブジャパン」に料理人の目から見た羊肉について連載もしています。

羊のフルコースは絶品

さて、当日の料理の献立はというと、テーマは「サフォーク2歳メス羊の夜」で、その名のとおりアトリエで育てられた2歳の羊のフルコースです。

まず、「羊のリエット フォアグラとトリュフと共に」が出てきました。その後、「羊のタルタルステーキ」「アリック・ココと羊のラグー羊のチーズ」と続き、はちみつで焼き上げた「羊の腸肉のロースト・スペアリブのメーブルシロップとスパイス焼き」最後に、「ヒレ肉のお造り」と「ロースの盛り」が出てきました。

それらが本当に手際よく、タイミングよく出てくる。そして、非常においしい。勢いがあります。同席していた食味評論家の山本益博氏も感嘆していました。もちろん私を含め、その場にはいた全員が大満足です。当日のゲストは8人。全部、岡部さんが一人で賄いました。聞くと、100人までなら岡部さん一人で可能だとか。

すごいね、若いのに。私は今までこんな人に会ったことがありません。飼育から考える、今回の料理は約2年前からスタートしていたことになるのです。

また、パンが非常においしい。先ほども紹介しましたが、発酵させてから3日間かけて作りあげたそうです。

そして、何といつても料理をしているときの顔がいい。料理をすることが、好きで、好きでしようがないという顔。

彼女がどのようなスタイルで料理をやっているかというと、自宅パーティへの出張料理人なのです。昔からそば、すし、日本料理の出張料理人はいましたが、この

ようなタイプの人はいません。調理器具などは、その家の物をお借りして、ないものだけを持っていくそうです。

彼女が成功しているのは、マーケット、努力とさまざまな要因がありますが、なんといつても感性がいいことでしょう。ある程度の技量は訓練すればできますが、感性は持って生まれたものが左右しますし、また、常に勉強していかないと磨かれませんか。彼女は料理以外に、バイオリン、水泳、ヨガ、銀細工、本を読むこと、フランス映画などいろいろな趣味を持っていて、それが少なからず自分の料理に影響していると言います。

彼女に「どんな料理人になりたいですか」と尋ねたら、「正しい食を提供できるような料理人」と答えてくれました。そして、座右の銘は、エスコフィエの言葉「La bonne cuisine est la base du véritable bonheur」(おいしい料理は真の幸福の基本である)とも。若者の中には、「将来、彼女のようにになりたい」という人が出てきてほしいと思います。そして、岡部さんには、ぜひその人たちの牽引役になってほしいと思います。



新タイプの料理人・岡部美樹さん