



【講師】

中橋 義幸氏

(ホテル日航福岡 取締役調理部長 総料理長)

坂本 憲治氏

(福岡サンパレスホテル&ホール 総料理長)

上柿元 勝氏

(カミーユ オーナーシェフ)

開催日：平成29年8月17日(木)

13:00~16:00

場所：中村調理製菓専門学校

主催：一般社団法人 日本エスコフィエ協会

撮影：山本 美千子氏

(アングルクリエイイト株式会社)

第3回 現代フランス料理講習会を終えて

株式会社 福岡サンパレスホテル&ホール 総料理長

坂本 憲治氏 (寄稿)

この度、九州では初開催となる第3回現代フランス料理講習会が福岡・中村調理製菓専門学校にて福田会長をお迎えして開催され、約62名が参加しました。福田会長は開会のご挨拶の中で、「歴史あるエスコフィエ協会の伝統を、料理講習会や各種行事を通して次世代に引継いでいくため、ぜひ多くの会員に参加いただきたい」とのお言葉でした。講習会は上柿元副会長を中心にホテル日航福岡の中橋義幸総料理長、そして私、福岡サンパレスホテル総料理長坂本の3名による開催となりました。中橋シェフの「フォワ・グラのポワレと無花果のロースト」は、無花果をフィレにし、ローストしてビネガーの風味を生かし、無花果のジュで濃度を付けたこだわりのソースがポイントです。すずきは火の入れ方に重点を置き、すずきの皮を剥いだフィレにオリーブオイル、バターを表面に塗ってじっくりとサラマンダーで火を通していく食材のクオリティを生かした料理でした。私からは、フランス料理の基本となる主材料から旨みを生かしたソースを強調して、ワインやハーブ、ビネガーなどメイン食材との調和を大切にしたテロワールの魚料理と鶏料理をご紹介します。まずは、「真魚鱈のポワレシャトーシャロン風味」で、脂ののった真魚鱈をポワレして、魚の骨からフュメを取りトマトソースをベースにフランスのブルゴーニュ(ジュラ)を代表するシャトーシャロン(黄ワイン)をソースに使いました。また、「みつせ鶏のソテーバニユルス

ビネガー風味」は、鶏の骨から出汁を取り、南フランス地方ラングドックの赤ワイン、バニユルスビネガーの香りづけにタイムやローズマリーを使用し、南仏、ハーブの魅力を生分に生かしたメニューです。最後は上柿元副会長です。「オマール海老のロワイヤルバジルの香り」は、スープのベースとなるフォン・ド・オマールの取り方や加熱時の温度帯など料理哲学をしっかりと組み込み教えていただきました。また、熊本の赤茄子を使ったデザート、「赤茄子の赤ワインコンポートココナッツアイスクリーム添え」をご披露いただきました。赤茄子が旨みと甘味のあるしっかりとした果肉であるところからデザートを作ろうと発想されたそうです。食してみると想像以上に赤ワインと茄子の味、旨みがマッチし、ココナッツアイスクリームとの味のバランスが最高の一品でした。食材を熟知されているシェフだからこそできるアイデアの料理であると思います。講習会もあっという間に時間が過ぎてしまい、最後に上柿元副会長より料理に対する姿勢や社会貢献できる人間性や感謝の気持ちなど料理人としての大切な心得についてお言葉を頂戴し、厳粛な空気の中で出席者一同熱心に耳を傾けていました。福田会長を始め、遠路ご多用の中、多くの皆様にご参加いただき、活気ある充実した講習会が開催できました事をここに御礼申し上げます。次回の講習会にて多くの会員の皆様とお会いできますことを心よりお待ちしております。

坂本シェフ



みつせ鶏のソテー

上柿元副会長



オマール海老のロワイヤル

中橋シェフ



すずきの香草焼き