

## 「熱の入れ方で、和牛の旨味と食感を際立たせる」

孫 成順

「中国名菜 孫」オーナーシェフ

柔らかな肉質。旨味を凝縮した芳醇な風味とジューシーな舌触りを備えた和牛。時に中華料理の枠を越えた発想から、その特質を生かす孫流調理法とは？

「和牛炸三品（黒毛和牛の揚げ物三品）。衣は右手前から時計回りに、小麦粉をまぶした素揚げ、小麦粉と水、小麦粉と水と卵。奥は右から、黄桃のソース、花椒と塩、味噌のソース。

●使用部位／ロース ●等級／A3



### 和牛の魅力&生かすポイント

1. 和牛ほど柔らかな肉質、ジューシーな食感、豊かな旨味を持つ牛肉はほかにない。特に柔らかさと肉汁を生かす切り方、調理法を心がける
2. 強すぎる味つけはしない。和牛の繊細な風味を基本に味と香りを組み立てる
3. 盛りつけを美しく。五感を通じた魅力の表現を意識する



部位の選択と切り方も和牛を生かす重要ポイント。左ページの揚げ物に使うロースは棒状に切り（右）、次ページの炒め物に使うモモ肉はステーキのように厚く切る（左）。



揚げ物のソースに使った味噌と黄桃は、ともに日本産。「世界的に評価される日本食材と組み合わせることも、和牛の魅力表現する一つの方法」と孫氏。

中国料理界の最高位・特級廚師の肩書きとともに来日して26年。才能と努力を武器に和食、さらに西欧料理まで吸収しながら独自のニューベルシノワ（新・中国料理）を形成し、日本の中国料理の第一線で活躍し続ける孫成順氏。中国はもちろん、日本の食材にも精通する氏だが、和牛を初めて味わったときの印象を「口の中でとろけるような食感。こんな牛肉があるのかと驚いた」と話す。和牛の特徴であるサシ（脂）から来るジューシーで芳醇な風味と食感を生かすために、孫氏が提言するのは中国料理の基本テクニック“油通し”をしない調理法である。

### 和牛の肉汁を閉じ込める加熱法

——今日は調理過程をつぶさに見せていただきました。感心すること、納得することが実に多かったのですが、なかでも「黒毛和牛の揚げ物三品」は、三種の衣で揚げた和牛をソースまたは香辛料でいただく一皿。牛肉を揚げるというのは、中国料理では珍しい調理法ですね。

「めったにない。あっても、最初に牛肉を煮て柔らかい状態にしてから揚げるのが常識的です。このように、牛肉を生のまま揚げるといことは、まずないでしょうね」

——肉の芯はレア、頬張ると本当に柔らかで旨味がとろけるように広がる。サシの多い和牛ロース肉の特徴が抜群に生かされていて、「揚げる」ことが和牛に合った調理法だと実感しました。

「和牛でしかできない、和牛ならではの調理です。これをほかの牛肉でやると、ゴムのような食感になってしまう。中国料理の常識では、牛肉はまず油通しや湯通し、昔なら重曹などを使って繊維をほぐしてから使います。でも、和牛はそんな下処理をする必要はまったくない。もっと言えば、無駄な下処理によって肉汁を流出させてしまうことは絶対に避けるべきです」

——揚けている時間は、驚くほど短かったですね。

「そうです。和牛は、特に揚げ過ぎ、焼き過ぎに注意が必要。衣をつけると効果的な余熱が得られるので、実際に揚げるのは短時間で十分。後は、自然と熱が中に入ってくれる。そういう点でもお薦めの調理法ですね」

——本当に絶妙な食感です。それを生かすソースについては後ほどかとうとして、和牛の加熱法をもう少し聞かせてください。二皿目の「黒毛和牛 二種類の胡椒炒め」、こちらもユニークな調理法でした。黒毛和牛の厚切りモモ肉を、まず大判のまま中華鍋の鍋肌を使って焼いて……。

「これも和牛の特徴を生かす加熱法の一つ。最初にステーキに使うような大判のまま、水溶き片栗粉を薄くからめて表面だけ焼き、肉汁を閉じ込めているんです。少し置いて肉汁を落ち着かせてから一口大に切り、もう一度鍋に戻して香味野菜と一緒にさっと炒め合わせる。こうすると、肉汁が全部肉の中に溜まってまったく逃げ出さない。普通の炒め物では、焼いた肉を皿にのせるとドリップが少しずつ出てくるものですが、それがなかったでしょう？」



揚げ物の調理手順。肉は下味の紹興酒、胡椒、卵少々を揉み込んだ後、少量の水溶き片栗粉をからめる。揚げる時間は短時間。高温でさっと揚げて油を切った後、余熱を利用して芯まで火を入れる。



そん・せいじゅん 1963年、中華人民共和国 北京市出身。現在もひと握りしかない中国料理最高位の国家資格・特級廚師を異例の25歳の若さで取得。宮廷料理の流れを汲む北京料理をベースに、旬の素材を生かした繊細かつ大胆な料理で評価が高い。



肉は大判のまま水溶き片栗粉を薄くからめた後、まず油をひいた中華鍋の鍋肌を回すようにして表面をムラなく焼く。時間は2〜3分ほど。これが、盛りつけた後もほぼ完璧にドリップしない、和牛の肉汁を封じ込める上で大切な工程。

「双椒和牛肉（黒毛和牛 二種類の胡椒炒め）。下味は紹興酒と胡椒。「味つけというより香りづけの料理」（孫氏）だが、香味野菜や香辛料の量は控えめ。和牛の柔らかさと繊細な風味が見事に生かされている。●使用部位／モモ ●等級／A3



表面を焼いた肉は黒酢、紹興酒、塩各少々をふり、少し落ち着かせてから、和牛のジューシーな食感を感じやすい厚さに切る。これを鍋に戻し、ニンニク、長ネギ、生姜、唐辛子、香菜と炒め合わせて和牛に心地よい香りをまとわせる。

—— 確かに。噛みしめた瞬間、旨味が口の中に溢れてきて本当に力強いおいしさでした。

「そう。これが和牛です。だから僕は薄切りより、ある程度の厚みのある肉を使います」

—— 厚みがあるほど和牛のジューシーな食感も生きてくるということですね。三皿目の「黒毛和牛の炒飯」の肉も、大ぶりで塊感のある切り方でした。こちら瞬間の調理でしたね。

「そうですね。和牛はどんな調理にも向いていますが、とにかく熱の入れ過ぎだけは避けたい。この炒飯の場合は、まず水溶き片栗粉を薄くからめた肉を鍋でさっとあおって取り出しておく。それから同じ鍋で炒飯を仕上げ、最後に肉を戻して軽く炒め合わせます。下ごしらえとして、肉には火が通りやすいように細かく切り込みを入れてあります」

—— この炒飯では、和牛のロースとモモ肉、二つの部位を組み合わせて使っていましたね。

「和牛はモモ肉も十分ジューシーでおいしい。この炒飯では食べ応えのある和牛肉の食感に奥行きを出すため、二種類を混ぜました」

—— 卵もいわゆる“黄金炒飯”風ではなく、香ばしく炒めてあって、柔らかな和牛、艶々と光るご飯、コリコリのブロッコリーと組み合わせも絶妙です。

「卵に関して言えば、今回はあえてしっかり焼きました。卵の黄、ブロッコリーの緑、唐辛子の赤……。彩りも綺麗でしょう？ せっかく和牛という素晴らしい食材を使うなら、見た目にもこだわりたい。これは日本に来てから余計に意識するようになった感覚ですね」

## 和牛は、五感に訴えかけられる食材

—— ここからは、和牛料理の味つけのコツについてうかがいます。今日の料理は、三皿ともシンプルな味つけですね。炒飯にしても、調味料はほとんど塩と香辛料ぐらい。それがかえって、和牛の風味の良さを引き出すことにつながっているように感じました。

「和牛を扱う場合は、とにかく和牛の風味を生かすこと。そこを基本に味を組み立てれば、料

理は豊かな味わいになります。たとえば合わせる野菜でも、ブロッコリーは和牛の風味を邪魔しません。逆に味が強い野菜を使うと和牛の風味が隠れてしまう。ここでは米にもこだわって、日本の銘柄米を使いました。やさしい香りやほのかな甘味があり、やはり和牛に合うんですね」

—— 和牛料理では、和牛が主役。そうすると、味つけも自然とシンプルに行き着くということですね。その一方で「黒毛和牛 二種類の胡椒炒め」は、香りを効果的に使っています。

「これは味つけというより、ほぼ香りづけの料理です。まず和牛を大判のまま焼いた後に黒酢と紹興酒。切って鍋に戻したときにニンニク、長ネギ、生姜などの香味野菜と唐辛子を炒め合わせ、仕上げに香菜とピンクペッパー、黒胡椒。これだけの香りを合わせています。香りがふわっと広がって、その奥から和牛ならではの香りと旨味が溢れてくるイメージです」

—— 香りと言えば、冒頭の「黒毛和牛の揚げ物三品」も興味深い。三種類の衣をまとった揚げ物を、花椒（中国山椒）と塩、味噌のソース、桃のソースでいただく。中国料理のオーソドックスな香辛料と、アイデア溢れるソース。この取り合わせは、どのように考えられたのですか？

「まずは中国料理の定番スパイスで、和牛本来の味を知ってほしいとの考えから花椒と塩。次に味噌のソースでは、日本の味噌と紹興酒を合わせています。中国料理では、味噌といえば豆豉を使うことが多いのですが、豆豉では味が強すぎて和牛の繊細な風味が隠れてしまう。逆に日本の味噌は、和牛の風味を引き立てるんです。三つ目は黄桃のソース。こちらも甘味が強すぎるとはせっかくの和牛の風味が負けてしまうから、上質な鶏スープの上湯、レモン、塩、胡椒で旨味と酸味を調べ、まろやかなソースに仕立てました。もちろん、黄桃は日本産です。日本はフルーツもおいしいので、和牛とともに楽しめればと思いました」

—— 盛りつけについてはどうですか？ 今回の三品では、あしらいに和食で夏の涼しさを表現する青もみじを添えたり、和風の皿を使ったりと、盛りつけにも日本的な要素を感じました。

「ええ。日本には食材はもちろんのこと、食文化、さらに日本文化という点でも興味深い要素がたくさんあります。外国人の目から見れば、日本のいい面のイメージは上品で綺麗、すべてが小さくて、今風に言うところの“かわいい”（笑）。特に美しさも料理の一部とする考え方は、僕が日本で身につけた最も大事にしているセンスで、和牛料理を提供する上では、盛りつけにこだわることも効果的な手法だと思います。和食の要素を取り入れるというだけでなく、より広く上品な美しさを表現するという意味でね。

料理というのは、味、香り、食感、見た目、そして音……。五感すべてで楽しむものです。あるいはイメージや記憶も関わるから、それ以上かもしれない。せっかく和牛という高級食材を扱うのであれば、それらをフルに活用したい。和牛には、食べる人の五感に訴えかけられるだけの資質が備わっていると私は思っています」



「和牛肉炒飯（黒毛和牛の炒飯）。部位の異なる二種類の和牛を大ぶりの角切りにし、細かく切り込みを入れてから水溶き片栗粉をからめることが、和牛の食べ応えと食感の炒、肉汁を生かすポイント。ブロッコリーはネギ油入りの湯で下ゆでし、仕上げに炒め合わせる。●使用部位／モモ、ロース ●等級／A3



初来日は28歳。中国政府の要請で、あるホテルに本場の技術を伝えるためだった。その後、本人の希望で日本在住。現在では3店のオーナーシェフとして厨房に立つ傍ら、テレビ、新聞、雑誌に数多く出演、調理師学校の講師としても活躍する。



## 中国名菜 孫 六本木店 CHINESE CUISINE SON

日本橋、阿佐ヶ谷にも店を構える「中国名菜 孫」の本店。北京料理をベースに、日本、西洋の調理法とセンスを融合した孫流スーパーシノフが堪能できる。  
●東京都港区六本木 7-6-3 喜楽ビル B1F  
☎ 03-5785-3089