



# 「和牛は、香りと食感、 味わいが調和した肉の芸術」

今、世界で注目される「和牛」。その背景には単に日本産の牛肉というだけではなく、美しいサシ（脂）から生まれる柔らかな食感とジューシーな舌触り、和牛香と呼ばれる独特の芳香、深い味わいがあり、ほかの牛肉とは同じステージで語れない魅力があった。日本を代表する名門ホテル「帝国ホテル 東京」のフランス料理「レゼゾン」シェフのティエリー・ヴォワザン氏と、世界を舞台に活躍する日本料理「銀座 小十」主人の奥田透氏の対談から、「和牛の魅力」の核心に迫った。

## 奥田 透

「銀座 小十」「銀座 奥田」  
パリ「OKUDA」主人

おくだ・とおる 1969年、静岡市出身。2003年「銀座 小十」開店。2011年「銀座 奥田」、2013年にはフランス・パリに「OKUDA」を開く。2016年現在、3店とも世界で最も権威あるフランスの食味評論誌で星を獲得中。世界で高い評価を受ける、日本を代表する日本料理人。

## ティエリー・ヴォワザン

帝国ホテル 東京  
「レゼゾン」シェフ

THIERRY VOISIN 1964年、フランス トゥール出身。シャンパーニュ地方の名店「ボワイエ・レ・クレイエール」のジェラルド・ボワイエ氏に師事し、その後、同店シェフに就任。2005年より現職。2011年、フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章。



「和牛の魅力は、サーロインやフィレといった部位だけに留まりません」とヴォワザン氏。来日して約11年、和牛をはじめさまざまな日本食材との素晴らしい出会いがあったという。



「和牛サーロインとインカのめざめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ」。黄金色のキューブは、じゃがいもの「インカのめざめ」と48カ月熟成させたコンテのミルフィーユ。香り、味、食感の絶妙なハーモニー。●使用部位/サーロイン ●等級/A5

美しくきめ細やかなサシが魅力の和牛サーロイン。上料理では、表面はカリッとキャラメリゼに、中はジューシーなレアに焼き上げた。和牛ならではの上品な脂の甘さが口に広がり、しばし陶然となる。



## 《 French 》 ティエリー・ヴォワザンのテクニック

### 「ローストは、脂とバターでポシェするように」

——最初に、ヴォワザンさんは日本で、奥田さんはフランスで、それぞれお感じになった食文化や習慣の違いをお聞かせください。

**ティエリー・ヴォワザン (以下、T.V.)** フランスと日本は離れていて遠いですし、まったく違う文化なのに、共通点もありますね。両国とも「食」が生活の中で重要な位置を占めていて、おいしい料理を食べるためだけに500km移動する人もいます(笑)。

**奥田透 (以下、奥田)** ヴォワザンさんは、「銀座 小十」にもよく来てくださいますね。

**T.V.** 3~4回はうかがったでしょうか。行く度に素晴らしい経験をさせてもらっています。今は日本に住んでいますから、毎週、日本食を食べています。日本には懐石、寿司、焼肉、ラーメンなどいろいろなジャンルの専門店があって、その豊かさ、多様性にびっくりしています。日本料理の味やエレガンス、多様性にも魅せられています。

**奥田** 私も毎月、東京とパリを往復していますから、フランス料理をよく食べます。日本料理はある意味「日本の日本料理」ですが、フランス料理は「世界のフランス料理」だと感じています。大きく違うのは、フランス料理は素材を熟知し、つくり込む料理。国籍以上にシェフ個人のイメージネーションが反映されます。フランス料理は芸術、アートだと思います。だからこそ日本でこれほど受け容れられ、ポピュラーになったのではないのでしょうか。

**T.V.** その点に関連して私が素直に驚くことは、フランスで何年も修業をし、日本でフランス料理をやっている日本人シェフがとても多いことです。では、日本料理をやるフランス人シェフがどこ

にいるかと考えたら、誰もいなかった。本当にいないのか、私が見ただけなのか……。

**奥田** 日本料理を学ぶフランス人はいますが、日本料理店をやる人はまずいませんね。そもそも日本は島国であり、日本語しか話さない人が多数でしたから、その国の料理が海外に伝わりにくかったこともあるでしょう。日本料理には、文化として世界に誇れる美点も多いけれど、これまで国内でしか戦ってこなかったし、海外に発信することなど考えもしなかった。一方で陸続きであるヨーロッパでは、自国の文化を他国に広げなければ経済が成り立ちません。フランス人は、自分たちの食文化を世界に知らしめようとしてきた。ここが大きな違いでしょうね。

**T.V.** ただ私に言わせれば、日本人のほうが開かれた考え方を持っていると感じることも多いです。これからはフランス人の料理人も、日本人のように国を離れて本気で他国の料理を勉強しようというチャレンジ精神を持ってほしい。心からそう思います。

## 日本産和牛というテロワール

——お二人とも外国で仕事をしていたら、彼我の良い点も悪い点も見えるのですね。それでは日本を代表する食材である「和牛」についてお話を聞かせてください。

**奥田** 和牛は日本が誇る食材であり、まさしくオリジナル。ほかの牛肉にはない特徴を持っていますね。

**T.V.** 和牛について、私はワインと同様にとらえています。たとえばロマネ・コンティは、世界中で認知されている最高峰のワイ



《日本料理》奥田 透のテクニック

「約 60℃の湯で泳がせ、脂と肉を一体化させる」



「和牛ロース冷製しゃぶしゃぶ ちり酢のゼリー」。約 60℃の湯の中に和牛の霜降り肉をざっと潜らせ、すぐ氷水にとった冷製しゃぶしゃぶは、しっとりなめらか。脂と赤身が一体になった和牛の繊細な甘味、旨味がストレートに味わえる。三倍酢、大根おろし、ポン酢、一味唐辛子でつくる「ちり酢のゼリー」の爽やかな酸味との相性も抜群。「あまり冷やしすぎない程度がおいしい」(奥田氏)。  
●使用部位/ロース ●等級/A5

ンですが、何故最高峰かといえば、小さな区画で葡萄が育てられていて、醸造技術や歴史といった付加価値がたくさんあるからです。加えて、その区画は特有のテロワール(自然環境、地域性)を持ち、その土壌でしか育たない葡萄によってほかとは違うワインができる。和牛についても、似たことが言えると思います。

以前、私は日本以外で肥育された外国産和牛を食べる機会がありましたが、それは日本の和牛とは似ても似つかないものでした。同じ「和牛」と名乗っていても、やはり日本で育てられた特有の和牛だけに独特の個性と香り、味わいがある。ワインと同じですよ。

**奥田** 私が考える和牛の一番の特徴は脂、つまり「サシ」です。ここに和牛の魅力が集約していると思います。ほかの国、ほかの種類牛肉にはこれが無いというより、育て方の中でつくろうとしてこなかった。日本の和牛は、サシをつくらうという意図を持ち、交配から肥育法まで長い時間をかけて洗練させてきた。ノウハウがあるわけです。そのサシを料理にどう活用するかが、大きなポイントになると思います。

**T.V.** 本当に。私もそれが和牛の素晴らしさだと思います。天才!(笑)。フランスでは脂というと、ネガティブに「ちょっと嫌だわ」と単純に思う人がいますが、それは和牛についてきちんと理解していないためです。そもそも和牛の脂はヘルシーな不飽和脂肪酸が多いですし、そのおいしさはサシからくる独特の風味ですから、この脂があるからこそこんなにおいしくなるんだということ、料理を通じてきちんと伝えることが大切です。

たとえば今回の料理の一つ、「和牛サーロインとインカめがめの熟成コンテチーズ風味 野菜のローストとビーフのジュ」は、フランス料理の伝統的な肉の焼き方をしていますが、和牛を使うとビジュアルも食感も味わいも、まるで違います。フライパンで和牛を焼くとおいしい脂が出てきて、バターと一体になる。それを肉へ丁寧にかけながら焼いていくと、キャラメリゼのように表面がカリッと仕上がります。独特の風味が生まれ、口の中で爆発するようなおいしさを感じます。それでいて中は超しっとり、柔らかいままなんですから!

**奥田** なるほどヴォワザンさんの経験とイメージから生まれた一皿ですね。私が今回紹介する料理も、和牛の上質で甘い脂を日本料理的な技法で生かした料理です。

たとえば「和牛ロース冷製しゃぶしゃぶ ちり酢のゼリー」は、ある意味、サシの逆説的な活用例。まず、黒毛和牛A5の薄切りロースを約 60℃のお湯に潜らせることで適度に脂を落とし、食感と味の両面で脂と肉を一体化させます。あまり高い温度では、脂を支えている周りの赤身に火が入りすぎ、赤身のおいしさが失われてしまうから要注意。そして、そこに「味を足す」役割のたれは、一般的な胡麻だれやポン酢でもいいのですが、私は一味唐辛子が入った少しだけスパイシーなちり酢のゼリーが好みです。たとえば「とんかつにレモン」と同じように、甘味や旨味の強いものには違う味の要素を合わせて中和させるわけです。そうすることで、ちょうどいいバランスになる。これはほかの牛肉ではできない、霜降りの和牛だから成り立つ調理法です。

二人は旧知の間柄。奥田氏は東京とパリで、ヴォワザン氏は東京で、伝統を踏まえ、かつ素材を生かしたクリエイティブな料理で数多くの美食家を魅了している。お互いに知識、発想、調理法で刺激されることが多いという。



**帝国ホテル 東京**  
IMPERIAL HOTEL

1890年、海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」として誕生した名門ホテル。日本を代表する美食ホテルでもあり、これまでに数え切れないほどの各国著名人が滞在。おもてなしの心で、今なお世界中の人々に愛されている。  
●東京都千代田区内幸町 1-1-1 ☎ 03-3504-1111



**銀座 小十**  
GINZA KOJYU

東京を代表する日本料理店。季節の食材を駆使した日本料理とともに器、室礼に至るまで日本の食文化の粋に触れることができる。海外から訪れる美食家も多数。  
●東京都中央区銀座 5-4-8 カリオカビル4階 ☎ 03-6215-9544

**T.V.** ちょうどいいピンク色に仕上がっていますね。和牛の甘味に酸味を合わせるのは私も大賛成です。

それと奥田さんのしゃぶしゃぶは「ゆでる」、私のローストは「焼く」と調理法こそ違いますが、目指すところは似ていると感じました。私の和牛ローストは、和牛の風味を中に閉じ込めるために表面をカリッと焼いた後、バターの中でポシェ(ゆでる)するようなイメージです。そうすることで、中はレアの状態でしっとりピンクに仕上げます。こうすれば血が滲み出ることはありません。フランスの牛肉を同じように焼いていくと、結構血が滲んでしまいます。

**奥田** 和牛の脂は人工的に加えたものではなく、霜降り肉は自然かつ豊かな甘味、芳醇な香り、柔らかな食感を備えています。日本料理でいえば、しゃぶしゃぶのほかにも炭火焼きやすき焼きもそうですが(→後出)、そういった和牛の特徴を生かしてあげれば、世界中の誰が食べても「おいしい」と感じるはずですよ。

**T.V.** その通りですね。奥田さんが言うとおり、香り良く、食感は柔らかで、味が甘くてコクがある。そんな牛肉を嫌いな人はいないでしょうから、世界中の人が気に入ると思います。

**和牛の魅力をトラディショナルな料理で表現する**

—お二人が今回つくってくださった料理は、どれも伝統的な料理であることも共通していました。そこに意図がありますか?

**奥田** 日本料理であれフランス料理であれ、さらに言えば中国料理、イタリア料理……。どの国でも、長く愛されているトラディ

ショナルな料理には、そうなるだけの理由があります。そこには、国籍を超えて親しまれるヒントがあるかもしれませんね。

とは言え、やはり今日の対談を通じて改めて、フランスと日本では「肉の国」と「魚の国」くらいの違いはあると感じました。もちろん日本には洋食や焼肉もありますが、「和牛を使って何かつくってください」と言われたとき、私たち伝統的な日本料理の料理人が使うのはサーロインやフィレ。ヴォワザンさんのように、スネ肉や頬肉とはならないですね。

**T.V.** 私は日本に来て11年が経ち、日本の食材について徐々に知ってきましたから、昆布や鰹、あるいは日本ならではの野菜も取り入れるようになっていきます。「レゼゾン」でもシマアジを炭火で焼きますし、そこにポン酢を添えてさっぱりとした味にして提供することもあります。

和牛への理解も深まり、今回はサーロインやフィレのほかにも頬肉、スネ肉と計4種類の部位を使いました(→後出)。和牛は、サーロインやフィレ以外の部位にもやはり和牛ならではの個性、魅力があります。奥田さん、日本では和牛の頬肉やスネ肉、テールなどはどうしているんですか?

**奥田** それはフランス料理店が使ってくれているのではないのでしょうか(笑)。そういう意味では、外国の方のほうが、幅広い和牛の魅力を表現できる可能性があるようにも思いますね。

**T.V.** 和牛は世界に通用する素晴らしい食材です。じゃあ、今度は奥田さんの店においしい和牛を食べに行きますね。

**奥田** ありがとうございます。ぜひ、お待ちしております。