

「リストランテ料理の可能性を広げる、和牛という素材」

ステファノ・ダル・モーロ

「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ東京店」取締役 総料理長

肉に均一のサシが散りばめられた和牛は、イタリア産牛肉とは異なる個性を持つ。その肉質とアロマを活用することで広がるイタリア料理の可能性——

「黒毛和牛のグリル スパイス香るチョコレートソースとグラナバダーノチーズのクレーマを添えて」。ソースの黒胡椒はマダガスカル産、グラナバダーノは24カ月熟成を使用。上質な香りとコクが和牛の旨味を生かす。

●使用部位/イチボ ●等級/A3

和牛の魅力&生かすポイント

1. 和牛のサシに含まれる独特の香り、甘味を活用する。
具体的にはグリルやボイル料理で、ほかの牛肉にはない新しい風味が表現できる
2. ソースは軽やかに。スパイスやハーブの使用も効果的
3. 柔らかな食感を生かす。具体的にはミルフィーユ仕立てなどが考えられる



和牛をグリルパンで焼くことで、燻煙を通してサシに含まれる芳香を肉にまとわせた後、ホイルに包む。

Stefano Dal Moro 1966年、イタリア フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州出身。巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の秘蔵っ子として名を広め、パリ「アンジェロ・バラクッキ」総料理長などを経て来日。2002年より「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ東京店」の指揮を執る。

日本の素材でイタリアを描く。二十数年前、活躍の場を日本に移した当初から、ステファノ・ダル・モーロ氏の姿勢に変わりはない。今でも機会あるごとに母国で「イタリア料理の現在」を確認し、一方で日本では食材生産者と密接なやり取りを重ねる。その料理は、イタリアを代表する名店「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ ミラノ本店」の味を忠実に受け継ぎながらも、独自の知識と経験から生まれるイマジネーションが花開いている。そんなダル・モーロ氏の得意メニューの一つが、和牛を主役に据えた料理。今回はその一端を披露していただいた。

和牛のアロマを生かす。等級と部位を選ぶ

——今日は二皿の料理をつくっていただきました。まずは、メイン料理の「黒毛和牛のグリル」。これは非常に完成度の高い一皿ですね。柔らかく焼き上げた黒毛和牛に、スパイスが香るチョコレートソース、添えられたグラナバダーノチーズのクレーマ……。すべてが風味豊かで、見事に調和している。和牛はサシ（脂）が一つの特徴ですが、味わいがとても軽やかに感じました。「牛肉にチョコレート、オレンジとスパイスは、『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ ミラノ本店』のオーナーシェフ、エツィオ・サンティンが磨き上げてきた黄金の組み合わせです。

使っている黒毛和牛は、赤身肉とサシのバランスが標準的とされるA3等級で、部位は尻のエクボの部分に当たるイチボ。私の考えでは、イタリア料理にはサシが多いA5等級よりA3等級ぐらいのほうが向いている。サシが多くなると肉自体の旨味と風味は高まるものの、ソースとのバランスが取りにくく、口当たりや後味が重くなりがちだからです」

——香りも素晴らしい。肉自体から、噛むほどに馨しいアロマが滲み出てくるようでした。

「それは焼き方も関係していますね。この料理では、まずグリルパンで和牛肉の表面に焼き色をつけた後、約60°Cの低温のオープン内で10~15分置いて肉汁を全体に回していきます。グリルパンは表面が凸凹に波打っているため、和牛の脂が凹みに落ちて燻煙として上り、肉にまとわりつく。このココナッツを思わせる香りは和牛独特で、ぜひ生かしたい個性だと思います」

——オリエンタルなニュアンスのスパイスを効かせたチョコレートソースが、ココナッツ様の香りをさらに膨らませています。余韻として残る和牛の旨味に、華やかな香りがふわりと広がります。

「ソースの食感もポイントです。和牛は脂こそありますが、味自体はマイルドなのでソースは軽めが原則。ヨーロッパ系の、少々熟成がかかった赤身肉を使う場合は、赤身肉の味が濃いのでソースももっと重めに調整するところです」

——二皿目のパスタ料理「リコッタチーズ・ほうれん草・グラナバダーノを詰めたトゥッフォリ」は、黒毛和牛を使ったラグーが印象的でした。とても重層的な旨味と食感を感じましたが……。



グリルに使う黒毛和牛は、ダル・モーロ氏が自ら産地を視察し、その魅力に惚れ込んだもの。等級は肉とサシのバランスが取れたA3等級、部位はイチボ。後ろはソースのチョコレートとスパイス。



チョコレートソースには、何種類ものスパイスとオレンジ、そして天日干しの葡萄からつくる甘ロシエリーのペドロ・ヒメネスが使われている。豊潤でありながらスパイシー、凛とした爽やかさも備えた美味。



「リコッタチーズ・ほうれん草・グラナパダーノを詰めたトゥッフォリ 黒毛和牛を使用したラグー“ナポレターノ”と共に」。トゥッフォリは、もちもちとした食感の大型ショートパスタ。黒毛和牛、仔牛肉、豚肉を、仔牛の骨や野菜と煮込んだ“ナポリ風ラグー”でいただく一皿。
●使用部位/切り落とし ●等級/A3



ラグーに使う3種類の肉、和牛・仔牛・豚の比率は、約6:3:1。一緒に煮込むうち、サシの入った和牛だけがほろほろと崩れ、溶け出した脂が野菜から出る水分と融和する。和牛ならではの肉質が、ひと味違うラグーに結実している。

「このラグーは“ナポレターノ”といい、数種類の肉と一緒に煮込むカルネミスタというイタリア伝統の手法です。この料理では、黒毛和牛A3等級の細切れ肉と仔牛肉、豚肉の3種類を合わせています。食感にリズムが、味に奥行きが出る調理法ですね」

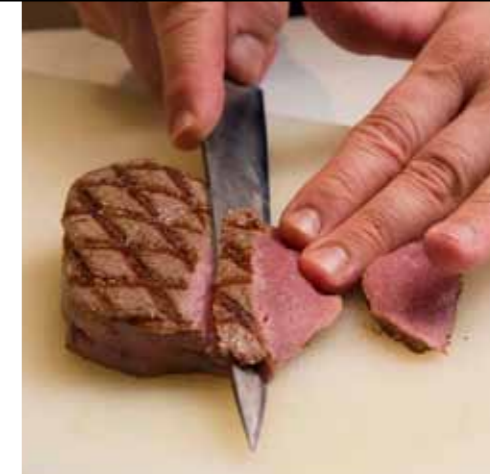
——塊で残っているのが仔牛と豚、和牛はほとんど煮崩れてソースと一体化している感じですね。「そう。サシのある和牛は煮崩れやすいというのも料理人として知っておきたいポイントです。つまり形は失われても、旨味と風味は残り、液体と固形物をつなぐ役割に活用できる。イタリアの味であるラグーに、新しい表情を生み出すことができる素材だということです」

イタリア料理の可能性を広げる和牛

——二皿に共通するのは、サシという和牛ならではの個性を活用する視点ですね。「和牛の最大の魅力は何といってもサシ。サシを理解しなければ、和牛は扱えません。和牛は細かな脂が肉全体に散りばめられていることで、ヨーロッパ系の赤身肉と比べて、熱が芯まで浸透するのが遅くなる。赤身肉のときとは別の、温度や時間調整が必要になりますね。

もともと具体的な調理法は、各々の料理やシェフのスタイルによってさまざま。たとえば私は、和牛肉を低温（110℃程度）のオープンに入れて数分焼いては数分休ませ、また数分焼いては数分休ませ……という作業を、延々と繰り返すこともあります」

——逆に、サシがあることで合わないイタリア料理というものもあるのでしょうか。「それはほとんどないですね。タルタルやカルパッチョにしてもいいし、アンティパストからセコンドまで、和牛の特徴さえ踏まえれば、ほとんどの料理に使えますよ」



「黒毛和牛のグリル」で。グリルパンで焼いてからホイルに包み、約60℃の低温オープンで10～15分、ゆっくりと芯まで熱を入れた和牛肉は見事なロゼ色。黒毛和牛の特徴である豊富なうまみ成分（イノシン酸、グルタミン酸など）と香り成分（オレイン酸など）を含む肉汁はほぼ完璧に肉の中に閉じ込められ、食感は柔らかくジューシー。

——和牛に合う“イタリア料理の味つけ”という点では、どうですか？

「まず、アグロドルチェ（甘酸っぱい）は合いますね。バルサミコ酢のソースなどが代表例。コクのある酸味が、和牛の脂の甘味を引き立てます。それから、今回の『黒毛和牛のグリル』のように、スパイスやハーブを使うのも効果的です。黒胡椒はもちろん、日本の山椒もかなり相性がいい。酸味とは違い、香りや刺激の要素から脂の甘さを生かします。もっとも、和牛の脂は上品な香り、食味を持つので、風味が豊かな上質なものを選ぶ必要がありますが。

ただ個人的に、まだ和牛を食べたことのないイタリア人にまず試してほしいのは、塩とハーブだけでシンプルに味つけたビステッカ（ステーキ）。それもA5等級よりA3等級、ロースより内モモやイチボのように、ある程度サシが抑えられた肉を使ってね。イタリア人の舌にも絶対合うし、みんなそのおいしさに驚くと思います」

——ほかにも、和牛の特徴を生かした料理の可能性があれば、教えてください。

「たとえば、『マンゾボリート（牛肉のコンソメポイル）』。トリュフ風味のコンソメを60℃ぐらいに温め、そこに和牛の塊肉を入れてゆっくり火を通すと、肉から脂がコンソメに溶け出す。取り出した肉をカットして、コンソメをかけながら食べる料理です。肉からは脂が適度に落ち、逆にコンソメは上質な脂で風味が豊かになる。一石二鳥の料理です。

もう一つは『和牛ロースのミルフィーユ仕立て』。サシの多い和牛ロースを薄くスライスして片側だけ焼き、ルッコラとパルミジャーノのペーストと交互に重ねます。ルッコラの苦味と脂の風味が混じり合い、いい具合に中和されます。ミルフィーユ仕立てはイタリアでも仔牛肉ぐらいならあるけれど、成牛では見たことがないですね。和牛でやると、とろけるような食感となります」

——和牛を新しい素材として活用することで、新しい料理が生まれる、イタリア料理の幅が広がる可能性があるということですか？

「そうです。イタリアで牛肉といえば、まず仔牛。それから北イタリアを中心にキアナ牛などの希少種の成牛が、ビステッカやタルタル、カルパッチョなどに利用されています。日本の和牛はそれらのいずれとも違う個性があり、食の楽しみを広げる可能性があると思います」

——自国に溢れるほどの美味があり、食に関しては保守的とも言われるイタリアですが、その中で和牛は今後、どのように受け入れられ、広がっていくとお考えですか？

「既に最近では、ミラノを中心に和牛を扱うレストランや食料品店が少しずつ目立ち始めています。私自身は、レストランの料理に非常に適した食材だと思います。脂ののりがよく、香りも風味も豊かな和牛は、少量でも食べ手に満足を与えられますから。コースで前菜やパスタなどいろいろな料理を食べた後に、50gぐらいのおいしい和牛料理を提供し、デザートで締める。全体のバランスも素晴らしく、お客様も幸福な余韻を感じられる内容です。レストランで食事する喜びをさらに大きなものにしてくれる特別な食材、それが和牛だと考えています」

今回の「黒毛和牛のグリル」のように、和牛を生かした濃厚で風格あるメイン料理は、グランヴァンと合わせても十分に成立する。下は、左から「サツカイア（1996年）」、「ガイヤ（1976年）」、「シャトー・ムートン・ロートシルト（1996年）」。



アンティカ・オステリア・デル・ポンテ東京店
ANTICA OSTERIA DEL PONTE

1990年、世界で最も権威あるフランスの食味評論誌からイタリアで二番目に三つ星を得た「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ ミラノ本店」の唯一の支店。東京の表玄関・東京駅“丸ビル”最上階に店を構える。
●東京都千代田区丸の内2-4-1丸の内ビルディング36F ☎03-5220-4686