

「和牛の最大の魅力、 サシを生かす調理法」



奥田 透

「銀座 小十」「銀座 奥田」、パリ「OKUDA」主人

炭火焼き、しゃぶしゃぶ、すき焼き。世界中で愛される
日本の伝統料理の中に、和牛を生かす知恵と技法が潜んでいる

「和牛サーロイン炭火焼き」は、炭火が持つ魅力を最大限に生かした料理。添えたのはのびるやそら豆、ふきのとうの素揚げ、ナツツの木の芽和えなど。旬の山菜がさまざまな食感と五味を添える。●使用部位/サーロイン ●等級/A5

和牛の魅力&生かすポイント

1. 和牛は既に肉自身の中においしさが詰まっている。その核である脂（サシ）を生かす調理法を工夫する
2. 具体的には炭火焼き、約60～80℃の低温での加熱にも注目されたい
3. 味付けでは、甘辛味は世界共通。わかりやすくおいしい



「和牛と筍、わらびのすき焼き」。割り下は水と日本酒をベースに昆布、和牛の脂や端肉を入れて煮立たせ、醤油、ザラメ、たまり醤油などを加えてつくる。味醂は肉が固くなるので加えない。甘辛味の割り下に和牛の脂が溶け合い、至福が生まれる。

●使用部位／ロース ●等級／A5



しっかり休ませた和牛は、中は程よいミディアム・レアでしっとりジューシー。一切れにつき焼けた面を3面ずつ残した一口大に切り分けることで、食べたときに和牛の絶妙な食感が味わえる。

炭火焼きは、炭の組み方にも工夫がある。始めは強火で表面を焼き固め、次いで中火ゾーンでじんわり火を通し、さらに弱火ゾーンで肉全体に脂の旨味を行き渡らせる。この過程で、和牛自身の香りが薫香となって肉に戻る。10分ほど休ませた後、再び中火ゾーンで2分ほど焼いて仕上げる。香ばしく焼けた脂の香りが食欲をそそる。

日本料理は、世界に誇れる日本の文化——。その信念のもと、精進を重ねる奥田氏が何よりも重視するのは素材。日本料理の根幹をなす“だし”の主素材は水であると、毎日、故郷・静岡の水を取り寄せるほどの徹底ぶりだ。当然、野菜や魚、そして牛肉に対する目も人一倍厳しい。

和牛自体の香りと味で料理する

——奥田さんの日本料理は素材と向き合い、その本質をつかんだら最短距離の調理技法で表現する。ある種、アートや哲学におけるミニマリズム（最小限主義）のような印象を抱いています。そんな奥田さんが考える、和牛という素材の魅力はどこにあるのでしょうか？

「和牛の最大の魅力は脂です。しかもその脂は、豊富なうまみ成分と香り成分を含み、サシという形で肉の隅々にまで微細に入り込んでいる。それが外国の牛肉にはない長所です。ですから、このサシをどう生かすかという姿勢が、和牛に向かう料理の基本姿勢になりますね」

——今回、奥田さんが和牛を生かした日本料理として真っ先に上げてくれたのが、「和牛サーロインの炭火焼き」でした。和牛を炭火で焼く利点は何なのでしょう？

「一番は“香り”ですね。サシの多い和牛を炭火で焼くと、脂が融点に達して炭の上に滴り落ちます。すると今度はそれが薫香となって肉に戻る。これが風味づけになります。

ほかの方法では、ただ火が通るだけで炭火のような風味は生まれません。また、炭火は遠赤外線効果で、肉が中から膨らむように火が通りますが、ほかの熱源では当たったところから火が入りますから、結果として水分が蒸発して肉が縮んでしまいます。それと炭も国産の備長炭でないといふと十分とは言えない。外国産の炭は香りも火の入り方も異なります」

——確かに、調味料は塩と黒胡椒しか使っていないのに、焼き上がりを食べると口の中に何とも馨しい香りと味わいが広がり、まるで肉の中にソースが入っているかのように感じられました。

「外国の牛肉はほとんどが赤身ですから、肉質を味わうために足りないものは付け加えなければなりません。和牛の場合は、既に甘い脂が肉全体に行き渡っているので、ほかのものをあまり必要としません。余分な調味の必要がないんです。

香りも同様で、自分の香りでスモークされているからこそ、おいしさが倍増する。これをまったく別の香りで行くと人工的になり、一瞬はおいしく感じても後で違和感が残ります。さらに脂が適度に落ちて、必要な脂だけが残る。これだけで料理が完成するんですね。あとは『和牛コース冷製しゃぶしゃぶ』（→対談参照）と同じく、山葵や大根おろし、醤油やポン酢で味わいを調和させます」

——炭火焼きと言えば、日本料理では歴史的に魚を焼く技法として発展してきた経緯があります。日本料理が培ってきた伝統的な調理法は、和牛を料理する際にも生きているんですね。

「魚も肉も基本的に調理の考え方は一緒です。たとえば魚を構成している要素は、大別すれば皮と身、皮と身の間の脂で、和牛霜降り肉を構成しているのは脂と周りの赤身です。これを念頭において炭火焼き、しゃぶしゃぶ、すき焼きなど料理によって火の通し方を変えています」

世界に通用する素材、和牛のこれから

——今、すき焼きの名前が出ました。こちらも日本の伝統的な和牛料理ですが、すき焼きにはどのような調理効果があるのでしょうか？

「炭火焼きは和牛自体の香りを肉に戻し、そのものの味わいを楽しむ料理。しゃぶしゃぶは、低温の湯の中で脂を適度に落として肉と一体化させ、酸味やピリッとしたスパイスなどを足す料理。そして、すき焼きは、甘辛味の割り下の中で和牛をやわらかな温度で煮ることで和牛の脂を溶け込ませ、そこにシンプルな味の野菜や豆腐を加えて一緒に食べます。和牛の脂と割り下との調和を楽しむ料理です。どれも脂の質が良くなければ、おいしくない料理ばかりですね」

——いずれも濁りなく、曇りのない丁寧な味わいで、「和牛と筍、わらびのすき焼き」では、和牛の肉質のなめらかさを実感しました。奥田さんはパリにもお店があり、毎月、東京とパリを往復されていらっしゃるが、外国の方に好まれる和牛料理の傾向というものがありますか？

「炭火焼きは、当然喜ばれますね。すき焼きも反応がいい。わかりやすい甘辛味は、外国の方にとって“味覚のど真ん中”なのでしょう。私たち日本人にとっては濃いめの味で“真ん中高め”なのですが（笑）。ただ日本料理店はすき焼き専門店とは違い、刺身や野菜の炊き合わせ、椀物などがある流れの中での一品なので、小鍋仕立てにするなどの工夫をしています」

——やはり、日本料理には和牛が一番ですか？

「フランスでもよく牛肉を食べますが、日本の和牛とはまったく別のものです。悪い意味ではなくて、やはり外国の牛肉という印象です。日本の赤身牛とも違う、フランスの牛肉はもっとワイルドで風味が濃厚、スケールが大きい気がします。

私はパリでも本物の日本料理を伝えたいと思っていますから、やはり日本が誇る和牛を使っています。和牛のほうが緻密で、味が繊細ですから」

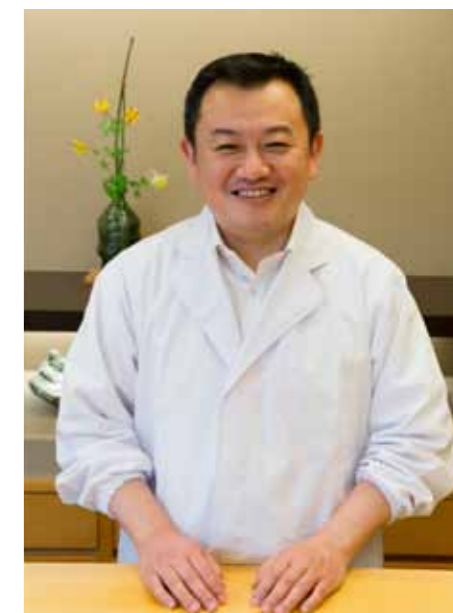
——フランスをはじめ、海外で日本の和牛を普及させるために、何が必要とお考えですか？

「和牛という素材だけで海外に広めていくのは、時間がかかると思いますね。和牛をどういう料理で食べるとおいしいのか？ それをどこで食べることができるのか？ そういう3つか4つのことをセットにしないと、外国の方は料理法がわからないし、なかなか広まりません。

和牛は世界に通用する素材なので、これからはハードだけでなく料理人や料理店といったソフトが一体となって和牛の魅力を伝えていくことが必要ではないでしょうか」



器に盛り込む際には美しく、かつ大胆に。季節感があり躍動感に満ちた盛りつけは、奥田氏の真骨頂だ。「炭火焼きは、日本料理が誇る素材を生かす加熱法です」（奥田氏）。



パリに「OKUDA」を開いて早3年。さらには鮎店、活魚を扱う魚屋まで開店し、海外に日本料理、日本文化を発信し続けている。一方で、日本料理に特化した調理専門学校の講師を務め、未来の日本料理人の育成にも力を注いでいる。



銀座 小十 GINZA KOJYU

カウンター、座敷、個室からなる落ち着いた和空間で味わう、正統派の日本料理。日常を忘れ、移ろいゆく四季折々の美味を五感でゆったりと堪能できる。季節の極上の美味を楽しみに通う国内外の客が多い。
●東京都中央区銀座 5-4-8 カリオカビル 4F ☎ 03-6215-9544