

HOW

北欧の料理文化に海藻という特殊な食材が取り入れられるまでには何世紀も要しました。

T H E

DANES

DISCOVERED

しかし、ミシュラン・スタンダードの北欧人シェフら、そして革新的なレストランによって、海藻が持つ食材としての素晴らしさをデンマークの人々に伝えることが出来ました。

SEAWEED

今年の夏、コペンハーゲンの中心部にある港の公園でサイエンスフェアが開催され、多くの児童が集まって、都市部の海水や湖や水溜りなど水中に存在する無数の生命や海底の状態や汚染について学んでいました。大きな白いテントが沢山並び、講座なども受けられます。そのうちの一角に、こんなバナーが掛かっていました。

「海藻 - もちろん食べられます。」

しかし、デンマーク国民にとって海藻は全く馴染みの無いものでした。現代の北欧料理はここ数年人気を集めていますが、その背景には、例えば、思いも付かなかった庭の茂みの中のケールや、野生のベリーやハーブといった地元産の食材に対する新しい捉え方と、それら食材が料理に取り入れられるようになったことがあります。それまで、デンマークでは歴史上、海藻が料理に使用された例はほとんどありませんでした。デンマークは海に囲まれているにも関わらず、海藻というシンプルな食材が台所という舞台に上がることはありませんでした。しかし現代では革新的なレストランによって、スープや料理の付け合わせ、ピューレまたはデザートなどに使用される一般的な食材になりました。海藻を料理に使うようになった背景には日本料理からの直接的な影響がありますが、ガストロノミーに海藻を用いるのは北欧の独特なアプローチと言えます。

「海藻はあまりにも漠然としたものなので、料理に取り入れるのはかえって面白いよ」と、コペンハーゲン市内にあるミシュランの星の付いたレストラン「レレ」のオーナー兼料理長クリスチャン・プグリシ(Christian Puglisi)は言います。「あまり知られていないからこそ、多くの可能性を秘めていると思う。例えば、肉や魚だと皆どうやって料理されるかなんて分かっている。けれど海藻となると、きっと皆が思いつくのは、寿司屋で何回か食べたことあるな、といった程度じゃないかな」



海藻のピンテージフォト
写真出典: J. Thue, ロンドン自然史博物館



乾燥ダルス(紅海藻)
写真: Jonas Drotner Mouritsen

ブグリシが初めて海藻と出会ったのは、彼がカタロニア地方の「エル・ブイ [el Bulli]」という先駆者的精神のあるレストランで修行していた時でした。その海藻は日本からスペイン北西にあるガリシアという街に輸入された物でした。「レレ」をオープンするよりも以前に、副料理長として働いていたコペンハーゲン市内にあるレストラン「ノーマ」でも、ブグリシは海藻の使い方を学びました。現在、世界一と評される「ノーマ」の一品には、生のエビの上にライトグリーンの海藻がベールのように掛けられていました。このアイスランド産のダルス(ソールとも呼ばれる)は仔牛シビレまたは魚卵と一緒に新鮮な状態でサーブされたり、または乾燥させた状態でポーチドエッグを包んで出されていました。最近「ノーマ」ではダルスを発酵させたオオムギと一緒に使用し、伝統的なデニッシュペーストリーにちょっとした変化を加えているようです。

大きな可能性を秘めた海藻という食材は、デンマークや他の北欧国には知られていませんでしたが、アイスランドでは別のようなものでした。1000年以上も前の歴史を語る書物サガには、ダルスをスープやパン、そしてアイスランドの乳製品として今人気を集めているスキルルなどに用いていたことが記されています。またつい最近の金融危機時にもレストラン業界では、入手が容易な天然の食材として海藻が注目されました。

2008年に「ノーマ」のオーナー、レネ・レッゼービによって共同設立され、今日では独立した組織となったコペンハーゲンにある「ノーディック・フードラボ [Nordic Food Lab]」では、ガストロノミーにおける海藻の役割のリサーチに際して、料理人や科学者はダルスに注目しました。

ダルス採集の漁師
写真: Eyjólfur Fríðgeirsson

デンマーク人、海藻に目覚める

フードラボでは地域の豊富な食材に対して科学的なアプローチで可能性についてリサーチすることが最終ゴールで存在する「旨味」というものをリサーチするにあたって、海藻な存在となりました。ダルス(レザー状で紫色の葉を持つ赤い)、グルタミンが豊富であり独特な味を持ち、そして料理の味を深めることを発見しました。「ダルスは本当に万能だと思う」とフードラボのリサーチ主任のジョッシュ・エバンズ(Josh Evans)は「旨味」を更に高めて、味わいを更に深くする。自分が思うに、それは、そして熟成させたものは緑茶のような味がすると思う」

ラボ研究員は牛乳にダルスを浸してからアイスクリームと組み合わせました。「出汁」に対する北欧的アプローチとしては、日本では鰹節の代わりに、塩漬の乾燥鶏肉を使用しています。「旨味」というものを感じたり、そして「風味」との違いを理解するためにアイスクリームを使用するのが一番効果的だとエバンズはアプローチしていて気付いたことは、『旨味』というものを北欧人に伝えると、コンセプト自体は誰でも理解できるんだ」

「西洋の料理では『風味』は『塩』と直接結びついていることが多い。けれど、それとはまた違う『旨味』を『甘味』と結びつけることで、その独特な味がまた明確になる」

—ジョッシュ・エバンズ

ノーディック・フードラボに於ける海藻を使用した実験のパートナーは、生物学の教鞭も取っているデンマークの科学者オーレ・モーリテン(Ole G. Mouritsen)教授です。彼は日本食に昔から親しんでいる海藻の使い方、また『旨味』というものをどのように組み合わせるという研究を行っています。彼は幾度も日本へ行き、伝統的な北欧料理の話をしましたが、そこで何度も繰り返された質問がありました。「海産物の幸をもっと料理し、食べないのですか？」



III: DINING

ダルスアイスクリーム
写真:Lars Williams

マーク人、海藻に目覚める

の詳 万の
藩を 能性
クシ 法
かっ 説
その 明
るべ を
こと 持
つ
の
は
避
け
ら
れ
ま
せ
ん
で
し
た
。
け
れ
ど
、
今
で
は
海
藻
は
食
材
と
し
て
使
わ
れ
、
健
康
的
な
も
の
だ
と
知
ら
れ
、
嗜
ま
れ
る
よ
う
に
な
っ
て
き
ま
し
た
。「
次
の
越
え
る
べ
き
ハ
ー
ド
ル
は
海
藻
の
入
手
方
法
だ
と
思
う
。
皆
、
食
べ
た
が
る
け
れ
ど
、

食材の味
に伝える。
ることだと

モーリッツェン

は海

。生

らア

にア

ド・

達に

てい

素晴

たと

ジア

料理

の本

的な

理で

や成

ちの

ハ、と

もあ

海藻

どこで買えば良いかなん
て分からない。もう1つ
のハードルは、海藻は新
鮮でなければいけない、
というシェフたちの思い
込み。この思い込みは、
新鮮な草植物や動物を

求めて自然の中を彷徨ったという昔
の習慣から来ていると思う。もちろ
ん、収穫時は新鮮でなければいけな
いけれど、ガストロノミー料理に使う
としたら乾燥海藻なんて面白いんじ
ゃないかと思うな」とモーリッツェン
は言います。

政治家や科学者などにも、デンマー
クで行う海藻養殖に対する熱意や計
画が見られるれますが、食用の海藻
の取引は未だ隙間産業のレベルで
す。北海のフェロー諸島やアイスラン
ド、そしてグリーンランドなどの食材
生産業者に海藻の価値を伝え、北欧
エリアの海藻資源を最大限に活用す
ることがベストではないかとモーリ
ッツェンは語っています。

袋に入った試食用海藻
写真:Lars Williams

デンマーク人、海藻に目覚める

厨房という舞台でイノベーションを目指す料理人たちにと、経済的にも海藻は優れています。「『レレ』をオープンした頃は新しく不思議なものだった。それでも、お客さんに、キャッシュ払わずに、手頃な価格で新しい味を体験してもらえる可能を作った。もちろん、まだあまり知られていなかった『旨味』も含め、提供するだけの価値があったよ。以前、メニュー全体の値段を下げることを活用した時のように、海藻をここで利用するのは一番のアイデアだ」と、クリスチャン・プグリシ(Christian Puglisi)は語ります。2015年オープン当初にメニューに載っていたデザートは、クリーミーなポルカ・アイスクリームでした。ショートリブ・ビーフと一緒に、ポルカ・チップを出したり、またはタフィーのペイストリーを作りました。

「甘いものと混ぜると本当に味が引き出される。ポルカ・テーブルビートのような土の香りがもつとすると、ポルカと合わせたり。ニンジンとも相性が良いね」

—クリスチャン・プグリシ

もう一箇所、海藻がメニューで重要な位置を占めているのは、ストックホルムにある高級レストラン「フランツェン(Frantzen)」です。料理長フランツェン(Björn Frantzén)の名刺代わりともなる「北欧的ポルカ汁」は、海藻や乾燥ホタテや乾燥アンズタケから出来ています。彼いわく、日本料理から多大なインスピレーションを受けます。「北欧料理と日本料理、両方ともに熟成や長期熟成がある」とフランツェンは言います。「『美』に関しても非常に重要だ。見た目も味も可能な限りシンプルにしよう」と言う点だ。

「北欧らしい出汁」の発見はモーリッツェンのリサーチの結果でした。二つの成分が合わさることで完成する「旨味」がぎゅぎゅっと「出汁」。日本では、グルタミン酸塩を豊富に含んだ昆布や、グルタミン酸を豊富に含んだ鰹節を合わせることで、伝統的に「旨味」を更に引き出す。





海藻のピンテージフォト
 写真出典: J. Thue, ロンドン自然史博物館

この味覚のセンセーションをどのように解釈すべきか、と依然として苦労しているデンマーク人もいますが、そもそもデンマーク人はモーリッツェンが言うところの「旨味爆弾」の大量消費者です。トマトソース煮のサバ缶は子供らに大人気で（デンマークでは毎年7000万缶消費されている）、これこそ「旨味」がたっぷりと凝縮されています。日本食とは遠くかけ離れていますが、トマトソースはグルタミン酸塩を多く含み、煮サバはイノシン酸を含んでいます。この二つの「旨味」の成分の組み合わせは、朝食でよく食べるベーコン（イノシン酸）と卵（グルタミン酸塩）にも見られます。

フードラボでは、ダルスと乾燥鶏肉、またはマッシュルームを組み合わせ、「出汁」を作りだしました。

科学者も居ず、専門的な装置どころか海藻自体も無いような一般家庭のキッチンで、「出汁」を活用してもらうには、その「出汁」という概念をどのように噛み砕けば良いのでしょうか？この「出汁」独特の「旨味」の成分をどうやって一般の人々に説明し、理解してもらえれば良いのでしょうか？

そこで料理人クラウス・ストゥアベック(Klavs Styrbæk)と共に、モーリッツェンは、通常はキッチンから廃棄されるもので「出汁」を作ってみることにしました。基本的には先ず日本で使われている技術をそのまま北欧の一般のキッチンに持ち込んで、そこで各成分がどのような味を出しているかという点を分子レベルまで分析しました。そして、グルタミン酸塩の元として使われたのが、北欧料理の基本食材である「ジャガイモ」でした。

「私達は、ジャガイモの美味しさを引き出すことを完全に無視していた」とモーリッツェンは語ります。「皮を剥いて一番大切なもの『ジャガイモを茹でた残りの湯』を捨てていた。その湯には沢山のグルタミン酸塩が含まれていて、ジャガイモが古ければ古いほどグルタミン酸塩が豊富なんだ。特に芽が今にも出てきそうなものに多く含まれているんだ。」「出汁」を作るために、ジャガイモの茹で汁と合わせるものとして、ストゥアベックは北欧人が夏によく食べるエビの、普段は捨てられてしまう、頭の部分を選びました。エビの頭をまず乾燥させてからパウダー状に砕くことで、鰹節と似た味が出ることを発見しました。



海藻のビンテージフォト
写真出典: J. Thue, ロンドン自然史博物館

北欧のガストロノミーの世界で海藻を称賛される食材にしたアワード受賞料理やミシュラン・スタンダードのレストランが作り出した料理と同じように、モーリッツェンとストゥアベックの二人が一般家庭のキッチンでは処分されてしまう物から作りだした「出汁」も、北欧人の嗜好を納得させるという点で、重要なきっかけとなったと言えるのではないのでしょうか。そして、海藻を家庭でも一般的な食材とするには、ガストロノミー料理界の第一人者たちが、海藻に対して前向きな農家や、日常の食事が美味しくなることで懐疑心を捨てて前向きになる消費者達と、歩を合わせていく必要があります。

ジャガイモとエビ - 北欧人が長年愛してきたものです。しかし海藻はどうでしょう?恐らく今後は更に勢いをつけて、いずれは「料理のDNA」のひとつとも称されるような要素となるでしょう。

文: Lars Hinnerskov Eriksen

写真: PR

翻訳: 南田加奈