

# 和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

ヨーロッパにはない第5の味覚、うまみに感銘を受ける

多彩な経験を駆使して挑む創作和食



ダニエレ・コディニさん (27歳・イタリア)

イギリスの「ザ・ファット・ダック」、パリの「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」——ダニエレ・コディニさんは、ヨーロッパ各地の有名店で修業を積んできた。妻が日本人パティシエであった関係から、ロンドンの創作和食店「Yashin Ocean House (ヤシン・オーシャン・ハウス)」の共同経営者、小倉純さんと縁が出来、2013年同店がオープンする際、彼の元で働き始めた。現在、同店の上席副料理長を務める。弱冠27歳のコディニさんだが、料理人としての経験は多彩だ。先の2店だけでなく、北イタリアの料理学校で学び、ミシュラン星付のイタリアのレストランや創作和食店「NOBU Milan (ノブ・ミラノ)」でインターンとして働いた経験も持つ。幅広いジャンルの料理に興味を抱いてきたことが、小倉さんの目にとまった。

「イギリスではまだ和食というと、寿司、天ぷらのイメージが強い。『Yashin Ocean House』は、そうした型にはまった和食のイメージを破りたいと創作和食で勝負しようと考えた店だ。彼は、様々な経験に裏打ちされた、枠にとらわれない新しい“和食”を生み出してくれる。そこに引かれた」と小倉さんは言う。昨年にはコディニさんは、ロンドンで開催された、一般人の投票で優勝者を決める創作寿司のコンテスト「Sushi Awards 2014」に参加。揚げたシャリに和牛、フォアグラを載せた寿司で、2番目に多い票を集めたという。

コディニさんが和食に引き付けられた理由の一つは、その包丁使いだ。例えば、刺身には柳刃包丁、魚をさばくときには出刃を使うなど、日本料理人は様々な包丁を使い料理を仕上げる。その細やかな仕事に彼は目を見張った。そしてもう一つ。和食には、甘味、塩味、酸味、苦味の四味を基本の味覚とするヨーロッパにはない第5の味覚、うま味がある。昆布やカツオ節、椎茸といううま味成分たっぷりの食材を使うことで、すっきりとした出汁でも満足感が出る。彼はこれに驚いた。コディニさんのコンテスト出品料理は「照焼 寒鰯の柚子味噌射込み 網脂包み」。

9割以上が現地のお客だという『Yashin Ocean House』の人気の料理だ。脂ののったブリのジューシーな味わいを引き出した料理で、切り身の切り込みに柚子味噌を仕込み、牛の網脂で包んだものを照り焼きのタレと共に煮つめた。爽やかな味わいを添えるために、エンドウ豆のピューレをパリッとした食感に仕上げ付け合わせた、ユニークな一品だ。

コディニさんの目標は、自分のレストランを持つこと。和食だけでなく、フランス料理などの手法も駆使した創作料理店をオープンしたいという。



「照焼 寒鰯の柚子味噌射込み 網脂包み」