

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

京都にちなんだオリジナル料理を考案

和食ワールドチャレンジ2度目の挑戦



ジャラン・ディプアクさん (41歳・タイ)

和食ワールドチャレンジの決勝進出者10人の中で唯一、2度目の挑戦となるのがタイ・バンコクの和食店で料理長を務めるジャラン・ディプアクさんだ。2013年12月に開催された「和食ワールドチャレンジ2013」決勝では、「ともろこしまんじゅう舞茸餡かけ」を出品。じゃが芋に明太子や鶏肉などを加えた餡を、ともろこしの衣で包んでまんじゅうにした素朴な味わいの一品だったが、惜しくも優勝を逃して再挑戦の機会を待っていた。

今回、2度目の決勝進出を決めた作品は「甘鯛の海老芋そば蒸し」。アマダイは京都では「グチ」と呼ばれ親しまれている食材。さらに海老芋も有名な京野菜の1つだ。第2回目の和食ワールドチャレンジの開催地が京都であることから、開催地にちなんだ食材を選んだ。煮方として、和食料理人のキャリアを積んできたディプアクさんにとって蒸し料理は得意分野でもある。

蒸すことでアマダイと海老芋のそれぞれの食材本来の味を引き出し、鰹と昆布の合わせだし汁と海苔、ワサビで1つの器にまとめた。アマダイと海老芋の甘みを味わいながら食べ進めると、海苔とワサビで次第に味が変わっていくことを楽しめるといふディプアクさんが発案した自信の一品だ。

ソバの様に見えるのが実は海老芋で、見た目にも意外感があり楽しめる。かつらむきにした海老芋は、そのままではソバと見間違える様な形状にはならない。そこで、塩水に付けることでしなりとさせて、その難題を解決した。

タイ南部の田舎町に生まれたディプアクさんは中学を卒業してバンコクに上京後、ホテルの日本料理店で働いていた。そこで出会ったのが、後にバンコクで和食店「大阪料理 菜の花」を開くことになる井崎弘さんだ。ディプアクさんをスカウトし、和食の基礎から懐石料理まであらゆる日本料理の知識と技能を教えた。2人の師弟関係はもう15年にも及び、現在、ディプアクさんは和食店「大阪料理 菜の花」の料理長を務める。将来の夢は小さな寿司店を開くことだそう。

ディプアクさんが和食に感じる魅力は、タイにはない四季があり、季節によって旬の食材が移り変わることや、懐石料理に象徴される盛り付けの美しさだ。「和食ワールドチャレンジ2013」決勝への参加が、初めての来日だったディプアクさん。日本で本場の和食に触れたことで、大きな刺激を受けたという。そこで学んだことを2度目の挑戦でいかに発揮するつもりだ。



「甘鯛の海老芋そば蒸し」