

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

初めて食べた“生魚”で決めた一生の仕事

日本の寿司職人の技に感動する



ウスマン・カーンさん (30歳・パキスタン)

「魚なんてただ切ればいい。日本人の寿司職人に会おうまでは、そう思っていた」。こう告白するのは、ウスマン・カーンさん。現在、南アフリカの首都ケープタウンの創作和食店「NOBU CAPE TOWN (ノブ・ケープタウン)」で寿司シェフを務める。

2005年より同地の現地人オーナーが経営する寿司店で働き始めたカーンさん。当初は、料理人になろうとはっきり決めていたわけではなかった。しかし、それまで火を通した魚の料理しか食べたことがなかったカーンさんにとって、生魚を使った寿司は衝撃的な食べ物だった。更に味付けがとてもシンプルなのに味わいが幅広いことにも驚いた。寿司の魅力に取りつかれた彼は、料理人として生きることを決心したのだという。

カーンさんが本当の意味で寿司の魅力を知ったのは11年、ケープタウンの寿司店「匠」に勤め、主人の村岡初代(むらおか・はつしろう)さんと出会ってからのことだ。寿司職人である村岡さんは、本当の寿司とは何かを一から教えてくれたという。「ネタは切り方一つで、より食べやすくおいしくなる。細かな決まりがあって、その一つひとつに合理的な理由があった。『匠』で私は初めて豊かな寿司の世界を知ったのです」(カーンさん)。村岡さんは70歳に手が届く年齢にもかかわらず、常に料理のことを考えていて、話すことも料理のことばかり。「その仕事への真摯な姿勢にも心を打たれた」とカーンさんは明かす。そして、同店で約2年勤めた後、彼は料理人として幅を広げたいと、「NOBU Cape Town (ノブ・ケープタウン)」に転職した。

コンテスト出品作は「甘味噌とハラペーニョ サーモンのたたき」。味噌を加えただしとポン酢を合わせこれでマリネしたサーモンをたたきにし、ハラペーニョを隠し味としたソースを添えた料理だ。「NOBU」の人気料理の一つ、甘味噌を使ったギンダラの料理がイメージの源泉だ。サーモンを使ったのは、ある日本料理の講習会で醤油を使ったタレに浸け込んだこの食材が印象的な味わいだったから。たたきにすれば、火を通した魚の味わいと共に生魚のフレッシュさも味わえ、料理に奥行きが出ると考えた。ハラペーニョを用いたのも、「一皿で、うま味や酸味、スパイスと、様々な味わいを表現したかったから」と言う。シンプルだけれど複雑——それが、カーンさんの狙う料理だ。

「料理人であることの魅力は常に想像力を仕事に発揮できること」と言うカーンさん。将来は、まだ日本食が広まっていない土地に自分の店を開き、和食の魅力を伝えていきたいという。



「甘味噌とハラペーニョ サーモンのたたき」