

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

スパイス断ちで手に入れた“日本人の味覚”

中東で追及する本物の味



ワサラ・トウシャラス・ムディヤンセラゲさん（45歳・スリランカ）

スリランカの首都コロンボの料理学校を卒業後、目に留まったのある日本料理店の新聞求人広告。それが、ワサラ・トウシャラス・ムディヤンセラゲさんの最初の和食との出会いとなった。しかし、その店では掃除など下働き中心で料理を学ぶことはできず、和食にも深い思い入れは抱いていなかった。その後、鉄板焼きの他、スリランカ料理の店でも働く中、今から12年前、彼に大きな転機が訪れる。友人から求人者の情報を得、ドバイのホテル「ルメリディアン・ドバイ」の日本料理店「菊」に職を得たのだ。そこで、出会ったのがある日本人料理長だった。「彼は和食がなんたるかすべて教えてくれ、人生を変えてくれた」とムディヤンセラゲさんは振り返る。

「菊」は、日本人駐在員もよく利用する伝統的な和食を出す店だ。料理長はムディヤンセラゲさんに、「まず半年はスパイスを使った料理を食べるな」と言い渡した。使ってい調味料は醤油のみ。お酒も許されたのはビールと日本酒だけだった。こうしなければ、和食の味がわかる舌にはならないと考えたのだ。

「母国スリランカは島国で、料理に日本のようなカツオ節を使い魚もよく食べる。でも、どれも多くのスパイスを使った料理だ。料理長はレシピを作らず、料理は彼の仕事を見て覚えるしかなかった。自分の舌が馴れたスパイスを断たなければ、繊細な彼の料理を再現することはできなかつたらう」とムディヤンセラゲさんは言う。スパイス断ちをして2カ月経った頃から、吸い物や酢の物などの味が分かるようになってきたという彼。ある日、ムディヤンセラゲさんの作った味噌汁を飲んだ料理長に「合格だ」と言われた時のことは鮮明に覚えているようだ。

現在、「菊」の上席副料理長を勤めるムディヤンセラゲさん。今回のコンテストに出品したのは「さんまの煮物 梅干添え」。和食は季節感を大切にすることから、一次審査が行われた秋に合わせ、サンマを食材として選んだという。

サンマの梅干煮といえば和食の定番料理。この料理を選んだ背景には、遠く離れた中東の土地で“本物の味”を追求する彼の日本料理人としての思いがある。サンマは針ショウガを添えたもの、大葉の千切りを添えたものの2種類を盛り付け、味のバリエーションも意識した。

「将来はごぜんまりとしたラーメンレストランを開きたい」という夢を持つムディヤンセラゲさん。ファイナリストとして来日することで、ドバイでは手に入らない日本の食材を味わう機会ができるのを楽しみにしている。



「さんまの煮物 梅干添え」