

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

料理のセンスを買われ働き始めた割烹料理店

四季のない国で和食を学ぶ苦勞を乗り越える



ナスルル・アワルディンさん (34歳・インドネシア)

インドネシアの首都ジャカルタに店を構える「割烹 呑 (かっぽう・どん)」。ナスルル・アワルディンさんは、2005年のオープン時からこの店で働く。オーナーの竹谷大世 (たけや・だいせい) さんは、同国でラーメン店や居酒屋を中心に25店を展開するが、割烹料理を出す店は同店のみ。ふぐ調理師免許も持つ板前である竹谷さんは、居酒屋では出せない高級食材を扱う店をやりたいと同店をオープンしたが、当初はカウンターには一人で立つつもりだったという。

しかし、その頃、閉店したジャカルタの日本料理店のスタッフを竹谷さんは引き受ける。その一人がアワルディンさんだった。当初は、経営する他の居酒屋で働いていたが、「割烹 呑」のスタッフとして起用したのは、料理のセンスが良いと感じたから。アワルディンさんには、竹谷さん自ら厳しく仕事を仕込んだという。

片付けながら仕事をするといった基本的な作業の仕方から、料理、その盛り付けまで、アワルディンさんが勉強しなければいけないことは山ほどあった。同じ料理でも、食材に合わせて味付けを変えるなど、微妙なさじ加減を身に付ける必要もある。季節に合わせた食材の変化などは、日本の季節感に馴染みのないインドネシア人にとって簡単に覚えられるものではない。きつい仕事内容に、根を上げてしまうインドネシア人が多いというが、ナスルルさんは踏ん張った。「最初の1年は大変だったがナスルルは気が強く、一度怒られたことは二度と失敗しないように頑張る。今はほとんど彼が仕込みをしてくれ、うちの店には欠かせない存在」と竹谷さんは言う。今では日本人のお客から「手際がいいね」などと声をかけられるほどだという。

決勝審査への出品料理は「和牛柚子ステーキ」。柚子胡椒などを塗って寝かせしっかり味を付けた牛肉をステーキに仕立てた。香りの良い柚子のジャムを使ったソースがアクセントになっている。肉の焼き加減はミディアムレア。しっかり火を通した肉しか食べないインドネシアの人にとって、この火入れ加減も修行のたまものだ。竹谷さんは、「今はナスルルは、日本人の味覚に合った焼き加減ができるようになった」と彼の腕に太鼓判を押す。「日本料理の魅力は、シンプルでありながら特別な料理であること」とアワルディンさんは言う。出品料理はその彼の思いを映した一品なのだ。



「和牛柚子ステーキ」