



美食は不幸の始まり？

神戸大学 経済経営研究所

教授 神谷 和也

まず私が最近作った料理で比較的簡単なものを紹介しよう。

1. アメリカンチェリーのガスパチョ¹

材料：アメリカンチェリー、フルーツトマト、マスカルポーネチーズ、ピーマン、玉ねぎ、キュウリ、オリーブオイル、ニンニク（チェリーとトマトは同量くらい。ピーマン、玉ねぎ、キュウリは、合わせてチェリーの3割くらい）

- (i) チェリーの種を取る。
- (ii) マスカルポーネチーズ以外の材料と塩をミキサーに入れ混ぜる。
- (iii) (ii)をグラスに入れ、小さじ1杯くらいのマスカルポーネチーズを浮かべる。
- (iv) マスカルポーネチーズを少しずつ混ぜながら食べる。

2. マグロのトロ：ココナッツとカレーのソース²

材料：マグロのトロ、ココナッツクリーム、カレー粉、サラダオイル、アスパラガス

- (i) アスパラガスを塩ゆでしておく。
- (ii) オイルにカレー粉を入れ混ぜておく
- (iii) トロの表面だけ焼く。
- (iv) トロ、アスパラガスを盛り付け、トロには塩を振る。ココナッツクリームと(ii)のカレーオイルをかける。

3. うなぎとフォアグラの赤ワインソース³

材料：うなぎのかば焼き、かば焼きのたれ、フォアグラ、赤ワイン、バター、キュウリ

¹ ネットで紹介されていた恵比寿のレストラン「ロブション」のレシピを大胆にアレンジしたもの。

² スペインのレストラン「エル・ブリ」のレシピを簡単にしたもの。

³ 私のオリジナルだが、似たような料理はあるらしい。

- (i) うなぎのかば焼きを湯で洗い、たれを落としておく。
- (ii) キュウリは千切りにしておく。
- (iii) (i) と赤ワイン、うなぎのかば焼きのたれを鍋に入れ、しばらく煮てうなぎを取り出す。
- (iv) 残った汁を煮詰めバターを入れる。塩コショウで味を調えてソースとする。
- (v) フォアグラに塩、コショウし、小麦粉を振り、フライパンで焼いておく。
- (vi) キュウリを皿に盛り、その上にうなぎ、フォアグラを盛り付ける。
- (vii) (iv)のソースをかける。

さて、これらのレシピを見てどのように思われるであろう。まず「食材の意外な組み合わせ」に驚くのではないか。また、相乗効果でどのような味になるか興味を持つかもしれない。これらは、現代的な料理の内、食材の組み合わせの斬新さに力点を置いた料理である。一方、最先端の料理は、上で紹介した料理のはるか先を行く。そこは、「美味しさ」を追及するというよりは、「驚き」、「エンターテインメント性」など、言い換えれば「味」以外のオリジナリティーを重視している実験的料理の世界になっているようである。たとえば、「食材の意外な組み合わせ」以外では、

脱構築 4：料理を要素に分解して、違う形で組み合わせ、新しい料理にする。例えば、パン・コン・トマトというパンの上にトマトを擦り付けてオリーブオイルをかける料理がある。これを、パン、トマト、オリーブオイルの3要素に分解する。新しい組み合わせ方としては、丸い中空のパンを焼き中にトマトジュースとオリーブオイルを注射器で注入する。

新しい食材の加工方法：例えばエスプーマ（亜酸化窒素と食材を混合して、食材の泡を作る）や液体窒素の利用（液体窒素の温度は、マイナス 196 度以下であるが、これを食材と合わせて攪拌し瞬間的に食材のアイスを作る。）

などがある。この種の料理は、スペインのエル・ブリ（El Bulli, エル・ブジと読むこともある、現在閉店）を一つの端緒とし、最近ではさらに先鋭化しつつあるようだ。たとえば、コペンハーゲンのノーマでは、ドレッシングの酸味に柑橘類の代わりに蟻を使っている。（蟻は蟻酸を持っているので食べると酸味がある。）

さて、フランス、イタリア、スペインなどの料理でよく知られたものは、多くの人が美味しいと感じると同時に何回も食べたいくなる。ブイヤベース、ポトフ、牛肉の赤ワイン煮込、ブイヤベースなど、年に一度くらいは食べたいものである。一方、最先端の料理は、一度食べたら二度目は食べたくない場合が多い。つまり、一度驚いたら同じものでは二度と驚かない。つまり、料理を「驚き」と「美味しさ」に分解すると、「驚き」を主とする料

4 哲学の脱構築とは、意味が異なる。

理は一度で十分だが「美味しさ」を主とする料理は何度でも食べたい。

京都の料亭の主人、村田吉弘氏は「美食とは、不幸の始まりである」と言ったそうである。けだし名言である。現代の実験的な料理の世界にはまると、次々に新しい「驚き」を求めることになる。新しい料理が創造されるスピードはそれほど速くはないので、年齢を重ねると食べるものがなくなる。さて、上で紹介した3つの料理は、現代的な料理の中では「美味しさ」に力点を置いたもので、実際、私は何回も作って食べている。「不幸の始まり」にはならないと思うのでお試しください。