

2021



銀座 NAGANO

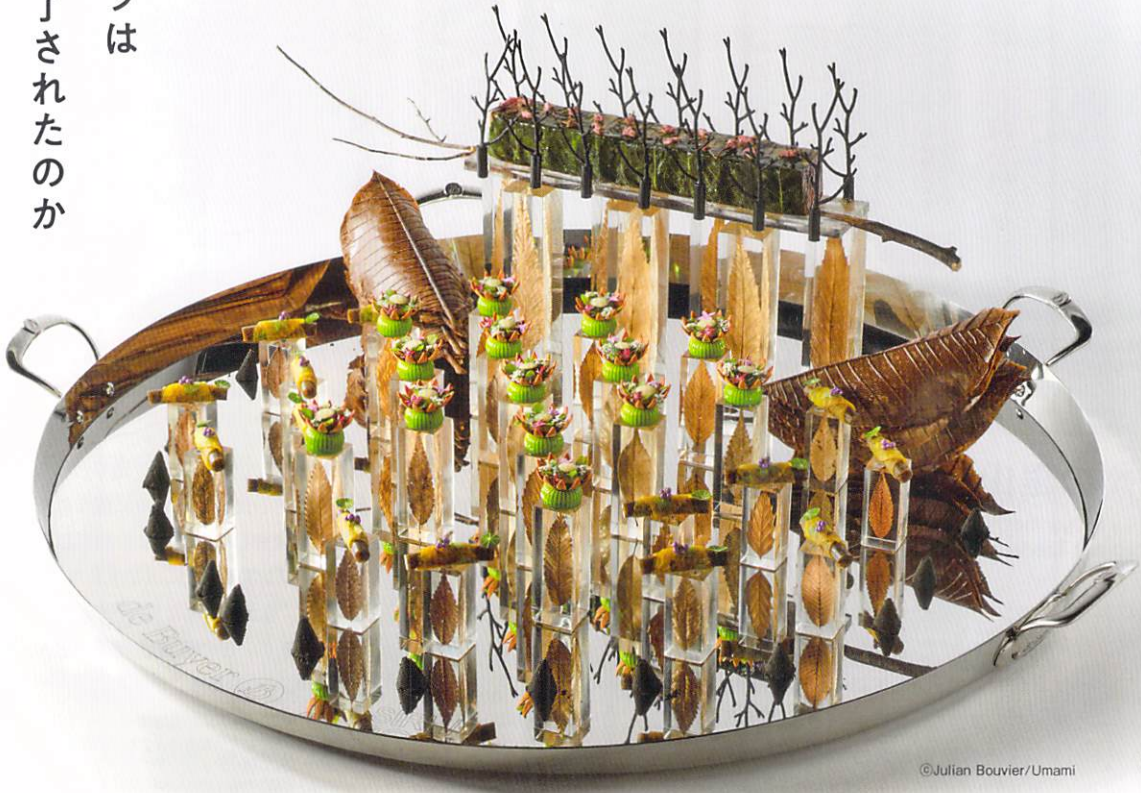
しるしと世界をつなぐプラットフォーム

12

vol.82 令和3年11月15日発行

FREE

日本代表シェフは
なぜ信州に魅了されたのか



©Julian Bouvier/Umami

信州の里山イズム、世界へ

大自然の厳しさから暮らしを守り、
四季折々の恵みを授けてくれる里山。
信州の里山とその地の人々に魅了された
シェフが世界へと挑みました。

[写真]

里山からインスピレーションを受けた、「ホキュース・ドール
国際料理コンクール」チーム・ジャパンの大皿料理。

詳しくは中面で



1 浅間山麓に位置する軽井沢町。豊かな自然の中で避暑地文化が育まれてきました。2 Restaurant Toedaのスペシャリテ、信州サーモンの前菜。
3 戸枝忠孝さん(中央)とチーム・ジャパンのメンバー。4 国を背負い、シェフたちが総力をかけて競い合うボキューズ・ドール国際料理コンクール。各国の応援団による声援が響き渡ります。5 5時間半の制限時間内にお題の「テイクアウト」、「大皿料理」それぞれを調理します。

信州の里山イズム、世界へ

レストランエグ

Restaurant Toeda オーナーシェフ 戸枝忠孝さん

世界屈指のフランス料理の大会「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」。食のオリンピックとも形容され、世界中のフレンチシェフ憧れの舞台として知られています。同コンクールの国内予選で優勝し、9月26・27日に開催されたフランス本戦に挑んだのが、軽井沢の「Restaurant Toeda」オーナーシェフの戸枝忠孝さんです。

神奈川県で生まれ、両親の仕事の関係で、鹿児島県と滋賀県で暮らしていた戸枝さん。22歳で渡仏し、ミシュランガイドに名前を連ねる地方の名店を中心に研鑽を積みました。なかでも、「レジス・エ・ジャック・マルコン」での経験は「料理人生のターニングポイントだった」と話します。帰国後は都内レストランでの勤務を経て、2007年に軽井沢のフレンチレストラン「ドメイヌ・ドゥ・ミクニ」初代料理長に就任。この時、初めて信州に足を踏み入れたそうです。

「新鮮な野菜や果物に、ジビエ、きのこあらゆる食材が揃う環境は衝撃的でした。信州の方はよく『ここには海がない』と話しますが、僕は『この地にいれば、海なんていないのでは』と感じます」

こう話す戸枝さん。3年半料理長を務めた後、独立に向け、

東京と軽井沢で出店場所を探していたある日、巡り合ったのが現在の地でした。目の前に小川が流れ、木々に囲まれた雰囲気、惹かれた奥様の強い後押しもあり、この地で自身の名を冠したレストランをオープンすることに決めました。

「軽井沢で過ごしていると、“もう秋なんだなあ”と、匂いや肌で季節の変化が感じられます。この感覚は修業を積んだ『レジス・エ・ジャック・マルコン』のあるフランス中部オーヴェルニュ地方でもよく感じていたものでした」

さらに、軽井沢での暮らしの中にも、戸枝さんは“フランスらしさ”を見出しています。

「フランスの店では、近隣住民が収穫したきのこを買って取り、近くの丘など自然の中からハーブ等の食材を調達することがよくありました。軽井沢でも顔見知りの信頼できる生産者からお裾分けをいただくんです。あと、シェフたちが自ら畑を訪れて農作物を収穫するユニークな販売スタイルをとる『軽井沢サラダふあーむ』さんとの出会いにも驚きと懐かしさを感じました。そうした生産者さんからは本当に勉強させてもらうことばかりなんです」

独立してしばらくは、県内で入手困難な食材を、時にはフランスから仕入れることもあったという戸枝さん。しかし、菅平高原で牛や羊を放牧で育てる「ダボス牧場」の伊藤さんや、信州サーモンを養殖する「八千穂漁業」、長和町で生ハム工房を営む藤原さんをはじめ、多くの生産者との交流を



© GL events/Bocuse d'Or 2021



© GL events/Bocuse d'Or 2021



© Julian Bouvier/Umami



7



8



9

6 審査員用に取り分けられた大皿料理。朴葉を模したチュイルが目をはみきます。7大会でも使用し注目を集めた安曇野産わさびとすりおろし用の特注鮫肌。8 フランス修業時代の恩師、大会委員長も務めるマルコンシェフも「日本の精神がよく現れた。記憶に残る素晴らしい料理でした。このスタイルを貫き続けてほしい」と称賛しました。9 大会後は小林圭シェフ、浜田統之シェフも交えて、小林シェフの店「Restaurant KE」でメディアカンファレンスを開催。

通じ、その思いに触れる中で、信州に対する思い入れも深まっていったそうです。加えて、開業から3年ほど経った頃、友人の「こんないい場所なんだから、信州の食材だけで調理すればいいのに」との言葉もきっかけとなり、今では戸枝さんが提供するコース料理の約9割は信州食材で構成されています。

「首都圏でも高品質な食材は手に入りますが、信州では生産者との距離が近く、育てられた過程や思いを深く知ることができ、ありがたみや尊敬の念を抱いています。このような関係性が築ける点も、信州っていいところだなと感じます」

この戸枝さんの思いは、2013年に同コンクールに出場し、日本人初の3位入賞を果たした現「星のや東京」料理長・浜田統之シェフの「生産者との距離が近い地方だからこそ、その優位性を情報発信するのが自分のような立場の者の役割だ」との信念とも軌を一にします。また、フランスのミシュランガイドでアジア人史上初三つ星を獲得された、長野県出身の小林圭シェフの食材と徹底的に向き合い、生産者との交流を大切にする姿勢とも通じるものがあります。

そんな戸枝さんがコンクールの大皿料理のテーマとして表現したのが「里山」でした。浜田シェフらとも相談する中で

「信州の自然に囲まれた環境や生産者たちとの出会いが今の戸枝さんの料理の原点だよ」と、自然と行き着いたテーマです。わさび、しいたけ、乾燥えのき、生きくらげなどの信州食材も取り入れ、大皿料理のプレゼンテーションでは朴葉を象徴的に使用。日本代表として、日本や信州をこの場でアピールできるのは自分しかないとの思いとともに挑みました。

結果は21カ国中9位。悔しさは残るものの、今回の挑戦から学んだことを今後につなげていきたいと話します。また、今回は入賞常連国の北欧諸国もわさびを使い、他の出場国でも味噌や醤油、ゆずこしょう、こぶ茶といった食材が使用されていたそう。審査員からも「フランス料理にはかつてはスペイン風、今は北欧風とブームがあるが、近いうちに日本ブームが来る。戸枝さんの地元の食材を大切にする姿勢を今後も大切にしてほしい」との激励も受け、日本食材の注目度の高さを改めて実感したといいます。

「信州の風土や生産者の思いも、自身の料理を通じて伝えていきたいとの決意を強くしました」と語る戸枝さん。その手により、信州の食材にどのような新たな価値が吹き込まれるのか、今後の展開からも目が離せません。

シェフたちが各地を巡り“信州のテロワール”をひもとくショートムービーも要チェック! ▶



監督：遠藤尚太郎
音楽：haruka nakamura

銀座NAGANOで買える!

冬はすぐそこ! あったか飲み物と スイーツはいかが

温かいものが恋しくなる季節。
心も体もぼかばかと温まるドリンクやスイーツで、
ホッと休まるティータイムを。

【ウッフ(軽井沢町)】



ドーナツ
(軽井沢いちご/軽井沢ブルーベリー
軽井沢こどもコーヒー/チョコくるみ)
1個 各345円



オールドファッション
(軽井沢いちご/軽井沢ブルーベリー
軽井沢おとなコーヒー)
1個 各345円

ママさんスタッフが「子どもに食べさせたい」と思うドーナツを生地から手作り。
軽井沢産の果物や地元のコーヒー屋とのコラボによってでき上がりました。

【レーマン(御代田町)】



チョコがけドライフルーツアソート
60g 324円

クランベリー、パイナップル、マンゴー、レーズンの4種類のドライフルーツをチョコレートでコーティング。見た目もカラフルで食べ出したら止まりません!

【軽井沢チョコレートファクトリー(軽井沢町)】



軽井沢ラスク (ラズベリーチョコレート)
5枚 各648円

ホワイトチョコとラズベリーの甘酸っぱさが絶妙な「ラズベリーチョコレート」と、ココアパンにベルギー産ミルクチョコを使った「ミルクチョコレート」の2種類。かわいいパッケージで土産にも最適。



チョコレートボール
(いちご/ビター/キャラメル
レモン/アップル/ブルーベリー)
7粒 各600円

マカダミアナッツに濃厚チョコをコーティングした一口サイズのチョコレートボール。自分へのご褒美やちょっとした御礼にもぴったり。「MIX」は6種類のチョコレートボールが2粒ずつ入った詰め合わせで、食べ比べたい方におすすめです。



チョコレートボールMIX
12粒 1,180円

【Alps coffee lAb.(松本市)】



コーヒーバッグ 11g 216円~

(オリジナルブレンド/スパイスチャイ
信州林檎/五ヶ原ブレンド
信州味噌/七味/柚子七味/わさび)

オリジナルブレンドと、りんごや味噌などご当地感満載のフレーバーコーヒーの全8種類。

【イミー(上田市)】



**発芽レギュラーコーヒー
ドリップパック**
10g×4P 540円

生豆を発芽させ、栄養成分を高めてから焙煎する発芽コーヒー。口当たりがよくまろやかなので、コーヒーが苦手な方にもおすすめ。

【レティファーム(佐久穂町)】



ハーブティ 2包入 各594円

(ひだまりの夢/森林浴/高原の光と風
黄金色の約束/大地の祈り)

八ヶ岳の麓で農業や化学肥料を使わず生産されたハーブを使用。葉や花びらをそのまま乾燥させ、見た目も美しく心休まるハーブティです。

【M's Factory(松本市)】



アルクマティーバッグ
(信州産の和紅茶/信州産の緑茶)

3包入 各540円

アルクマの顔をかたどったティーバッグ。渋みが少なくほのかな甘みの和紅茶と、すっきりさわやかな緑茶の2種類。

今宵楽しむ 酒と肴

銀座NAGANO
調酒師
玉岡あずみ



白露や
酒の器に
ひとつつつ

少しずつ日も短くなり冬の気配を感じるようになりました。銀座NAGANOでは、年末年始にぴったりの特別な地酒をご用意しています。今回は初取扱いの銘柄をふたつご紹介。

まずは土屋酒造店の「亀の海 noble-resonance 至高の余韻」(11,000円)。留仕込の仕込水の代わりに大吟醸酒で醸した特別な一品です。口に含むとシャインマスカットのような味わいと香りが感じられ、華やかな気分になること間違いなし! もうひとつは角口酒造店の「光吟乃露」(5,903円)。今年の全国・関東信越国税局・長野県の各品評会で賞を獲得した大吟醸です。しかも品評会出品酒と同一タンク・同一製法の普段は市場に出回らない超プレミアム品をご用意しました。いずれも数量限定品です。忙しくなる年末ですが、信州の最上級の酒でくつろぎのひとつをどうぞ。



参加申込みや詳細は銀座NAGANOのHPをご覧ください。

※予約制のイベントは、申込先着順での受付となります。

※イベントの内容は変更となる場合があります。

☎時間 ☎料金 ☎定員 ☎お問い合わせ先



イベントスペースで催しが行われていない時間はカフェスペースとしてご利用いただけます。

銀座NAGANOで開催

R E A L

2木 予約制

北沢正和さん& KAORUさんの 信州の暮らしを彩る 山里健康ランチ

☎ 12:00~13:30
☎ 3,500円 ☎ 12名
☎ 026-235-7249 (長野県営業局)



※写真は前回同テーマで開催した際のメニュー

そばと創作料理を提供する佐久市の「職人館」館主・北沢正和さんが「信州サーモン」と、クセのないやさしい味わいの「信州大王イワナ」を使ったスペシャルメニューを提供します。野菜ソムリエのKAORUさんから食材の隠れた魅力についてお話も。

14火 予約制

横山タカ子さんの 信州の長寿ごはん with 海と日本 プロジェクト in 長野

☎ 12:00~13:15
☎ 2,500円 ☎ 12名
☎ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



※写真は昨年同イベントで提供した際のメニュー

横山タカ子さんが長野市の加藤鮎店と一緒に、信州の清らかな水で育った川魚(鯉や信州サーモンなど)を使った、一汁三菜を仕上げます。長野放送「海と日本プロジェクト in 長野」の取組みについてもご紹介いたします。

17金 予約制

信州塩尻 ワインセミナー

☎ 0263-52-0786
(塩尻市地域ブランド推進活動協議会)



日本ワインの銘醸地であり、長野県のワイン発祥の地でもある塩尻市で造られたワインを、同地の食材を使ったおつまみとともに楽しんでもらいます。
※詳細は銀座NAGANO HPでご確認ください。

オンライン開催

O N L I N E

18土 予約制

粉もん×ジャムのスペシャルコラボイベント 「りんごジャムでつくるスイーツおやき」

☎ 13:00~ ☎ 2,500円 (材料の一部、送料込み)
☎ 20組 ☎ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

「粉もん講座」と「ジャムづくり体験」がスペシャルコラボ! りんごジャムをさつまいも館で包んで、ちょっと贅沢なご褒美おやきに。おやきづくりとジャムづくりの両方が楽しめます。



19日 予約制

東急百貨店コラボ 「NAGANO WINE de X'mas & 忘年会」

☎ 第1部 15:00~16:00
☎ 第2部 17:00~18:00
☎ 無料 (ただし対象商品の購入が必要)
☎ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



第1部は信州ワインバレーやGI長野についてのセミナーを、第2部ではワイナリー4社をゲストに招きぶっちゃけトークをお届けします。

食品ロス低減 特別販売開催中

☎ 11月28日(日)まで
銀座NAGANOでは食品ロス低減の取り組みの一環として、県内事業者から在庫品や賞味期限の近い商品を募った特別販売を2階イベントスペースで開催中です。



専用ブースでゆったり

移住・就職相談

新フロアに設置された専用の相談ブースでゆったりと移住・就職相談ができます。シューカツナガノキャリア相談会、市町村相談会も順次再開しています。お気軽にご利用ください。



事前予約は
こちらから

