

料理王国

CUISINE KINGDOM

3
2008

豚肉 新世代が担う 料理

トピック

雪国の食材を訪ねて
シェフの生産者交流記

イタリア人三ツ星シェフに聞く
ニッポンから受けた
影響を皿に映して

三ツ星のすし職人
その技をパリで披露する

豚を極めたシェフに聞く
シェフが愛する豚10選
広がる、豚肉定番料理のバリエーション
部位別豚肉料理の逸品
若き養豚家の試み



第2特集

スパイス・ハーブの新アプローチ

注目したい、インド、メキシコ、タイのスパイス・ハーブ使いと料理

連載「すきやばし次郎」すし屋の心得



櫻井さんは豚肉加工品にも積極的。つねに何らかの自家製品を仕込んでいる。写真奥は沖縄の豚を使った生ハム。バスケットパンチェッタ「ヴァントレッシュ」なども豚肉で作る。バラ肉を塩漬け乾燥後、各種スパイスをまぶしてロール状に巻き込んだもの。手前はパーティー料理用のイベリコの子豚で、挽き肉ベースの詰め物をして丸焼きにする。



調理場脇の客席フロアの一部に設置してあるかまど。備長炭が熱源のグリル板で、煮込みもの以外の肉はほとんどこれでグリルにする。焼肉のまま、時間をかけてゆっくりと焼くのが「ローブリュー」のスタイルだ。

季節に関わらず
質が安定しているか

結論は、意外にもシンプルであった。
「判断基準は、自分で調理して食へること。うまいか、うまくないか。その判断で決めているだけです」
最近、使うことの多い豚の種類は、イベリコ豚、寿豚、白金豚、中標津豚C・O・M・O・X、南昌豚、ヒコール豚、そして名前のない白豚。超有名な銘柄から、有名、無名までさまざま。しかし、銘柄は結果としてついてきたもの。「食へるまでは白紙で臨み、食べて、気に入ったものに名前があれば、それを謳うだけ」である。
あえてアドバイスをするなら、と櫻井さんが付け加えたのは、「たとえ豚が一番へたりやすい夏場に、どれだけ質を保っているか。そして夏とはいわず、いつも質が安定していることが、毎日豚肉を扱うレストランには必須のものですね」。そのためには、自分自身が常時食べ続



フ
ラン
ク
での修
長かつた

スク地方
櫻井信一郎さん
のバスク
が、現在
の「豚肉スペシャリスト」
につながっている。いま、「ロ
ブリュー」で提供している
のはほとんどが肉料理。しかもその多くが豚肉である。豚
大好き、豚肉大好きという櫻井さんと、彼の豚肉料理を
恋してやまない顧客とが作り上げたメニューといえる。
そんな櫻井さんが、ふだん使っている豚肉は何なの
か？なぜ、それらの豚肉を選んだのか？料理によっ
てどう使い分けているのか？——昨今の日本の銘柄豚
ブーム、また海外からも輸入されてくる多様な豚肉ブラ
ンドの中で、指針を得るべく素朴な疑問をぶつけてみた。

「ローブリュー」櫻井信一郎さんに聞きました。 どんな豚肉を 選びますか？

若い料理人さんに編集部が
「豚肉料理がおいしい店は？」と尋ねると
誰もが口をそろえて「ローブリュー」と答えました。
その豚肉使いのスペシャリスト、櫻井さんに
豚肉選びの判断基準や、豚への熱き思いを
語っていただきました。

河合寛子—文
text by Hiroko Kawai
むかみゆうすけ—写真
photographs by Yusuke Mikawa



ローブリュー

- 東京都港区南青山6-8-18
- Phone 03-3498-1314
- 18:00~22:30LO ● 日曜休



●脂の香りがなんともいえない。一般的に白身の肉質が多い日本の豚に比べると、ビッグール豚は猪に近い野性味ある赤身の肉質が特徴だと思う。とくに焼いたときに香ばしい香りが立ち上るので、仕上げに炭で炙るといい。酸味のある赤ワインソースやザイオンソースとの相性がいいので、ワイン好きのお客さまが多くいらっしゃる当店で提供しやすいのも魅力。

エノテーカー・ピンクオーリ 辻智一さん

●久しぶりにヨーロッパのおいしい豚に出会えたね。イベリコ豚よりも力強く赤身にコクがあり、脂は「豚臭さ」というのではなく、「豚らしいいい香り」がする。言ってみれば上品なイメージの豚、ということかな。店では「フランス・バスクビッグール黒豚のポワレ ニンニク風味」として、肩ロースをポワレにし、エシャロットやブイオン、フォン・ド・ヴォー、仕上げにニンニクのピュレを加えてソースを作り、提供している。これまで豚はセージと相性がいいと感じていたが、この豚はニンニクとの相性がいいようだ。

ブーケ・ド・フランス 井本秀俊さん ほか

取り扱い会社
登馬商事 ☎03-5640-4026

ビッグール豚



●全体にうま味が強く奥深い味わいが、赤身と脂身がはっきりと分かれていて、それぞれのおいしさが堪能できる。力強いうま味がある点がビッグール豚に似ているね。とくに脂はピロードのような舌触りで、体に負担にならない気がする。うちでは、「チンタ・セネーゼ ロースラルド巻き ベベローネソース」が人気。この豚は出産も自然の中で行うだけあって、おいしさがナチュラルな感じなのがいい。というのも、自然の中で黒豆、ドングリ、小麦、トウモロコシなどを食べている原種豚ならではの味がするんだよ。また、基準が厳しいので信頼性が高い点も気に入っている。ただし、生産頭数はイベリコ豚の400分の1と言われるほど少ない希少品種だ。チンタ・セネーゼの生ハムを使う時は、5キロ程度の小さなものよりも8キロ以上の大きなもの、できれば10キロ以上のクラスのものもいい。じっくりと年月をかけて大きくなった豚のほうがうまいんだ。

ラ・コメータ 鮎田淳治さん

●日本の豚とは違い、野性味が強いところが魅力。ラルドや生ハムにするとうまさが際立つが、赤身にもしっかりとしたうま味がある。焼くだけでなく、煮込んでもおいしい。

エノテーカー・ピンクオーリ 辻智一さん ほか

取り扱い会社
鯉沼商會 ☎03-5245-8569
アイランドフーズ FAX 03-3402-4317

チンタ・セネーゼ



●風土や気候など生育環境によるのか、北国、特に岩手の無菌豚は質が高いと思う。コクがあってやわらかい。うちでは銘柄は指定せず、岩手県のSPF豚で生育1年未満のものを業者に指定しているが、なかでも、岩中ポークが多いかな。シンプルなローストやグリルにするとストレートに持ち味をひき出せると思う。

マルティグラ 和知徹さん

●鹿児島黒豚、宮城のしもふりレッド、沖縄のやんばる島豚、神奈川のやまゆりポークと使ってきたが、岩中ポークに出会ってからはずっとこの豚。赤身が柔らかくてきめ細かく、品質が安定しているのが魅力。ロースト、グリル、煮込みと、それぞれで提供している。

オステリア・ナカムラ 中村直行さん ほか

岩中ポーク

取り扱い会社
三井 ☎03-5621-1129



●猪肉に近い赤身の豚。噛みごたえがあり、味わい深い。煮てよし、焼いてよし、加工によしと万能選手。ただし、価格が高いのが難点。そこで、他の商品との価格バランスに合わせ、少々かたいが、お手頃価格の部位を使い、ひと口大に切って塩、コショウ、ピマン・デス・プレットをふって提供。これが、当店名物の“ヤキトン”です。

マルティグラ 和知徹さん

●ピエール・オテイザさんのバスク豚だけを仕入れている。厚い脂身の層と赤身がはっきりと分かれ、イベリコ豚よりも脂身が厚いかも。でもこの脂がおいしい。いやな臭みがなく口溶けがいい。ただし、日本人には脂分が多いのでじっくりと焼いて、余分な脂を落とすのがポイント。バスク豚の脂を塩漬けにし、燻製にする。この脂で魚をソテーするとコクが増し、香りもいい。

オーグッドジュール・ヌーヴェルエール 宮崎慎太郎さん

●フランス南西部で働いていたレストランで使っていて、衝撃を受けた。上質な脂を煮出して、その脂の中でヒレ下をゆっくりコンフィにしている。

コム・ア・ラ・メゾン 浦井勇二さん

●値段は高いけれど、総合的に優れていると思う。

大西亭 大西徹哉さん

バスク豚

取り扱い会社
鳥新 ☎03-3962-2107/2371

日本で入手できる
豚肉
加工品
図鑑



 **スベック**
Speck

イタリア北部の名産で、オーストリア、ドイツ、スイスでも作られる。製造過程で豚モモ肉を冷燻するのが特徴。表面に香草をまぶして、冷燻することで、肉の臭みを消したものと思われる。かつて、日本では高級食材として輸入された。D



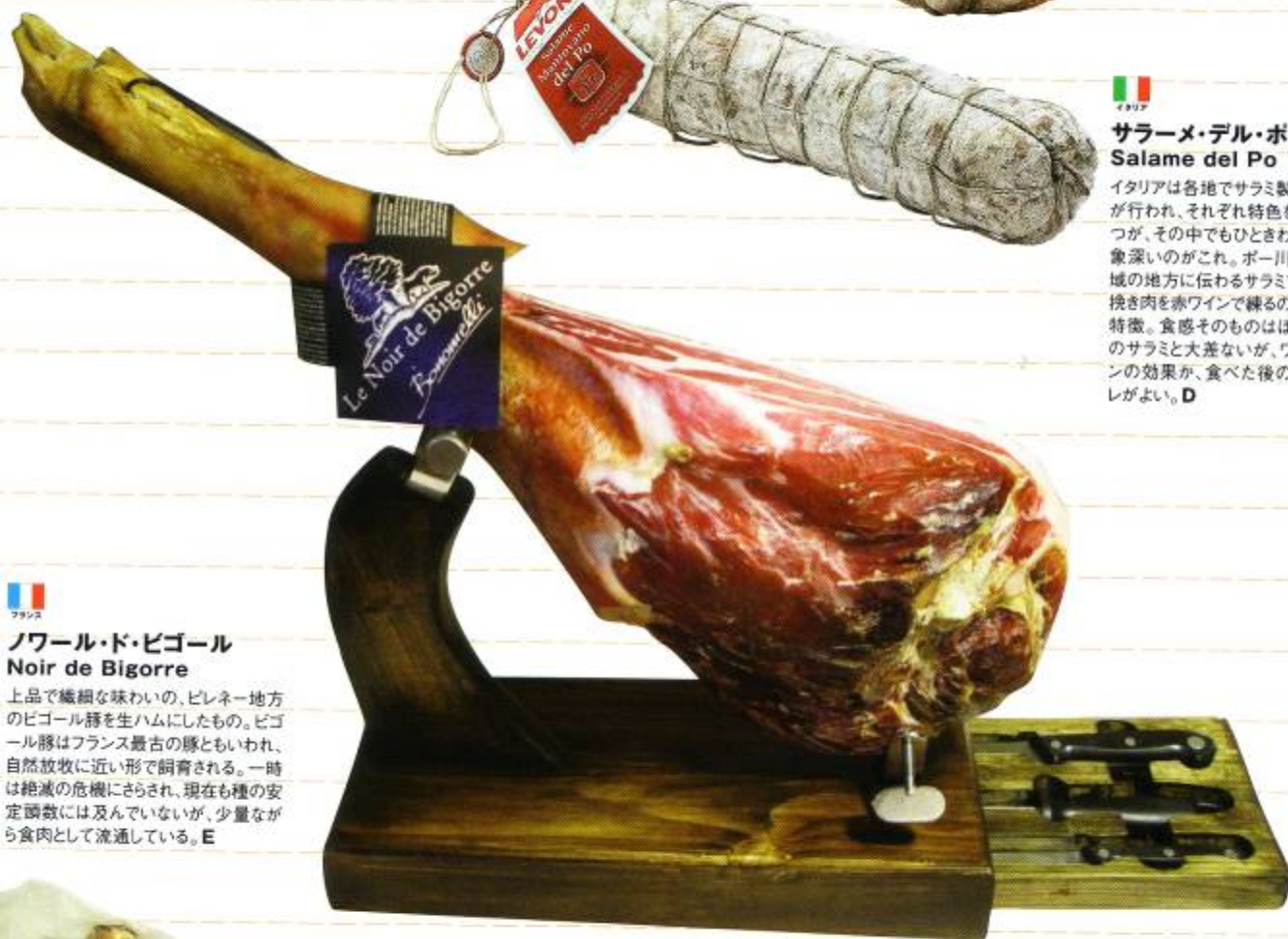
クラテッロ
Culatello

通称「ハムの王様」。余分な脂肪と皮を取り除き、モモのなかでもお尻に近いシントマと呼ばれる赤身の部位だけを使用。豚の腸、胃、膀胱などのケーシングで包み、18カ月以上かけて丹念に作られる。芳醇な味わいで、アンティパストとしてそのまま、周囲のかたい肉はパスタソースとしてクリームで和えて食べるのがおすすめ。D



サラメ・デル・ポー
Salame del Po

イタリアは各地でサラミ製造が行われ、それぞれ特色をもつが、中でもひときわ印象深いのがこれ。ポー川流域の地方に伝わるサラミで、挽き肉を赤ワインで練るのが特徴。食感そのものはほかのサラミと大差ないが、ワインの効果が、食べた後のキレがよい。D



ノワール・ド・ビゴール
Noir de Bigorre

上品で繊細な味わいの、ピレネー地方のビゴール豚を生ハムにしたもの。ビゴール豚はフランス最古の豚ともいわれ、自然放牧に近い形で飼育される。一時は絶滅の危機にさらされ、現在も種の安定頭数には及んでいないが、少量ながら食肉として流通している。E



ジャンボン・ド・バイヨンヌ
Jambon de Bayonne

フランス南西部、スペインとの国境近くの都市、バイヨンヌが産地。IGP(保護指定地域表示)を有しており、材料、原産地や製造工程などが厳しく規制されている。バランスのとれた塩味と繊細な香り、弾力あるソフトな食感をもつドライハム。E

取り扱い業者一覧

A	協同インターナショナル	044-866-5975
B	グルメミートワールド	0288-32-2939
C	鯉沼商会	03-5245-8569
D	セイショウ・トレーディング・インコーポレーション	03-5777-0431
E	登馬商事	03-5640-4026
F	トップトレーディング	03-5821-1180
G	ノーザンエクスプレス	03-5487-1900
H	ハライコジャパン	03-3237-0821

COMMENTAIRES TRADUITS DES PAGES CI-DESSUS

PREMIERE PAGE : COUVERTUE DU MAGAZINE

SECONDE PAGE :

Jean-Michel (alias, M. SAKURAI) qui a étudié de très nombreuses recettes au Pays basques pendant de plusieurs années, explique qu'il n'utilise que du porc dont la qualité est fiable.

Il a déjà utilisé du porc de bonne réputation, mais dont le succès a fait décliner la qualité.

Le porc est devenu plus populaire au Japon, une fois que l'ESB est passée, et maintenant, on trouve de nombreux types de porcs, mais il reste de nombreuses catégories de porcs dont la qualité n'est pas convenable.

Il a un jugement très sévère à l'égard du porc, mais le Noir de Bigorre reste l'un de ses favoris.

TROISIME PAGE HORIZONTALE ET QUATRIEME PAGE :

LES 10 MEILLEURES RACES DE PORC DOMESTIQUE A L'ÉTRANGER :

René (alias, M. TSUJI) de l'Oenothèque PINCHIORRI décrit le Noir de Bigorre comme l'un des porcs les plus fins en terme de richesse aromatique et souligne que le Noir de Bigorre et le vin rouge constituent un bon mariage.

Henri (alias M. IMOTO) de « BOUQUET DE France » commente que le Noir de Bigorre possède un goût plus profond que le Porc Ibérique, et que son goût est vraiment sophistiqué (dans le sens « élaboré »).

CINQUIEME PAGE : présentation de salaisons à base de porc :

Le Noir de Bigorre et le jambon de Bayonne sont présentés sur cette page.

THOMA SHOJI reçoit déjà des demandes de la part de clients qui sont venus aux salons SPOEXA et qui on lu ce magazine.

THOMA SHOJI remercie tout le monde pour sa participation et souhaite que nos affaires prennent la voie du succès.

