

ジューシーな赤身肉が 6種類の野菜と絶妙なバランス

本格的な普及の端緒を切った「あか毛和牛」のおいしさを一流シェフに知っていただきたいと、一般財団法人全日本あか毛和牛協会主催のブランド発表会並びに賞味会が開催された。日本を代表する和洋中のトップシェフ達が『銀座神谷』に集結。その場は、華やかな料理界の社交場と化した。

第1回「あか毛和牛」ブランド賞味会

Text: Aya Kashiwada Photograph: Minoru Nakejima

日本料理
銀座神谷 木挽庵



神谷昌孝

神谷グループ代表

愛知県出身。15歳から日本料理の修行を積み、和食の基礎を大切にしつつも、料理のジャンルを越え、よりよい技術と食材を追求し続ける旗手として名高い。伝統的な懐石料理に手打ち蕎麦や寿司を組み込んだ自由な発想の「懐石くずし」という独自の神谷ワールドを確立するとともに、和洋中のエッセンスを大胆に取り込んだ料理レパートリーは、同じお客様に同じものは出さないとされるほど広い。乃木坂神谷、銀座神谷木挽庵、そば処たけがみなどのグループ店を有する。

銀座神谷木挽庵

東京都中央区銀座6-8-7

交詢ビル7F

<http://www.kamiya-m.com>

～10月30日まで、「乃木坂神谷」、「銀座神谷」2店舗で「あか毛和牛フェア」をやっています。ぜひお試しください。

集

まったのは、日本を代表する和洋中のトップシェフ40人。「神谷グループ」代表、神谷昌孝氏による

繊細な日本料理に舌鼓を打った。神谷氏はその料理説明で「先月、北海道の神内ファーム21の広大な牧場に行つて参りました。あまりの広さと、牛舎のきれいにびっくりしました。家畜の匂いがすると思つたら、とても清潔なファームでした。私は脂つこい肉は好まないのですが、『あか毛和牛』はしっとりしてとても美味しい肉です。帰つて来て、松坂牛とあか毛和牛の内モモの食べ比べをしてみたら、明らかにあか毛和牛の方が旨いので、驚きました。」

神谷氏のお料理ともあいまつて、参加シェフ達からは、「軟かくて非常に美味しい」「ジューシーな味わい」「世の中の食の志向であるヘルシーというキーワードにピッタリあう」など、「新しい牛肉の価値観を生み出すことのできる素材である」とのお墨付きをいただいた。また、協会設立者の神内氏の志し高い生き様に共感した方々も多かった。

和気あいあいの談笑に包まれたトップシェフ達、「あか毛和牛」の素材の力、神谷氏の美味しい料理、各部屋を廻って一人一人に丁寧にお礼を述べた神内氏の人柄とカリスマ性などが、一体となり、会は楽しく盛り上がり、和洋中トップシェフ達の新しい交流が生まれ、全員が楽しく有意義な時間を共有した。





東急ホテルズ 総料理長 水落 八郎
脂身が少ないのでバサ付くのかと思っただけでなかった。軟らかく、おいしかったです。



ラ・ジュネス代官山エグゼクティブシェフ 小久江 次郎 (後列左)
最近お客さまがあっさりしたものを好む傾向にありますので、びったりな肉だと思います。さっと湯にくぐらせる和食の霜降りの調理法にも合いますね。



品川プリンスホテル 総料理長 渡邊 誠一 (写真右)
昔の赤身は独特の匂いがあったけれど、このあか毛和牛はそれがないです。お客さまの求めている食材に近いと思います。ローズが軟らかく、一度何かに使ってみてください。



ウエスティンホテル東京 総料理長 沼尻 寿夫
軟らかく、食べ易い。赤肉だけれど、思ったより血の味も少ないし、鉄分が少なくないですね。脂が少ないので使いやすいと思います。フランス料理なら焼いて軽いソースと野菜に合うと思います。



ザ・プリンスさくらタワー東京 グランドプリンスホテル高輪/新高輪 宴会料理長 下井 和彦
米と合う肉ですね。特に寿司と相性が良いですね。フランス料理ではモモ肉を使った煮込み料理をやってみてください。赤ワインにも合いそうです。あえてコンソメにも合いそうですし、スネを使ってフォンにしてもいいですね。



館いしかわ 店主 石川 保
脂屋なので、肉を使うことのためにいろいろありましたが、今日、あか毛和牛のにぎり食べてみて、おいしいと思いました。醤油次第で、肉の味をからりと変えることができると思います。



ろくさん亭 店主 道場 六三郎
普通肉づくしのコースであれば、飽きまじか細かくておいしかったです。今日は火を通して冷ました料理が多く、十分おいしかったです。フランス料理の調理法で、例えばモモ肉を焼いて熱々の状態で食べたら、別のおいしさに出合えると想像しています。



六本木ホルズクラブ 副総料理長 山口 拓哉
きめが細かくておいしかったです。今日は火を通して冷ました料理が多く、十分おいしかったです。フランス料理の調理法で、例えばモモ肉を焼いて熱々の状態で食べたら、別のおいしさに出合えると想像しています。



四川飯店グループ取締役総料理長 菟田 欣也 (写真右)
肉本来の味がしっかりと感じられます。これまでは脂の多さにごまかされていましたが、今日は赤身の旨さを知りました。それを十分に生かす料理でした。



ホテルニューオターニ 最高料理顧問 伊佐 武二
熊本にあか毛和牛を使っていますが、ステーキが魅力で、無理なく、おいしく食べられます。今日の肉も神谷さんの腕とともに見事でした。



ホテルメトロボリタンエドモント 副総料理長 武内 良恭
あか毛和牛には、牛肉特有の甘みがあります。仔牛に近い味で、加工しやすいと思います。近年お客さまもヘルシー志向になっていますので、お年寄りや女性に好まれる肉だと思います。



四川料理 川菜館の子 オーナーシェフ 安川 哲二 (写真手前)
さっぱりとした味わいで、ワイン、日本酒何でも合いますね。次々回は私が賞味会を担当しますが、今日で、早速料理がひらめきました。



浦和ロイヤルパインズホテル 総料理長 中宇 祐 満也 (写真右端)
高知県出身なので、土佐の赤牛を使ってローストビーフをやってみました。普通の和牛を使うよりもおいしかったです。あか毛和牛は、味の入れ方によっていかに変化させる料理人の腕次第の肉だと思います。



ホテルオークラ東京 執行役員 洋食調理総料理長 善養寺 明
神谷さんのお料理は繊細ですね。あか毛和牛だからこそ、肉尽くしのコースができたのだと思います。お客さまの中にも年齢、性別問わず脂がない肉を食べたいという要望は多いので、最適だと思います。鉄板焼きで使ってみてください。



(公社)全日本司厨士協会東京地方本部常務理事 栗原 信之
さっぱり感の中に、肉の旨みがあります。食感も良いし、後味が良すぎて、また食べたくなる肉ですね。にぎりは、通常黒毛和牛だと脂が多すぎますが、あか毛和牛だからこそ合いますね。



ラ・ペットラ・ダ・オチアイ 総支配人 落合 剛
私は脂こつりの肉が好きですが、さっぱりとした肉を初めておいしいと思いました。特においしかったのは、リブロースの化粧揚げですね。



レストランモナリザ オーナーシェフ 河野 透
神内オーナーがおっしゃっていたように、このあか毛和牛はたくさん食べられますね。フランス料理では焼く調理法が多いので、あか毛和牛も焼いた味を確かめてみたいです。



中国料理 龍天門 料理長 陳 啓明
同じあか毛和牛でもいろいろあって、数年前から赤肉を食べる研究会というのがあって、フランス料理では集まっています。このあか毛和牛は扱いやすいと思います。



パレスホテル大宮 洋食レストラン 統括料理長 毛塚智之 (写真手前)
あか毛和牛は、蒸しても焼いても使えます。冷めても軟らかく、野菜にも合わせやすいです。



レストランコロシカ オーナーシェフ 重本一夫 (写真左から3番目後列)
さっぱりしてまずね。和食の真髓に合う、牛肉らしくない肉ですね。肉の魚というか、あか毛和牛のにぎりは、トロか鯛のような高級魚を食べているような感覚になりました。

神内良一氏の遥かな“志”と“健康な和牛へのこだわり”が生んだ日本の新しい和牛ブランド



神内良一氏は、大手消費者金融「プロミス」の創業者であり、元会長である。香川県の農家に生まれ、農業開拓を夢見て、1946年に北海道の原野を目指すも、戦後の大混乱時代にその夢を叶えることはできなかった。その後、さまざまな職業を経てプロミスを一代で一部上場会社に育て上げたが、農業への熱き想いを忘れたことがなく、70才で会長引退を機に、農業と福祉への貢献を新たな目標として、私財を投じ、1997年、北海道の原野に「神内ファーム21」を設立した。今年86才、氏の志はどこまでも高く、福祉に精魂を込め、人を育て、地域に貢献し、日本の農畜産業を育む気概にあふれ、次々と奇跡的な成果をあげている。



氏は、黒毛牛に比べ圧倒的に低く見られている「あか毛和牛」の素晴らしいおいしさとヘルシーさに着目、2011年には「一般財団法人全日本あか毛和牛協会」を設立。経済的にも精神的にも豊かな農業、畜産業の結実を推し進めている。現在日本国内における「あか毛和牛」の飼育頭数は2万6千頭。黒毛和牛の約185万頭に比するべくもない現状であるが、日本固有の肉用種である「あか毛和牛」を見直そうと、全国の生産者が一体となり、全国的な普及を開始した。現在の食肉評価基準は、黒毛和牛を基準としているため、霜降りが多い和牛が高く評価され、赤身と適度な霜降りの「あか毛和牛」は不当に低く見られているが、協会では独自の評価基準を設け、「あか毛和牛」の価値統一化や標準化を図るとともに市場での価値を高めていく取り組みを進めている。肉質は、「うまみ豊かでジュシーな赤身」が特徴的であり、無駄な脂肪が少なく、ヘルシーであり、これからの和牛ブランドとして大きな期待が寄せられている。



一般財団法人全日本あか毛和牛協会
最高顧問: 蒲島郁夫(熊本県知事)
特別顧問: 神内良一(神内ファーム21代表)
代表理事: 穴見盛雄
所在地: 熊本県熊本市桜木6丁目3番54号
電話: 096-365-1501
<http://www.akagewagyu.com/>