

名だたる一流料理人達にあか毛和牛最高の料理を楽しんでいただくとう始まった一般財団法人全日本あか毛和牛協会主催の「あか毛和牛ブランドプレゼンテーション・賞味会」も回を重ねる毎に各地で話題になっているが、第4回目となる今回は、日本を代表する和洋中のトップシェフたちが東京・銀座の「リストランテ・ヒロソフィー」に集結した。

第4回「あか毛和牛」ブランド賞味会

リストランテ・ヒロソフィー



Text: Aya Kashiwada Photograph: Sachiko Hoshino

第4回ホスティングシェフ
「リストランテ・ヒロソフィー」
オーナーシェフ
「リストランテ・ヒロ」グループ
最高料理顧問
山田宏巳

青山「ピ・ザ・ピ」の料理長を経てイタリアへ。帰国後、原宿の「パスタ・パスタ」、西麻布の「リストランテ・ヴィノッキオ」、下北沢の「ポポラーレ」などで話題になった。またフジテレビ「料理の鉄人」では鉄人を破るなど話題を振りまき、空前のイタリア料理ブームを創り上げた。1995年、オーナーシェフとして表参道に「リストランテ・ヒロ」を開業。また1999年、イタリアの権威あるガイドブック「ガンベロ・ロッソ」において「最も注目できる料理人」に選ばれる。2000年の「沖縄サミット」ではイタリア首相の専属料理人に指名。2009年には料理界話題のプロジェクト「CHEF-1」を立ち上げ、エグゼクティブシェフに就任。2009年、自らが腕をふるう「リストランテ・ヒロソフィー」をオープン。常に先鋒に立って、イタリア料理界を牽引し続けている。

リストランテ・ヒロソフィー
東京都中央区銀座6-8-7
交詢ビル4階

ダイナミックにして繊細 鮮烈なあか毛和牛の魅力が光る



今 日お集りの皆さんには小細工は効かないでしょうから、きょうは160キロの直球勝負で行きますよ。」と語った本日のホスティングシェフは「リストランテ・ヒロソフィー」の山田宏巳オーナーシェフ。一方、噂に聞く山田シェフの料理に期待をもって集って来た昼の部と夜の部あわせて40名のトップシェフ達。

さてその結果は、サービスピエ精神溢れ、一皿毎に、期待されるその上の驚きと満足感を与える山田宏巳シェフの料理に、参加者一同大きな刺激を受けたようだ。

「ももとすねのシンプルなコンソメスープ」に始まり、「しつとりと仕上げたネックのコーンビーフ」、「イチボのタルタル」と続き、「背肉のしゃぶしゃぶ12月4日の野菜達のチーズスープ仕立て」は、野菜と共に味わうことで肉のナチュラル感やヘルシー感とともにその旨味が引き立ち、あか毛和牛の内臓、バラ、筋、アキレス腱、トリツパ、尻尾、芋などを使った「7度手間のミートソース」は、北海道に視察旅行に行つた際から山田シェフが「贅沢なミートソースを作ってみた」と考えていた一品。そしてメインディッシュの「特選あか毛和牛シャトーブリアン炭火焼」は、銀座のとある有名ステーキ店にわざわざその焼き方の極意を習いに行つたという官能的な焼き加減で、食べ終えた際に、皿の上に血が一滴も残らないように焼き上げた。そしてこのイタリアンの巨匠が最後の落としどころに選んだあの料理はなんと「牛丼!」。「日本の肉は本当にごはんには合うんですよ!」さらに、デザートには、江戸時代から続く四代目水屋徳次郎の手になる「日光の天然かき氷」がわざわざ運び込まれた。「脂がしつこくないあか毛和牛は、ワインとの相性も良い!」さっぱりとした健康的な肉だが、調理法次第で食べ応えのある一皿になる。等の声をいただき、料理人の腕が光るレベルの高い肉であることを実感させた。



ミンニョロミンニョラ 主宰
角之倉 真実

脂が得意でないのが普段牛肉はほとんど食べないのですが、久しぶりにおいしく頂きました。特にコンソメスープが気に入りました。イタリアの家庭料理を教えてください、家庭でも使えるようになるのが嬉しいです。



レストラン ジョエル・ロブション シェフ
新村 隆雄

タルタルは食感が良く、脂が少ないのに軟らかかった。フランス料理はコースの最後に肉料理が来ますから、脂っこ過ぎるとどうしてもきつくなってしまいます。この肉だと最適だと感じました。



ブルガリ・ホテルズ&リゾート 東京
シェフド キュイジーヌ
井上 勝人

様々な部位を使った様々なスタイルをご提供頂いたので、イメージが湧き易かった。ヒレを使う事が多いので参考になりました。またしゃぶしゃぶは野菜とスープとの組み合わせが新しく、衝撃でした。



ブルガリ・ホテルズ&リゾート 東京
エグゼクティブシェフ
ルカ ファンテン

イタリアでは、肉を選ぶ上で重要視するのは、いかに脂がなく真っ赤であるかということです。屠畜後 2 週間とこのことでしたが、イタリアではさらに半年熟成することもあり 1 キロでも食べられる程です。ヒロシェフは肉を知り尽くしています。



大宮プリンスホテル 洋食調理リーダー
渡谷 真

以前使ったことがあるのですが、今回のものは血の臭いもしないし、脂もさっぱりしている。うま味、軟らかさ、共に黒毛と比べても遜色ないように感じました。それなのにサーロインでも重くなく素晴らしいと思います。



ホテルメトロポリタン 副総料理長
川田 武

24カ月の去勢のものとのこと、若いと黒毛でもスジばっていう味を感じない時がありますが、そんなことは全くなかった。肉そのものがおいしいので、塩こしょうのみで十分のような気がします。煮込んだらどうなるかも試してみたいですね。



ホテルメトロポリタン 取締役総料理長
井田 伸弘

あか毛は幼少の頃家で飼っていたので食べるという習慣がなく、少し複雑な心境です。しかし 64 歳の私でも最後まで抵抗感なく楽しめました。シャトーブリアンは本当に塩だけで十分で、倍は食べれそう。初めての感覚にちょっと驚いています。



bar restaurant DEMODE6 料理長
五木田 正功

肉臓に興味があったので、ミートソースには感激しました。大きめのパスタ、茹で具合など、全てに圧倒されました。あか毛は是非使ってみようという食材です。



ハイアットリージェンシー 東京
洋食調理長 岡本 省三

肉に合った味のつけ方が絶妙。強弱のタッチを使い分けて、淡泊な部分を引き立てられていた。肉ももちろんいいのですが、テクニックと相まってこそだと思います。カルパッチョなど、生をスパイスなどで風味付けしてみたいですね。



ハイアットリージェンシー 東京 総務部
坂嶋 一樹

どれも大変おいしく頂きました。特にしゃぶしゃぶ、ミートソースは、共に肉の軟らかさに脱帽です。サシもそれなりに入っていて、後は価格と供給のバランスだと思います。



東京ドームホテル
専務取締役総料理長 鎌田 昭男

おいしい!山田が作るんだもん。言うことないよ。三ツ星の味だね。パスタが特においしかった。



HAL YAMASHITAグループ
オーナーシェフ 山下 春幸

私は和食料理人なので、イタリア料理を様々な角度から見ながら味わっています。しゃぶしゃぶもタルタルも火の入れ方とソースのマッチングで、肉の軟らかさとコクが生まれると思います。シルクのようにきめ細かいし、肉の味わいも爽やかですね。



東京スカイツリー スカイレストラン 634
総料理長 牧村 直哉

先月、鉄板焼きのコーナーで黒毛和牛と熊本のおか毛和牛いづれかを選ぶようにしたのですが、年配のお客さまがおか毛和牛を選ばれていました。評判が良いので続けていこうと考えています。



レストラン大宮 オーナーシェフ
大宮 勝雄

味が良く出ているし、肉の弾力もちやんとある。ワインにもとても良く合いますね。丸ビル店はローストビーフを始め、赤肉の比率が高いです。火の入れ方も絶妙に良く、さすがヒロ山田だと思います。



ホテルメトロポリタン キュイジーヌ エスト
料理長 小林 明

しゃぶしゃぶは、なぜ和牛にスープをぶつけたの?と思いました。食べてみると、肉、野菜、チーズ、それぞれが感じられました。まさに「ヒロマジック」という印象。自分でも野菜を包んでビーフコンソメをかけた前菜などやってみよう。



ホテル日航東京 調理顧問
河合 良隆

野原を駆け巡る赤牛が本来の牛。世界的にはそういう牛を食べているのに、日本人はマグロのトロを食べるようになってから、黒毛和牛のように霜降りが入った軟らかい肉がおいしい、という文化になってしまった。山田シェフの調理法も素晴らしいですね。



エルセルド オーナー
阿部 光輝

甘みはあるが脂がきつくない、しかも食後感が爽快というのが特徴ですね。これが脂の強い黒毛和牛だと苦しくなります。当店では黒毛和牛と短角の掛け合わせがメインなのですが、あか毛和牛も使ってみました。ただスペイン料理は低価格なのでコストの面で合うかどうかだと思います。



セブン&アイ・フードシステムズ
執行役員・商品開発部長 小松優美

当社が経営するデニーズでは、女性客を中心に赤身肉に対する要望が多いです。牛肉は食べたいけれど、脂はNGという女性にぴったりなのがあか毛和牛ではないでしょうか。女性だから少量しか食べないというわけではないので、量もたくさん食べられるあか毛和牛が適していると思います。



ノイブランニング
神田 典子

あか毛和牛は何回かいただいており、やや物足りないと思うこともありましたが、今日、火の入れ方や部位の使いなど調理次第で、単に健康的なさっぱり肉と云うだけでなく、黒毛和牛に十分対抗できるのだと思います。買いやすい価格で、あか毛和牛ならではの調理のコツが分かるのと広まって行くと思います。



レストラン La Vita e Bella
総料理長 石崎幸雄

牛肉の各部位使いこなすのは、料理人の腕の見せ所ですね。タルタルを食べてさすが山田さんだと思います。この時期、根菜がおいしいので、ジャクソンをスライスして根菜で巻くのもいいかな。現在当店のプライベートでは、松坂牛と近江牛を調理していますが、黒毛のブランドとあか毛のブランドを一皿の中で調理してみたいと思います。

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歳で会長引退を機に、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「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.akagewagyuu.com/>

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、第5回目の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たちが東京・有明のラグジュアリーな会員制リゾートホテル&レストラン「東京ベイコート倶楽部」に集結した。

第5回「あか毛和牛」ブランド賞味会

Text: Aya Kashiwada Photograph: Minoru Nakajima

東京ベイコート倶楽部
ホテル&スパリゾート
フランス料理
「マルダムール」



第5回ホスティングシェフ
東京ベイコート倶楽部 西洋料理
料理長
宮崎 修

ローラン、デュケノワを経て、フランスの3つ星レストラン「ルキャカールトン」の料理長を務めた超実力派シェフ。料理界の帝王アランデュカスの信頼も厚く、帰国後はアランデュカスグループの顔として、「スプーン」「ページュ」などの立ち上げに参画した。2007年より日本最大級のラグジュアリー会員制リゾートホテル&レストラン「東京ベイコート倶楽部」の料理の要として西洋料理料理長を務める

※東京ベイコート倶楽部では、2月にフランス料理「マルダムール」(会員制)とイタリア料理「リストランテオッツィオ」(一般利用可)であか毛和牛料理が味わえる。

東京ベイコート倶楽部ホテル&スパリゾート
東京都江東区有明3-1-15
<http://baycourtclub.jp/>



3週間の熟成をかけて
あか毛和牛のジューシーな
味わいを引き出す



東京・有明の「東京ベイコート倶楽部ホテル&スパリゾート」24階の会員制フランス料理レストラン「マルダムール」で行われた第5回あか毛和牛ブランド賞味会のホスティングシェフは宮崎修シェフ。「昨年北海道であか毛和牛を飼育している姿を見て以来、生産者の思いが伝わる料理を作りたいと思ってきました。特にこだわったのは熟成です。3〜4週間熟成したロース、ヒレ、肩肉、三角バラの4つの部位を使いました。とても良い状態なのであとは私の腕次第です」と語った。

一品目はあか毛和牛肩肉のローストに黒トリュフをふんだんに振りかけたシーザーサラダ。店内が黒トリュフの香りで満たされた。二品目のあか毛和牛三角バラ肉の赤ワイン煮込みと聖護院蕪は、「もっと食べたい」という参加者が続出。イタリア料理のタリアータのように酸味の効いたソースで食べるあか毛和牛ロース肉のグリユ コンディモン・ニソワーズは、「サラタみたいに軽く、いくらでも食べられそう」との声。あか毛和牛ロース、肩肉をカットしてフォアグラを包んだバーガー・ド・ブッフを経て、メインディッシュの黒トリュフをビケしたあか毛和牛フィレ肉のキユイソン・デウス トリュフのソースと、様々な味わいで、あか毛和牛の可能性を参加者に表現した。

山田晃司シェフパティシエによるデザートは、神内ファーム21で生産されているマンゴーベースのフルーツポンチと熊本産柑橘を使ったフランマンジュ。フルーツポンチが入った熊本産スイカの器には、神内良一特別顧問の顔と神内ファーム21のスローガンである「克冬制夏」の文字がカービングされていた。それを見た神内氏は「びっくりしました。皆さんのお気持ちがあひしと伝わってきてとても嬉しいです」と顔をほころばせた。一度食べた人をとりこにするあか毛和牛は、今後急速に日本の高級メニューを席巻していく予感を感じさせるに十分な豪華ディナーとなった。



カフェ デSSERT 料理長
桑 常雄

味がしっかりある肉だなと思います。三角バラ肉の煮込みは、肉の味、軟らかさと薬とのバランスが絶妙。今は日本料理のレストランですが西洋料理の現場にもいましたので、色々な料理法を試してみたいですね。



広島県商工労働局
海の道プロジェクト・チーム 主査
山田 正彦

年を取るとつれて、黒毛和牛の脂がきつく感じられるようになりましたが、あか毛和牛は胃が受け付け易いのではないかと思います。肩肉は初めての食感で、記憶に残るお料理になりました。とても素晴らしいかったです。



CROSS TOKYO 副料理長
高橋 俊樹

スネ肉をミンチにしハンバーグにして使っていますが、ちゃんとした肉の塊で食べたのは初めてでした。ソーサーサラダの肩肉は歯ごたえもあって旨味もあり、肉自体の味が一番濃かったような気がします。



愛媛県農林水産部ブランド戦略課
専門員 青野 隆

サシがおいしいものだというイメージを変えられました。それぞれの部位と料理法がマッチしているからこそ、肉の香りや味わいが際立つのだと思います。全てが上手く調和していて、あか毛和牛の奥深さを感じられた会でした。



アイビー株式会社 最高顧問
熊谷 喜八

味があって軟らかくておいしいという、時代に合っている肉だと思います。ストレートに焼いて肉そのものの味を味わってみて、もっと違いを知りたいですね。洋食の方が使いやすいのでしょうか。



レストラン ルーコ
オーナーシェフ 山下 幸治

飽きない味なので、たくさん食べてもたれない。色々なソース、手法が可能でしょう。ロースやフィレだけでなくランプもおいしい味が出るのでは？ それから、火加減も大切だと思います。



タイ・アジア料理 チャイマイ
オーナーシェフ 坂本 広

あか毛和牛には元々持っている味わいがありますね。タイ料理で、ロースをココナッツを効かせたレッドカレーペーストで味付けると最高ではないかと思えます。



パークハイアット東京 梢 料理長
大江 寛一郎

思ったよりも脂分があって旨味がありました。火を入れても生の状態でも旨味が強い。サーロインやヒレ、前菜ならシタマを低温調理して使ってみたいですね。



(株)ゼネラルフード事業スタジオ
レストランクター・代表取締役
石川 幸千代

お肉の軟らかさに感動しました。ふわとしたソフトさは、お肉を超えたような感じも受けました。新しい時代の新しいお肉だと思います。フィレ肉はトリュフとのバランス・香り・風味…素晴らしいかったです。



エコール社 東京 社日本料理マスターカ
レッジ 学科長・日本料理教授
岡田 裕

5、6年前程、黒毛とあか毛を比較してみたことがあります。その頃から注目はしていましたが、昔は何となくクセがありました。今回はそれがなくなって、進化していることを実感しました。今後は楽しみです。



料理研究家・独立行政法人農畜産業
振興機構 深澤 朋子

肉に風味があって、しかも繊維質がきついわけではなく、噛んでいて味があります。「健康」というキーワードには、これから皆が魅かれて行くと思うので、こういう牛肉が日常的に食べられていくのではないのでしょうか。



ベルホテル レストラン 代表取締役社長
氷室 千壽

あか毛和牛は、見た感じはサシが入っている感じはしないし、もう少し淡泊かと思ったが、思ったよりも脂身があり、深い味わいがある。どの料理もとてもおいしかったです。



ゴタック レストラングループ
代表取締役社長 荒谷 公彦

今日の料理は肉の加熱具合が良い。私もあか毛和牛でいろいろと試してみましたが、特有のジューシーさがあり食感も良いので、しゃぶしゃぶ用の肉としては最強だと思います。



ザ・プリンス パークタワー東京
総料理長 鈴木 勇雄

初めて食べたが、こんなにおいしいと思わなかった。すごくあっさりしていて、しかも旨味がある。しつこさがないので、ずっと食べ続けられますね。サラダでも煮込みにしてもいいと思う。



ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
執行役員総料理長 岸 義明

さっぱりしていて、脂がぎとぎとしていなくて食べやすい。一番おいしいと思ったのはロースで、サラダ感覚で前菜のように食べられました。あか毛和牛は温かくしても冷たくしても、両方おいしいと思います。



「彩食倶楽部」主宰
料理研究家・料理エッセイスト
海峯 うるる

人は何をおいしいと感じるのか?というところも研究していますが、大切に育てられたもの、熱意があるものは、脳を刺激するのだと改めて感じました。お料理は、見た目の美しさやきめ細やかさでも完璧でした。



ウェスティンホテル東京
ユーロピアンコンチネンタルレストラン
「ピクチャーズ」シェフ 古藤 重樹

ヘルシーであるというコンセプトが、当店にも良く合っています。黒毛和牛だとフィレのみですが、あか毛和牛では様々な部位を使ってそれぞれの持ち味を引き出し、メニューをどんどん思い付けそうです。



東京調理師専門学校 副校長
祐権 末利

黒毛和牛は脂がしつこくてたくさんは食べられないですが、あか毛和牛ならサシの具合もいいし、脂のしつこさもないので、たくさん食べられます。これからの時代に合っている肉だと思います。い



パークハイアット東京 副総料理長
米田 浩一

2、3年前からあか毛和牛をローストビーフに使っていますが、低温で長時間調理すると非常に軟らかくなるので、気に入っていますが、今日の料理はまさしく赤身の旨味が凝縮され、舌触り、歯ごたえが素晴らしいです。



セルリアンタワー東急ホテル
副総支配人・総料理長 福田 順彦

脂はそんなに多くないけれど、旨味は持っている肉。本来あか毛牛は人懐こくして農作を手伝っていた元気な牛。サシが少なくても繊維質があって、という牛肉本来の味を持っている。西洋料理の料理人の腕の見せ所のある肉だと思います。

のびのび育てたヘルシーでおいしい赤身、これがあか毛和牛。



ヘルシーでおいしい

余分な脂肪がなく、うま味成分を豊富に含んだ赤身が「カラダに優しいおいしさ」を感じさせてくれる。それがあか毛和牛の「おいしい赤身」です。ストレスのない環境で草食動物にふさわしい飼料で育てたあか毛和牛には、人も、牛も、動物が生きていくために欠かせない機能性成分がたくさん含まれています。



健康的な育て方

「あか毛牛らしい育て方」、それは自然の中で牛を健康的に育てる方法です。身体が大きく丈夫なうえ、温厚な性格で、子どもを育てる力が高く、放牧に適している「あか毛和牛」は、ストレスのない環境で、牧草や野草など国産粗飼料をたくさん食べて育てられています。



生産者の思い

「のびのび育てた、おいしい赤身」を日本中に知っていただきたい、届けたい、それが全日本あか毛和牛協会の思いです。思いを実現するために私たちは、「よい赤身」を評価する仕組みをつくり、それを「きちんと育てている生産者」の取り組みとともに皆様にお伝えします。



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/>