

2020年を控え、日本料理はどこに行くのか？

# 料理王国

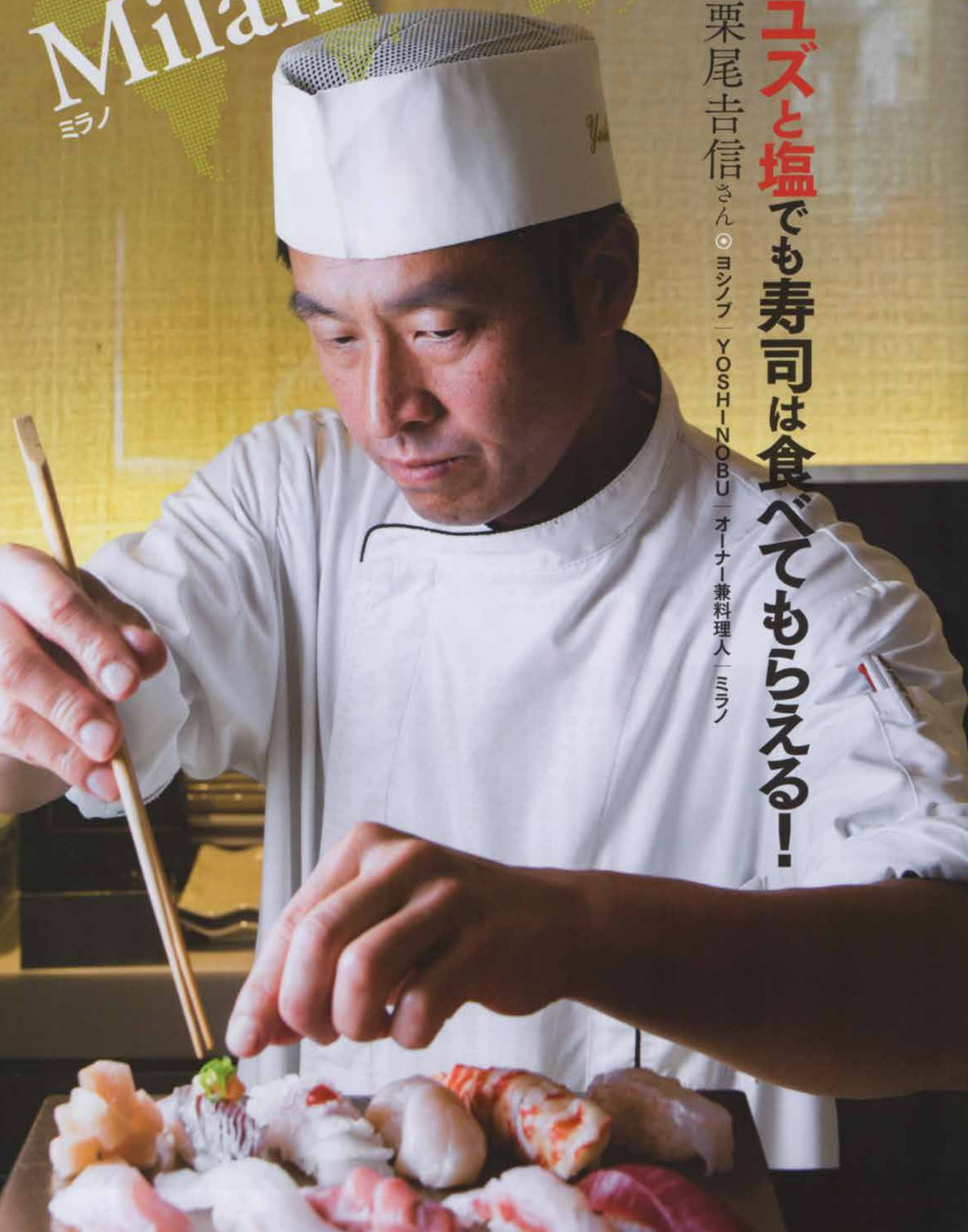
NOVEMBER  
2017  
CUISINE  
KINGDOM

What is the world now craving for in Japanese cuisine?  
いま、世界は日本料理に何を求めているのか？

★  
Milano  
ミラノ

ユズと塩でも寿司は食べてもらええる！

栗尾吉信さん◎ヨシノブ—YOSHINOBU—オーナー兼料理人—ミラノ





**魚**

の写真がデコレーション

ンされた白いエントランスと、スタイリッシュな白い空間が特徴的な「ヨシノブ YOSHINOBU」。オーナーで板前の栗尾吉信さんは、大阪の割烹料理店で修業を積み、20代でベルリンへ渡った。そして、31歳でミラノへ。海外での独立を夢見て、世界的な人気があった日本料理店「ノブ・ミラノ NOBU Milano」に入るためだった。

イタリアは4つの海に面し、それぞれ海流や水温が異なり魚種が豊富だ。例えば、イタリア産のウナギはローマ時代から食されていたほど歴史が古く、脂がのってサイズも大きい。シチリア島北西部やサルデニア島には、伝統的な地中海のクロマグロ漁もあり、ポルトガルから大西洋の魚がミラノの中央魚市場まで新鮮な状態で運ばれて来る。日本と変わらないとまでは言えないが、ミラノは魚に恵まれていた。「旬を迎える6月のシチリア産クロマグロなら、日本のマグロと比べても、引けをとりません」。

#nobumilano  
#tuna #eel

魚種が豊富なミラノ

世界的人気店「NOBU Milano」へミラノには、日本と変わらない豊富な地魚があった。



**Yoshinobu Kurio**

1970年、大阪府出身。大阪・上新庄の「割烹たかせ」で修業を積み、20代でヨーロッパを目指し、ドイツ・ベルリン市の和食店で板前として入った。31歳でミラノへ移り、世界的な人気店「ノブ・ミラノ」へ。2008年にミラノに「ヨシ YOSHI」を開き独立。17年から店名を「ヨシノブ YOSHINOBU」に変更した。

text by /



**山田美知世 Michiyo Yamada**

ミラノ在住。日本人で初めてイタリアの国家試験であるオリーブオイル鑑定士資格を取得。イタリア各地、ニューヨーク、東京の国際オリーブオイルコンテストの審査員を務める。



「寿司のおまかせ10貫」(€60)。地中海クロマグロの赤身、鯛、大トロ、アカザ海老、オニオコゼ、カンパチ、車海老、ホタテ、ヤリイカ、アジは全てミラノに雇ったもの。

**N** OBUで6年半かけて腕を磨き、2008年、ミラノ中心部で独立した。

NOBUで何を学んだのか。

「国による食文化の違いはありますが、世界的に評価の高い日本料理の人気店には、フュージョンといえども、大多数の人たちが求める味や形があります。それは、臭みがなく脂ののった旨味の多い生魚であることや、醤油の味付け、美しい盛り付け、器へのこだわりなどです。その「スタンダードな日本料理」を出すように考えました」

一方で、90%を占めるイタリア人の常連客たちには、イタリア人に共通した好みや感性があることにも気がついた。好みのネタを毎回迷わずオーダーし、ネタの味や食感の違いに気がつき、すぐにコメントする。「今日のマグロは昨日のものよりおいしい」「今日の鯛は脂がのって

いる」「尾に近い部位より上身はやわらかくて口に合う」「昨日の赤身の方が好みだ」といった具合だ。

豊かな食文化とともに育ったイタリア人の味覚は繊細で、素材にも厳しい。白身の魚には、むしろ醤油を使わず、絞ったユズと塩を使った握りが好まれることから、繊細さがわかる。刺身には塩とユズ、オリーブオイルの組み合わせも人気だ。

#sushi  
#yuzu #salt  
白身魚の寿司はユズと塩で食べる

素材に厳しく、味覚が繊細なイタリア人に向けて醤油を使わない寿司を考案する。



## 地中海クロマグロの柚子味噌和え

2015年に、イタリア・サルデニア島のカルロフォルテで毎年開催されているマグロ料理の国際コンクール「ジロトノ」に栗尾さんは出場。この料理で最高得点を獲得して優勝した。€35。



シチリア産クロマグロと日本から直接届いたワサビ。イタリアは、上質なマグロに恵まれており、イタリア人客は、脂ののった魚を好む。



### YOSHINOBU ヨシノブ

Via Giuseppe Parini 7 Milano  
☎+39 02 36 59 17 42  
●12:00~14:30、19:30~23:00  
●土星、日休  
●地中海クロマグロの柚子味噌和え €35  
寿司のおまかせ10貫 €60  
●35席 www.ristoranteyoshi.com

## 魚

の仕入れは、当初から業者任せず、毎週ミラノの魚市場に自ら足を運び、天然の魚だけを選んでる。魚の目利きや、養殖と天然の違いは、割烹時代に学んだ。もっと魚について知ってほしい、いつかは養殖と天然の違いに気がついてくれるように、と願いながら魚に徹底的にこだわり、手抜きはしな

## #farmedfish #wildcaughtfish

養殖と天然の魚の違いを知ってほしい

技術や素材を厳選する  
研ぎ澄まされた技を守りながら、  
異なる文化を受け入れて進化する。

い。寿司米はイタリアで今、手に入る最高級の「たまにしき」を使う。今は、こだわりの新鮮な魚料理を目当てに訪れる日本料理通の顧客が多いが、初心者には食べ方をアドバイスする。常に調理補助の人材不足や、和食材の入手の困難という問題を抱えながら、2018年に10年目を迎える栗尾さんは、「来てくれたお客様に、この店がイタリアの和食店が一番おいしい、と思っただけなの、私の目標です」と言う。

にわか日本料理店が増殖しファン層を広げる中、匠の技と豊富な知識や経験から生まれる真の日本料理を理解する人たちも増えつつある、と栗尾さんは確信している。基本技術や素材を厳選する研ぎ澄まされた技を守りながら、異なる文化を受け入れて進化することが、世界から求められる日本料理の姿だろう。