

プロの料理人が、富山をもっとおいしくする。

富山で活躍する料理人が、富山の食材や料理の素晴らしさを語り合うイベント「アメイジングレストラン」を、昨年11月に開催しました。料理人は、「レストラン小西」の小西謙造さん、「御料理ふじ居」の藤井寛徳さんのお二人。参加された皆さんには、お二人が事前に作られた料理を試食しながら、おいしく豊かな時間を過ごしました。

富山の当たり前は、実は贅沢。ぜいたく

小西 富山湾は本当に恵まれていて、上質なハモやフグ、シャコが獲れますし、500種類もの魚がいると言われています。しかも、富山のスーパーで売られている魚は、品質が高く値段が安いんです。ですから、富山で生まれてお育ちになられた方々は、生まれてからずっとおいしいものばかり食されているわけです。私は仕事柄、海外に行く機会が多いため、富山の人たちにとっての当たり前の生活が、かなりグレードが高いことを実感しています。

藤井 正直なところ、京都の名店で使われている魚より、富山湾で獲れる魚の方がはるかに品質が高いです。それは京都や金沢の修業時代の師匠や先輩たちからも羨ましがられるほど。富山は氷見、新湊、生地、四方、滑川など各漁港が発達していてそれぞれ得意分野があることも大きな特徴です。例えば、刺身にするような本ズワイガニなら新湊、浜茹でに

適した紅ズワイガニなら滑川、といった感じで、自分は使い分けています。

料理人として思う素晴らしさ。

小西 料理人は、食材の可能性をほんの少しアレンジしているだけで、いわば産婆さんのような仕事。料理の9割を決めているのは、食材です。富山は1,000mの深さの海、3,000mの高さの山と4,000mの高低差を持つ世界的にも珍しい地形だからこそ、水や米、野菜、肉など豊かな食材に恵まれています。良いものを小さい頃から食べられる環境にあったことは、料理人として非常にありがたいことでした。

藤井 私と同世代の料理人が、ライバルでありながらも新しい知識を教え合うなど、お互い高め合っていけることも、富山で料理人をしている喜びの一つですね。私たち料理人が皆さんと一緒に富山に誇りを持ち、富山を愛することで、より良い街にしていけたらと思っています。

AMAZING TOYAMA



もっと富山からメッセージを。

小西 富山は、海にも山にも近く、朝に海で魚を釣って、その魚を持って山の友だちの家に行って、料理をして食べるといった贅沢な過ごし方ができます。

藤井 私は県外で修業したことで、富山のことがより好きになりました。思いが強すぎるぐらいです。そんな私が今、一番思っていることは、富山の素晴らしさに誇りを持って、もっと全国に向けて発信していくことです。みんなが一丸となれば、より広く発信できるのではないかというふうに思っています。

お二人にご提案いただいたレシピはWEBサイトに掲載しています。

藤井さんのレシピ

～身近な富山の食材で作れる日本料理～

紅ズワイガニの
煮こごり



音川産かぶらと
福光あんぽ柿のなます



小西さんのレシピ

～身近な富山の食材で作れるフランス料理～

富山産里芋の
クリーム・スープ



パイ貝の香草風味焼き
(エスカルゴ風)



この連載では、富山で活躍するさまざまなお「アメイジング(驚くほど素敵)」な富山について掲載します。また、WEBサイトでは皆さんのアメイジングなエピソードも募集しています。

▶ 詳細は、「アメイジングトヤマ」で検索してください。 WEBサイト▶



藤井寛徳さん
ふじい ひろのり