

理科的料理

ロジカルシンキング・クッキング



僕、食べる人

サムスンSDI(株)

常務 佐藤 登

僕、作る人

(有)人夢キュージーズ

代表取締役 水上均

ふるさと味談義

水上 今日では佐藤さんも秋田県横手市出身とお聞きし、県南の食材にこだわってみようかと...80%は秋田県の食材です。まず前菜。この長芋食べてみてくれ。まんずうめやうめ美味い(です)。

佐藤ん？香りが違うね。この長芋。何したのですか？

水上 味噌漬けですよ。私の故郷、雄物川町に住みつき700年で麴屋として200年の歴史ある佐々木製麴本舗さんの「香りの雪の下みそ」でじっくり一週間漬けたのです。今横手市は「食と農からのまちづくり」で発酵食品を推奨しています。食の歴史を振り返り、味覚から町興し運動しております。僕その運動前からこの味噌がお気に入りであらゆる食で使わせていただいています。

佐藤 横手出身なのに知らなかったな。

水上 案外知らないこと多いです。今日では現代の食の名工・山本省三さんが作った醬(ひしお)の「平安の風」も「ご牛」の下味付で使います。近頃秋田の調味料は基本を大事にすることで進化している感じを受けますよ。醬の「平安の風」は油料理にも合うし、刺身醬油に使っても合います。

佐藤 そうですか。この白いプレートの中にもいろいろ旬が詰まっていますね。水上 ひろこの酢の物。ごごみに胡桃のソースをかけ。アサリを雪の下味噌と天の戸さんの酒粕で週間漬けたのを焼いたのと、岩手県の十文字鶏。十文字と言う名ですが岩手です。(苦笑)

佐藤 この別の器の茶色のはチヨロギですか？

水上 違いますよ。たくわんですよ。お漬物。がっこ。結構細工に手間かけてますけど。ほら分解するとこんな形です。それでクルクルと巻いてこの形に。

佐藤 すごいね。こだわってますね。水上さん、なぜ料理の世界に入ったの？

水上 僕はアメリカと日本を往来する生活が長かったので、アメリカの食べ物に美味いかと言えは微妙でしょう？それで自炊を始めたのです。ホテルに宿泊するでも必ずキッチンつきをチョイスして。きつかけは美味しい物を食べたい一心だったのだけれど、キッチンに立つようになって温かいものを温か

いまま冷たいものはより冷たく味わっていたり、段取りが重要で仕事にも共通することを感じたのです。最後に美味しいものを食べる目標があった頭が段取りしていて、さらに現状のレシピに何か工夫するとまた違った世界が見えてくる。すごくロジカルな仕事なので。それで病みつきになつてしまいました。

佐藤 そうか？僕なんかは食べるの専門で、けど、水上さんの話を聞くと興味湧きます。水上 今日では秋田の県南の食材を中心に紹介していますが、県南地区は納豆の発祥地と言われている位に食を発酵させる文化が根付いてますでしょう。味噌とか寒麹とかに野菜やお肉や魚を漬けていると旨みが広がると同時に保存も効くようになります。昔は冷蔵庫なんてなかったから、知恵が旨み

をも生んだんです。佐藤 そうですね？そんな話をお聞きすると、僕も本当に三品作れるようになりたいなあ。佐藤 奥様あらうあなた。嬉しいわ。来月私の誕生日なの。何か作ってくださいのかしら？

佐藤 参ったな。水上 大丈夫ですよ。少しの間でとても美味しいタコのパスタメニューを伝授しますから。佐藤 いや。それじゃ課外授業で教えてもらおうかな？

水上 今度レシペメールしますよ。(笑)

佐藤 お勧めを伝授頂きながら食事する機会を頂いて、もともとと食を大事にしたいですね。

水上 そうですね。今食卓が上がっている料理に興味をたくさん持つてほしいと僕も思っています。そしたら故郷や田舎の皆により密接にお近づきになれるだろうと。そうして東京で食べていたことをきっかけに、地元で食べてみたいと感じていただき、秋田に遊びに行きたいと思えるように働きかけをしたいと思っております。

佐藤 そうですね。そうそう、今、韓国でも日本食は大ブームなんです。今日食卓が上がっている天の戸も秋田ダイニングで飲めるのですが、すごく関税と流通コストがかかって高いんだけれど、女性に人気です。秋田の食は国境を越えて美味しいと評判ですよ。あ、今日はいい日でした。料理がいかに論理的かわかる日でした。本当に水上さんありがとう。ごさいました。

水上 いやいや佐藤さんこそ、本当にありがとう。ごさいました。

今回ご協力頂いた お店さん企業さん

佐々木製麴本舗

お取り
寄せ
可能



〒013-0981
秋田県横手市雄物川町薄井95
TEL/0120-30-1523
営業時間/8:00~18:00
定休日/無休

寒麴と雪の下みそはナショナル田園で取り扱っております。渋谷の居酒屋 渡来屋さんのランチでは、佐々木さんが丹精込めて作ったあきたこまちと雪の下みその味噌汁がとても好評です。

http://www.ft-town.jp/shop/sasaki_kouji.htm

浅舞酒造株式会社

お取り
寄せ
可能



〒013-0105
秋田県横手市平鹿町浅舞字浅舞388番
TEL/0182-24-1030

『蔵から五キロの酒米宣言』地元の米だけで「天の戸」を醸しています。

<http://www.amanoto.co.jp/top.html>

株式会社 丸幸

お取り
寄せ
可能



〒013-0072
秋田県横手市卸町8番4号
TEL/0182-32-9582

現代の名工(日本料理)・山本省三さんが無添加、古代づくりにこだわって開発した醬(ヒシオ)平安の風です。調理の点滴としてお使い下さい。肉料理(ステーキタレ)、お刺身、お寿司、ラーメンスープへ数滴等々!!

<http://www.maruko-yokote.com>

うご農業協同組合

お取り
寄せ
可能

〒012-1115
秋田県雄勝郡羽後町足田字泉田45-1
TEL/0183-62-1120



萌キャラの米のパッケージで有名なうごJAは循環型農業に力を入れています。その農業でうご牛は重要な役割を果たしています。生産者わずか19人、手間ひまかけて精一杯育て上げました。脂身にしつこさがなく上品な味わいが特徴です。今まで稀少で県外販売しておりませんでした。しかし、この度県外のお客様からのお声をたくさん頂戴しネット販売も始めることになりました。どうぞ、よろしくお願ひ申し上げます。

<http://www.ja-ugo.jp/index.htm> [JAうご牛](#) [検索](#)

有限会社 あぐり大内

お取り
寄せ
可能



〒018-0731
秋田県由利本荘市大内三川字三川20番
TEL/0184-62-0070
FAX/0184-62-0075
食べると青リンゴのような酸味のある不思議なリーフ。
カルシウムとマグネシウムが豊富で健康・美容食として注目されている。ファックスで注文可。

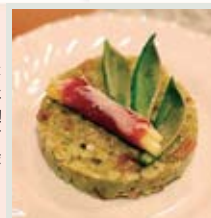
食べる人は作る人に興味津々



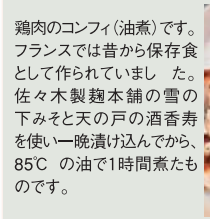
おいしいレシピ



前菜です。秋田の春をイメージしました。ひな祭りには蛤がつきもの。佐々木製 麴本舗の雪の下みそと天の戸の酒香寿を使い漬け込みました。



アボガドと茹でたおし麦を交えてサラダを作りグラブラリーフとアスパラの生ハム巻きをトッピングしました。



鶏肉のコンフィ(油煮)です。フランスでは昔から保存食として作られていました。佐々木製 麴本舗の雪の下みそと天の戸の酒香寿を使い一晩漬けてから、85℃の油で1時間煮たものです。



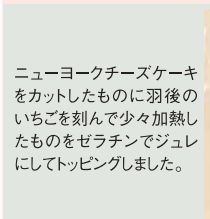
天然ホタテの醬焼きです。丸幸さんの平安の風を使用しました。



天然ホタテの醬焼き。貝柱、肝、ひもをバターでムニエルにして、仕上げに貴醸 醬・平安の風で香ばしい風味をつけています。



蒸し牛。うご牛に、貴醸 醬・平安の風と他の調味料で味をつけ30分蒸してから、スチームオープンで5分蒸しました。肉の下には地元の野菜「ふくたち」を蒸してひき、薬味を添えました。ローストビーフよりも柔らかく、お手軽に作れるのが特徴です。



ニューヨークチーズケーキをカットしたものに羽後のいちごを刻んで少々加熱したものをゼラチンでジュレにしてトッピングしました。



浅舞酒造、天の戸、KUROは食前酒に最適です。



佐藤登。秋田県横手市十文字町出身。横浜国立大学大学院修了後、本田技研工業に入社。東京大学工学博士。専門は化学。その後、ヘッドハンティングでサムスンSDI株式会社常務に就任。現在は日本と韓国を行き来している。故郷秋田を世界に知ってもらう活動も積極的に展開。最近韓国ドラマ「アイリス」に故郷横手かまぐらシーンを設定、また韓国へ出前かまぐら出場のきっかけを作る。韓国秋田ダイニングに秋田の食や酒を紹介するボランティア活動もしている。日常生活に関しては食べる専門で作ることはもっぱら奥様にお任せ。(今号のAgスペシャルインタビューにもご登場いただいております)

Noboru Sato

Hiroshi Mizugami

水上均。秋田県横手市雄物川町出身。東京理科大学卒業後、株式会社マイクロソフトジャパンの立ち上げのメンバーとして日本とアメリカを行き来する生活を13年経験する。絶頂期のマイクロソフト社を退社し、趣味が高じて東京の用賀にキッチンスタジオを構える。料理カメラマンとし活躍しながら、料理人としても活躍中。全国の隠れた食材にスポットを当て地域食材の取材の旅をし、地域活性化のお手伝いをライフワークにしている。ブログで全国においしいを発信中!! [ひとむ](#) [検索](#)



おいしいレシピ写真提供/有限会社 人夢キューイヌ