



ペルー料理界への偉大な遺産 —名だたるシェフたちが参集したある和食料理人の追悼晩餐会

原田 慶子

グルメの都リマで行われた スペシャルディナー

多様性に富む気候風土に育まれた豊かな食材と、移民が持ち込んだ各国の食文化が融合して生まれたペルー料理。21世紀以降、それらは才気あふれるペルー人シェフらの手で田舎料理の枠から見事に昇華し、世界が最も注目する料理のひとつとなった。中でも目覚ましい躍進を遂げたのが「ニッケイ料理」といわれるジャンルだ。日本人移民の子孫たちが生み出した、日秘（日本とペルー）のフュージョン料理。リマのニッケイ料理レストラン「マイド」が「世界のベストレストラン50」で堂々の7位（2018年）にランクインするなど、世界のガストロノミー界がその存在に注目している。

そのような中、ペルーの首都リマで8月2日に「Toshiro el legado / 紀郎 その遺産」と題したチャリティーディナーが開催された。紀郎（トシロー）とは長年ペルーで活躍していた和食料理人、小西紀郎氏（2016年4月に63歳で他界）のことだ。小西氏はリマのレストラン「トシローズ」で本格的な日本料理を提供するかわら、ペルーだからこそできる新しい和食を模索してきた。2005年のマドリッド・フュージョン（世界最高峰の料理学会）で日秘の食の融合「ペルビアン・フュージョン」を提唱、素材の見極めや鮮度管理、衛生面の向上や後進の指導にも注力し、ペルー料理界の発展に貢献した。このイベントは、独特の風貌と人懐っこさで誰からも

愛された故人を偲び、その功績を称えるために開催された一夜限りの晩餐会である。

今回のイベントの特徴は、何といてもその参加シェフの豪華な顔ぶれだ。日本からは「世界のNOBU」こと松久信幸氏や、ミシュラン3つ星料亭「菊乃井」の村田吉弘氏、モダンチャイニーズの巨匠・脇屋友詞氏をはじめ日本を代表する11人のシェフが参加した。発起人は“NHK きょうの料理”でもお馴染みの江戸懐石近茶流嗣家・柳原尚之氏で、2年前から企画していたという。これほどの巨匠たちと親交を深めていたという小西氏、その人脈の広さには今更ながら驚かされる。



イベント会場の様子（写真はすべて筆者撮影）



小西氏のエピソードや、彼がペルー料理界に残した功績などを語るアクリオ氏

日本からの要請を受け、ペルー側も立ち上がる。故人と特に親しかった「アストリッド&ガストン」のガストン・アクリオ氏や、「世界のベストレストラン50」で常にペルーをリードする「セントラル」のビルヒリオ・マルティネス氏、「マイド」のミツハル・ツムラ氏をはじめ、リマのトップシェフ16人が集結。中には「特に親しかったわけではないが、トシローはペルーのニッケイ料理を盛り上げてくれた人だから」と話す日系人シェフもいて、ペルー料理界における故人の影響を実感させられた。両国の名だたるシェフがこれだけ一堂に会す機会は、後にも先にも今宵だけだろう。

日秘両国のトップシェフらによる 15品のニッケイ&創作料理

イベントはリマ市サン・イシドロ区のレストラン「アストリッド&ガストン」で行われた。参加費は1人当たり280米ドルとペルーにしては値の張るものだったが、204人限定のチケットは早々に売り切れた。会場1階奥のパティオには多くの円卓が準備され、各座

席に整然と並べられた複数のグラスがディナーへの期待を否応なく盛り上げていた。

事前の広報では夜7時開始とあったものの、そこはラテンの国。在留邦人の多くは時間通りに来場していたが、グルメを自称するペルー人たちは主催者の都合など構わず三々五々やってくる。それを最初から見越していたのだろう、メインとなる日本人シェフの出番を後半にして、まずはペルー人シェフによる7種のボカディートス（パーティー開始前に配られる一口サイズの前菜）からスタート。小西氏の代表作であるホタテ貝の料理を始め、サバとフジマメのクリームを合わせたティラディートや、カツオ出汁とショウガを加えたセビーチェ、マキなどのニッケイ料理が次々とサーブされた。

後半は日本人シェフによる創作料理がコース仕立てで披露された。5種類の「カップ寿司ノブ・スタイル」を皮切りに、「昆布締めヒラメのポン酢醤油ジュレ」や「銀だら（メロ）の味噌漬け・

からすみ粉焼き」、「甘酒とカカオのグラニテ」など全8品。カップ寿司には新潟の北雪酒造から提供されたNOBUブランドの純米吟醸が、そのほかの料理でもそれぞれのマリアージュを考慮したシャンパンやワインが振舞われた。日本から持ち込まれた和の食材に来場者も興味津々、盛り付けの繊細さや季節感の趣向などは見事とし



ずらりと並んだ「カップ寿司ノブ・スタイル」は圧巻だ



「銀だら（メロ）の味噌漬け・からすみ粉焼き」。味噌とからすみの芳醇な香りが食欲をそそる一品



「昆布締めヒラメのポン酢醤油ジュレ」。ジュレの隠し味には、日本から持ち込んだ柚子胡椒が使われている



「カップ寿司ノブ・スタイル」を仕上げる松久氏と、それを手伝うアクリオ氏。世界の巨頭がともに並ぶ貴重なショットだ

か言いようがなく、初めての味覚を大いに堪能したようだ。サポート参加のペルー人見習いシェフたちにとっても、貴重な学びの場になったに違いない。関係者の挨拶や日本人シェフの紹介、故人のエピソード披露、遺族の挨拶などを経て、約5時間に及んだ追悼晩餐会はその幕を下ろした。

ペルーグルメ界の発展に心を砕いた故人にちなみ、今回の収益はリマ郊外の料理学校にすべて寄付されることになった。また、日本・ペルー双方のシェフがボランティアであったこと、特に日本側は旅費や宿泊費、日本からの食材等すべてを負担しての参加であったことも付け加えておきたい。日本組の中には、この機会を利用して家族でマチュピチュ遺跡を訪れたり、イベント終了後に新たな味覚を求めてペルー・アマゾンへと旅立ったシェフもいた。日本を代表するトップシェフたちも、ペルーという国やその食文化に大いに興味を持っていたことを窺わせるエピソードであり、それらの縁を結んだのもまた小西紀郎その人といえよう。



小西氏の代表作をアレンジした「コンチャ・マカ・クシュロ」。アンデス高地の淡水湖に生息する藍藻の一種クシュロは、小西氏がペルーの料理界に紹介した素材だ

ペルー・ニッケイ料理のこれから

ペルーにおけるニッケイ料理は、100年を超す移民史の中で誕生し育まれたものだ。異国の地で故郷の味を再現しようと努力した日本人移民の一世たち。街角で伝統的なペルー料理を味わいつつ、自宅では和洋折衷料理を食べ育て育った二世たち。若さと自由な発想でニッケイ料理を発展させた三世たち。どの世代が欠けても今日のニッケイ料理は成り立たなかった。一方で、世代の交代は時に知識や技術の伝承を阻むこともある。その意味から、二世と三世の中間にいた小西氏は貴重な存在だったと言えるだろう。また日秘の食の融合“フュージョン”を彼が称賛したことは、三世たちの自信にもつながったはずだ。試行錯誤を重ね築き上げてきた自分たちの料理が、日本で修業した日本生まれの和食料理人に認められたその意味は計り知れない。

リマでは今、ニッケイ料理をブランド化しようという動きがある。2017年10月にリマ市サン・ミゲルで開催されたペルー初のニッケイグルメ・文化フェスティ

バル「ゴチソウ・ペルー」(注)は、日系三世が中心となり企画したものだ。毎年11月に行われる日秘文化週間や他の日系イベントとは異なり、その主体はあくまでも“ニッケイ料理”である。「マイド」に代表される創作ニッケイ料理を「ニッケイ・コンテンポラネオ(現代ニッケイ料理)」、ニギリやマキを「スシ・バー」、ラーメンやうどんを「ソパ・ハボネサ(日本のスープ)」といった具合にプロデュースし、ニッケイ料理の多様性をアピールすることに成功した。

注目すべきは「ニッケイ・クリオージョ」や「サングチェス・ニッケイ」のカテゴリーがあることだ。セビーチェ(鮮魚のライムメメマリネ)やロモ・サルタード(牛肉の炒め物)、パン・コン・チチャロン(豚肉サンド)、アンティークーチョ(牛ハツの串焼き)などは、そのどれもがこれまで伝統的なペルー料理と位置付けられてきた一品だ。日系人シェフとの歴史的な関わりが強いセビーチェはまだしも、黒人料理にルーツを持つとされるアンティークーチョまで取り込むとは正直驚きを隠せない。しかしながら、こうした大胆な動きに関しペルー人社会から目立った反論は出ておらず、そのことからニッケイ料理に対する評価や期待値の高さが窺える。ペルー発ニッケイ料理の躍進はこの先も当然続きそうだ。

注：2回目以降は毎年4月の日系文化週間に合わせ開催

(はらだ けいこ ペルー在住フリーライター)