

ます素材発見から料理が生まれていくのがおもしろい

エル・ブリの秘密

世界一予約のとれないレストラン

食環境ジャーナリスト 金丸弘美



1952年生まれ。近著に『地域ブランドを引き出す力 トータルマネジメントが田舎を変える!』(合同出版)

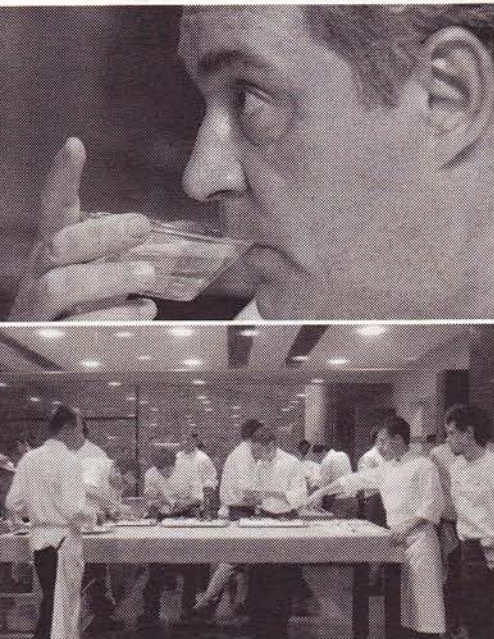
世界でいちばん予約が取れないといわれる、スペインの三つ星レストラン「エル・ブリ」の裏側に密着したドキュメンタリーです。このレストランのことは初めて知りました。一番おもしろかったのは、市場で食材を探し、素材探索からクリエーションが始まることです。

私は全国各地をまわり、農家や飲食業者などに食のワークショップを開いていますが、「素材をどう発掘するか」でスタートする。例えば、高知県土佐の赤牛のすじ・すね肉は全体の0.5%しかない貴重な部位ですが、畜産農家や地元ではほとんど使われていなかった。「じゃあ、これと山間地の津野町のコンニャクでおでんを作りましょう」というと驚く。そういう発想って意外にないんです。まず素材を発見し、どう組み合わせるかで豊かなものを作り出す。それがエル・ブリが世界最高峰のレストランになった理由かなと思います。

発見された素材は真空化したリ、フリーズドライにしたり、オブラートで包んだり、あらゆる可能性で試されています。実験的で、料理の見た目も斬新なので「本当においしいの?」とも思いますが(笑)、やはり一度は試してみたくありません。

もともと豊かな食文化のある日本ですが、近年の欧米化で変わってしまいました。大根の種類はかつて100以上あったのに、いまスーパーで売られているのはアメリカのF1(一代雑種)の品種がほとんどです。こうなると味覚を含めクオリティの基礎が単調になってしまいう素材を発見し、自由に大胆に創造するエル・ブリ流は、クリエイティブに関わる人、地域活性をするような人たちにもアイデアの源になるでしょう。

(聞き手・中村千晶)



伝説の三つ星レストランの裏側に密着。監督ゲレオン・ヴェツェル/12月10日からシネスイッチ銀座ほか全国順次公開/113分

渡辺祐の
ミュージック・
コメント



矢野頭子×上原ひろみのライブ盤 上質なる変幻自在に脱帽

WATANABE TASUKU

自称「街の陽気な編集者」。東京のFM局J-WAVE[Radio DONUTS]では番組DJも担当中の52歳

矢野頭子さんと上原ひろみさんがピアノ2台で聴かせたセッション・ライブを収めたアルバム到着。左チャンネルから矢野ピアノ、右チャンネルから上原ピアノ、そしてその上を自在に泳ぐ矢野ボーカル。これがもう、軽快にして壮絶、上質なる変幻自在。

二人の出会いには2004年に遡るとか。ステージやスタジオ・ライブ、お互いのアルバムで交流を深めながら、満を持して今年9月に行われたのが、このライブ・レコーディング。「ラーメンたべたい」月と



矢野頭子×上原ひろみ

「Get Together ~LIVE IN TOKYO~」

(23日発売/ユニバーサル ミュージック)二人のテクニクと絶妙なる間合いに時間を忘れます



「ラーメンたべたい」のライブ動画もネット上にアップ。お二人が書き込むスタイルでツッターも始めたりして、しっかりイマドキなスタイルなのにも脱帽です。

太陽」といったそれぞれのオリジナルを中心に、「リン・オン・ミー」のカバーあり、「あんたがたどこさ」にはコルトレインで有名な「アフロ・ブルー」が絡んだり、ジャズ、ポップスといったジャンルの枠では捉えきれない二人の存在感が交錯。いやあ、これぞライブ。ここでしか聴くことのできない音楽時間。一夜限りのステージという緊張感のある場をレコーディングに選ぶ、あえて言えばその了簡こそが「ジャズ」というものでありましょう。