

## 食から

みえる

こと



江上 栄子 Eiko Egami

江上料理学院院長。料理研究家。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校の最終課程修了証書を取得後、世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農功功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。



| vol.25 | 挑戦ってすばらしい

外出に適した季節となりました。世の中は昨年度から、「三年ぶり」のイベントや活動も始まり、新しい事に挑戦してみようという気運がみられます。

実は私はかなりの挑戦好き。「やってみませんか？」と誘われると、大抵のことはトライしてみます。

私のふるさと、佐賀で気球に乗りませんかと言われたら「ぜひぜひ」と空中散歩を楽しみましたし、南の島では、シュノーケルでお魚と遊びました。

フィンランドではスノーモービルを運転しませんが、ハンドルが重く、なかなかUターンできず、やっと戻ってきたとき、フィンランド人の友人に「そのまま日本まで行っちゃうのかと思った」と笑われました。

近年、挑戦して本当によかったと思うのは「合唱」です。2000年に今は亡き友人、小林カツ代さんの呼びかけで「神楽坂女声合唱団」が結成されました。チャリティー発表会のためにみんなで歌います。小林さんの呼びかけに料理の仕事に携わる女性だけでなく、さまざまなキャリアをもつ女性たちが集まりました。アマチュア合唱団とはいえ、お客様はお金を払って聞きに来てくださるので少しでも良いものをと、皆先生の御指導のもと、一生懸命練習します。大きな声をお腹の底から出して、ハーモニーが生まれるととても達成感があり、ストレス解消にもなります。仕事とは違うパフォーマンスをすることで、また仕事への活力が湧いてきます。

仕事以外の友人との交流にも刺激を受けますし、ひとつの目標に向かってみんなで準備する高揚感も楽しいものです。

今の団長のコシノジュンコさんがデザインしてくださった、「どんな体型の方でも似合う」ローブをまとってホテルでディナーショーをするまでになりました。

実は料理を仕事にする者にとって、積極的に挑戦しようとする気質はとても大切です。世界にはまだまだ知らない新しい料理や食材がたくさんあります。それにまず興味をもち、食べてみよう、料理してみようと挑戦することが新しいレシピにつながります。

料理のつくり方や技術もしかり。また調理器具の革新も日進月歩です。私の若い頃には考えられなかった、液体窒素や、アルギン酸などを用いた科学が料理の世界で当たり前のように入れ、新たな食感や視覚効果を生み出しています。挑戦すること、新たな扉が開かれるのです。

今まで一番の挑戦だったと思う食べ物、世界一臭いと言われる、スウェーデンのニシンの缶詰、「シユールストレミング」。通常缶詰は内容物が滅菌されますが、この缶詰はそれをしていないため、缶の中で発酵が進み、ガスによってフタは丸くふくらんでいます。

開封すると汁と臭いが拡散するので、スウェーデンでも屋外で開けていただきます。臭気はくさやの6倍といわれています。

私はくせの強いチーズも好きなので、おいしくいただきました。皆さまも機会があったらチャレンジしてみたいかがですか。