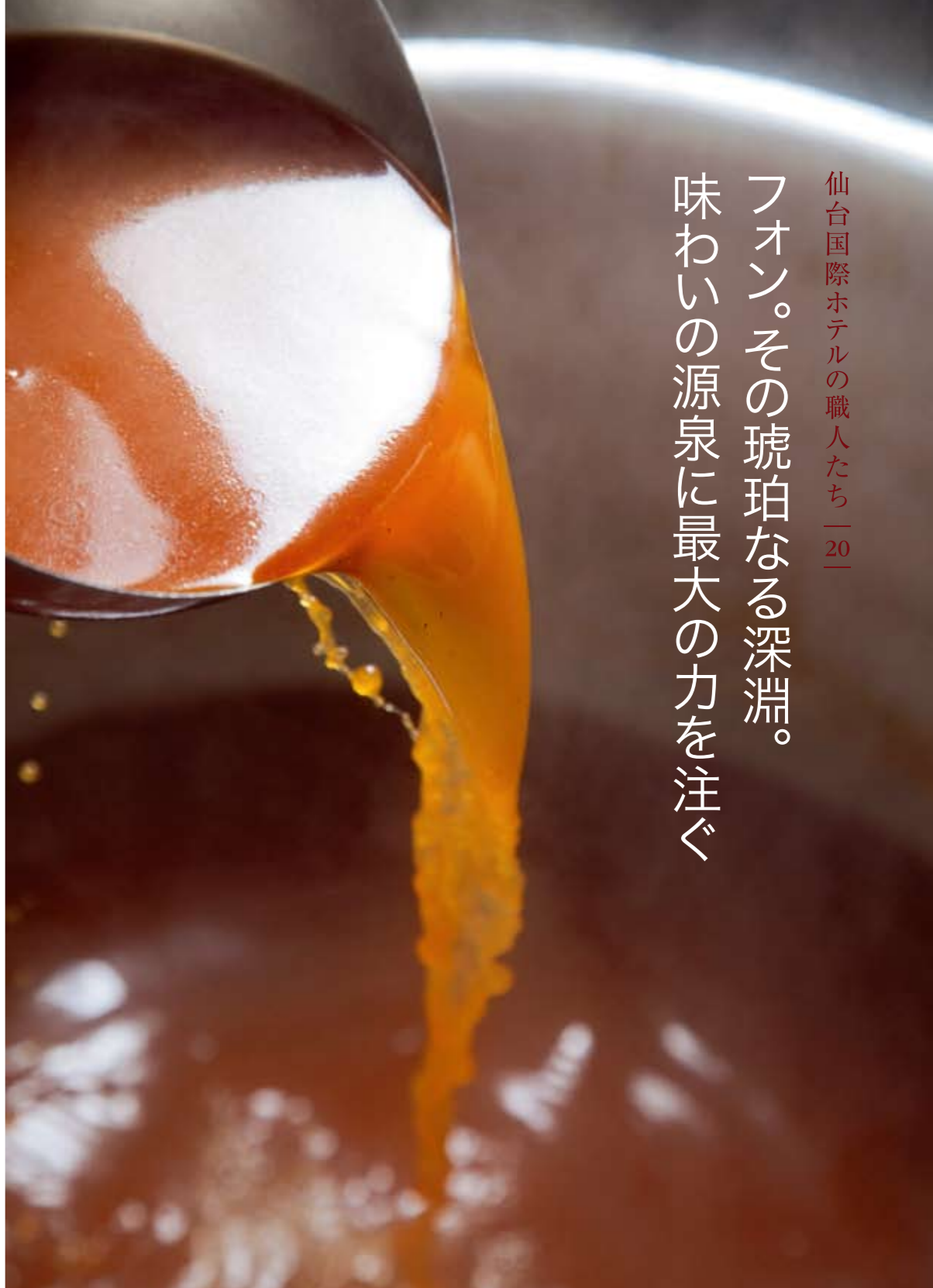


フォン。その琥珀なる深淵。

味わいの源泉に最大の力を注ぐ



80kgの仔羊、その旨みを凝縮したフォン・ド・アニョー。膨大な素材量と膨大な手間の果てに得られる、結晶のごとき味わい。

フランス料理の祖にして総ての料理人の師であるオーギュスト・エスコフィエ。彼は、フランス料理において最も大切なファクターはフォンである、と断言している。「フォンはあらゆる料理の基本

であり、かつ何よりも必要な要素であり、それなしでは一切の正式な料理には繋がらない。ゆえに、美味を追求する料理人が最も注力すべきは、フォンである」と。その教えは確実に現代へと引き

継がれ、正統な弟子である菅井敏彦により、ここ『仙台国際ホテル』の厨房に息づいている。その手法と味わいはもはや、藍より青い。フランス料理人界最高の栄誉といえる「ディシプル・ド・オーギ

ュスト・エスコフィエ」。エスコフィエの精神と技術を正しく受け継ぐ料理人が、『仙台国際ホテル』にはなんと二人も存在する。ひとりには、総料理長・中村善一。そしてもうひとり、洋食料理長・菅

井敏彦である。嵐のような活気に満ちた厨房で、菅井の佇まいはどこか泰然と静かだ。彼がいま取りかかっているのは、数日後に控えた「至福の晩餐会」のメインディッシュとなる仔羊料理。この料理もまた、味わいの源泉であり要となるのはフォンである。

オーストラリアの海辺の牧草地で育った仔羊・グレートサザンの枝肉をロースト用の塊に切り出し、丁寧に掃除していく。その際に切り落とした端肉やスジ、肋骨などを香味野菜とともにオープンで1時間ほどローストする。じくじく

と肉汁と脂が湧き染み出したこれを寸胴に移し、ミルポワとともに煮込んでいく。一般的には水で煮込むのが常套だが、菅井はここでブイヨン・ド・ヴォライユ（チキンブイヨン）を使う。ダシをとるためにダシを使う、という何とも贅沢な手法で、菅井は仔羊の旨みを詰めていく。

数時間の後、ふつふつと静かに湧く仔羊のフォンは丁寧に濾されてアクを取り去られ、フォンを超えて旨み濃い「ソース」となる。主役である骨付きロースの塊・フレンチラックは、脂を落とし、そ

の脂で燻しながらグリルし、タイムやピーツ、アスパラガスといった野の香りとともにオープンへ。ひたひたに肉汁をたたえた、艶めかしいまでの鮮紅色の断面。その香りと風味は、結晶ともいえるべきフォン・ド・アニョーでさらなる美味へのほりつめる。

フォンは、その手間とともに膨大な量の素材を必要とする。例えばたった1人前だとしても、真つ当なフォンを取ろうとすれば100人前のフォンと同量の素材が必要なのだ。そんな奇特ともいえるべき手法を日々の当然として実現でき

るのは、やはり『仙台国際ホテル』の厨房ならではのこと。このホテルでの晩餐を楽しむにしているすべてのゲストのため、菅井はその日にできうる最高の仕事を皿の上



仙台国際ホテル
〒980-0822 宮城県仙台市青葉区中央4-6-1
☎022-268-1111 (代表)
www.tobu-skh.co.jp

オーストラリアの西、地中海性気候の暑乾いた夏を涼しく多雨な冬にやさされた海辺の牧草地。ミネラルたっぷりの草を食み、潮風に吹かれて育った仔羊を味わう「コックotteで香りを移したグレートサザンラム野菜のグラッセを添えて」。



完全にアクを取り去りつ、貴重なフォンを一滴も無駄にせず。自らも複数の作業を同時進行させながら、時計のような正確さでスタッフに指示を出していく菅井敏彦料理長。彼はその料理人、そして上に立つ者になると、集中の糸を一瞬も途切れさせぬまま、厨房全体の動向を俯瞰することができるのだ。



1 丁寧に掃除した枝肉から出たスジや端肉、骨を香味野菜とともに1時間ほどロースト。



2 玉葱や人参、セロリといった香味野菜を細かく刻んで炒めたミルポワと合わせる。



3 シトロン色の煮凝りとなった美しいブイヨン・ド・ヴォライユを注ぎ合わせる。



4 オープンのパットに残った肉汁などもすべてこそげ取り加え、とろ火で煮込んでいく。



5 2時間ほど煮込み、濾して、さらに煮詰めるとソースになる。



6 フォン・ド・アニョーをひたすら凝縮して完成するソース。仔羊のローストと最高の相性だ。