



仙台国際ホテルの職人たち | 16 |

## 悠久の玄奥、一瞬の鮮明。 「乾貨」の真髓を『翠林』で愉しむ



熊の掌は上海風の煮込みや、軽く燻製にして前菜に。鱈は炒飯などのアクセントに。サンリは姿揚げなどで。



**仙台国際ホテル**  
 宮城県仙台市青葉区中央4-6-1  
 ☎022-268-1111(代表)  
 www.tobu-skh.co.jp/  
**5F 中国料理『翠林』**  
 ☎11:30~14:30, 17:00~22:00

1.『翠林』羽田満料理長。調味料や漬物、そして乾貨づくりなども自ら手掛ける実践の料理人。干す・漬けるなどの手法によって生まれる熟成の旨みを研究する。2.干鮑、ツバメの巣、干牡蠣、干朝鮮人参、干キヌガサタケ、豚のアキレス腱、調理法によって使い分けるフカヒレ。丁寧に扱ったものであれば、紹興酒やワインのヴィンテージのように、古いほど価値が上がってゆく。3.「ツバメの巣 蟹と玉子入りスープ」。乾貨のなかでも特に高価なツバメの巣は、スープやデザートで味わえる。4.とげのある上質な煎ナマコを使った「海老のすり身詰めナマコの煮込み」。上湯スープの旨みをたっぷり含んで。5.3日間かけてもどしたスルメを旬野菜とともに炒めた「干しスルメの唐辛子炒め」。食感が生鮮のイカに近いが、旨みの濃さが段違い。

「乾貨」という名が示す通り、中国料理界では貨幣と同じ価値を認められているほど重要な食材、乾物。日本から貿易によって中国に持ち込まれた俵物三品（フカヒレ、干し鮑、煎ナマコ）などは、日本でも高級かつ人気の食材として名が通っているが、魚の浮き袋や豚のアキレス腱、牡蠣やキヌガサタケの乾貨ともなれば、その名をメニューに見かけたことすらない、という人も多かろう。実際、これらの調理にはえらく時間と手間がかかる。高価な上に何日もかけて仕込まねばならぬとすれば、大抵の料理店は仕入れも含め何日も前からのオーダー制にするのが当然だ。だから、「浮き袋もアキレス腱も、すぐできますよ。煮込みにしますか？」とこともなげに言う羽田満が統べる『翠林』は、よほど珍しい存在といえよう。

「表メニューにこそ載ってはいませんが、予約なしでも当たり前前に注文なさるお客様が一定数いるので、用意しておかないわけにはいかないんですよ」

そう羽田は言うが、その胸の奥には、若い料理人たちにたくさんの経験を積んでほしい、という親心もある。年に数度しか扱わないような食材では、いつまでたっても使いこなすことはできない。

高級食材の価値に見合う調理技術やセンスを磨くため、『翠林』の厨房では日常的にあらゆる食材が組上乘

るのだ。その中には、熊の掌やサンリ、食用蟻といった満漢全席でしかお目にかかれないような食材もある。素材だけ見れば気持ちはやや引き気味となるが、その調理法を羽田から聞くうち、「うまそう」「食べたい」という食欲の方がぐいぐいとたげてくるのだから不思議なものだ。

何日もかけてもどしたアオザメのヒレを、金華豚とモミジのスープで2時間蒸す。凝縮感のある白湯スープで20分煮込み、オイスターソースと醤油のソースで仕上げる。厚さ3cm、直径30cmはあろうかという「フカヒレの姿煮込み」だ。ざくざくとした噛みごたえの後、つるつると舌ざわりのよい繊維にはらはらとほぐれてゆく小気味よさ。たっぷりとしたみたスープとソースの旨さ。まさに上海料理の帝王だ。

煎ナマコは水のみでもどし、海老のすり身を詰めて上湯スープで煮込む。とろとろぶるぶるとしたナマコ、海老の風味、しゃくしゃくのクワイ。生鮮のときの異形からは想像もつかない、チャーミングな味わい。

干すことで、生鮮のときにはない風味や食感、旨みを得た素材たち。それらが卓上へと現れるまでの過程を見て、『翠林』の厨房に流れる時間についてつくづく考える。何十時間もかけてベストの状態を生み出す下ごしらえの時間。わずか数秒のタイミングに料理人の魂を懸ける火入れの時間。進みかたの違う時計をすべて大切にすることこそ、『翠林』の料理はうまいのだ。



貴重なアオザメのヒレを使った「フカヒレの姿煮込み」。10人前はあろうかという超S級の逸品。