

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

語学留学で訪れた日本で和食に目覚める

人生の転機に選んだ料理人の道



チョウ・ソヨンさん（韓国・40歳）

趙書穎（チョウ・ソヨン）さんは約10年前、語学留学のために訪れた日本で和食に魅せられた。焼き鳥など居酒屋料理も好きという趙さんだが、何よりも引かれたのが会席料理。唐辛子を使った辛みが強い料理など食材本来の味が分かりにくいことが多い韓国料理とは異なり、食材の味を生かす繊細な料理であることが魅力だった。春夏秋冬を反映し見た目にも美しく「食べる前から感動する」ことも彼女の心を捉えた。

趙さんは日本で結婚、離婚を経験。食べていく術を身に付けなければと考えたとき、頭に浮かんだのが和食への思いだった。常々「いつかは本格的に習ってみたい」と考えていた彼女は料理人の道へ進もうと決心、辻調理師専門学校の間を叩いた。2013年のことだ。

和食の中でも趙さんが「一番好き」と言うのが、会席料理の碗物だ。吸地は基本的に薄口醤油、塩、カツオ節、昆布を用いた強い主張のない味付けにもかかわらず、味わいは深く、碗だねを引き立てる。「韓国には日本の碗物のように繊細な汁物はない。和食を学んでいく上では、この繊細さが分かるようになるまでが大変だった。材料は非常にシンプルなのに、ちょっとしたバランスの違いで味が変わってくる。どのようにすればちょうどいい味になるのかを見極めるのがとても難しかった」と趙さんは言う。その彼女が今回、コンテストに出品した料理は、やはり碗物。「魚膳（オソン） トマトかぶら流し仕立て」だ。

魚膳（オソン）とは白身魚や野菜、卵などを巻き物にして蒸した韓国宮廷料理。韓国料理で大切にされる「五色」（ゴミョン）——青・赤・黄・白・黒の彩りを取り入れた華やかな料理だ。自分らしさを碗物に出したいと、韓国の料理とのコラボレーションを考えた末にたどり着いた。魚膳は淡泊で上品な味であるため、碗物らしい一品になると考えたのだ。

吸地（スープのこと）も新しい表現にこだわった。「吸地のうま味の素である昆布やカツオ節を別の食材で表現できないか」。考えたのが、トマトを使ったのだ。昆布のうま味の素であるグルタミン酸が、トマトにも豊富に含まれていることに目を付けた。トマトには独特の酸味があるので、これを和らげるためにすりおろしたカブを吸地に足しすり流しにして、全体のバランスを整えた。

腕に磨きをかけるため、現在は辻調理技術研究所の日本料理研究課程で学んでいる趙さん。今春の卒業後は、ミシュラン1ツ星の大阪の「居酒屋 ながほり」に就職が内定している。「日本で更に修行を積み、将来的には韓国に和食の店を出したい」と夢を語る。



「魚膳（オソン） トマトかぶら流し仕立て」