

Table Ocean Paper

The third Yasuda Building 2F 1-9-5, Kyomachibori, Nishi, Osaka / TEL:06-6225-2770 / FAX:06-6225-2773

TABLE JOUIR

独立されてますます目が離せない西川功晃シェフに Ca Marche (サ・マーシュ) 開店前のお話を伺いました。

今までも周囲の人、皆さんに支えられてやってきましたが、また今回の自店 OPEN にあたって、皆さんの大きな力によってこうして今があり、人のありがたみをひしひしと身にしています。



お店を建てるにあたって、汗をかいて一生懸命に作業している人を見ると、力がみなぎります。

人が一生懸命に頑張っている姿というのは、心を動かすパワーがあるのだと改めて

実感する今日この頃です。

お店の至る所にこだわりや想いを感じ、心温まる本当に素敵なお店です。是非一度足を運んでみてください。

Ca Marche

パンと暮らしのサ・マーシュ
神戸市中央区山本通 3-1-3
078-763-1111
午前8時～午後7時
定休日 水曜日

きのこラボ

～トリュフよもやま話～

●猛暑が続いております。この記事を読んでいただくころには多少やわらいでおれば幸いです。地球温暖化云々と言われておりますが、はたしてそれが世間で言われているように本当に炭酸ガスの蓄積によるのかは地球のみぞ知ると思っております。

●余談ですが、平安時代は今よりもっと暑く、淀川流域あたりではマラリアという熱病があり平清盛もそれに罹患したと言われております。マラリアを媒介するのは熱帯性の蚊で、寒いと越冬できず死んでしまいますので、当時はそれだけ暑かったのでしょうか。きのこの世界でも温暖化のサインが見てとれます。熱帯性のきのこが徐々に北上していることも確かめられております。

●いきなり暑苦しい話題で申し訳ありませんでしたが、さて、「夏」といえば皆様の中にはサマートリュフなるものを召しあがった方もおられるかと推察します。トリュフとは、芋のような状態で地中に埋まっており、それが実はきのこのなのです。先回ご紹介申し上げましたが、これも菌根菌です。芋状のきのこをよく観察しますと、根のようなものがついていてそれが菌糸です。この菌糸は木の根とつながり、栄養を木からもらいます。一方、トリュフは木の根をとおして、窒素などの必須な栄養を木に与え、おたがい共生関係にあるわけです。木はいわゆるドングリのなる木、樫の木の仲間です。

●さて、日本では古来、このトリュフはあまり好まれないためか、日本ではその長らく存在が知られておりませんでした。醤油味や味噌味の文化にあわなかったのかもしれませんが。近年あるホテルのフレンチのシェフがホテルの庭で発見し、ちょっとした騒ぎになったことがあります。最近が続々と発見情報が報告され、ほぼ全国に分布していることがわかっています。トリュフの和名は、セイヨウシヨウロと申しますが、その仲間をセイヨウシヨウロ属と一応分類されており、DNA 解析では現在 15 種ほどあると言われておりますが、すべてが食用となるかは不明です。

●食用となるセイヨウシヨウロの仲間には、一般的に黒トリュフと呼ばれるもの（フランスのペリゴール産が有名）、白トリュフと呼ばれる：非常に香りの強いもの（イタリアのアルバ産が有名、北方で採れるのみで生産量も少なく極めて高価）、日本も含め中国から欧州まで分布している和名クロアミメセイヨウシヨウロ（夏の黒トリュフと呼ばれているようです）があります。日本産のトリュフは、このクロアミメセイヨウシヨウロの他に、欧州には見かけないイボセイヨウシヨウロがあります。先述の黒トリュフや白トリュフは極めて高価なため、中国産の安価なこれら近縁種が欧州に輸出されて、高価なトリュフの代用品や加工品にされております。

●最近、オーストラリア産をみかけることも多くなってきました。夏冬が逆転しているのに、夏にも本来の黒トリュフが楽しめます。現地に視察に訪れた専門家の講演を拝聴したことがありますが、地平線いっぱいの土地にヘーゼルナッツの木が果てしなく植えられ栽培されている光景をスライドで見ましたが、それだけ広大でもそんなに収穫できるものでもなく、一日回っても大きいものはかごの中に数個程度、とのことで、高価なものも理解できます。また、かつてある大学の研究者の方が、菌を人工培養し、Z菌と名付けて育てたそうですが、どうしても小指の先ほどの大きさまでしか育たず、また香りも味も悪かったそうです。これはこの研究を手伝っておられたOさんに直接お聞きしました。やはり菌根菌の人工栽培は難しくその研究者の方はもう故人でおられますがさぞかし無念だったことでしょう。

●さて、日本のトリュフのお話です。トリュフは、マニアの方によれば、『黒土』、『石灰質』、『樫の木』と三拍子そろって見つかる確率が高いそうで、なかでもイボセイヨウショウロは、土中に浅く存在するので比較的に見つけやすいとのこと。また、山口県の秋吉台のあたりは石灰質で比較的に見つけやすいと聞いたことがあります。さて、この実物を、先だって、ある専門家の方から分けていただいたので標本にしようと思っておりましたところ、友人が食べよう、というので、近場のパスタ屋さんに入り、ナイフで削って食しましたが、味はさほどではありませんでした（無論、半分は標本用に残しておきました。叱られたら大変です：笑）。また、ある会合で、宮崎産のハンドボール大のものをを見せてもらったことがあり驚きましたが、これでも乾燥して小さく縮んでしまった、最初はバレーボールくらいあったのだと聞いてさらに驚きました。こちらは私の記憶に間違いがなければクロアミメセイヨウショウロでありました。



写真：京都産のイボセイヨウショウロとその断面

●欧州ではトリュフを見つけるのに、嗅覚のいい犬や豚をしますが、豚は見つけたら食べてしまうので犬のほうがいいようです。しかし、犬といえども訓練を十分しないと嗅ぎわけるのは無理で、豚はその点トリュフの香りをフェロモンとして感じるらしさほどの訓練は要りませんがやはり達者なものとそうでもないものがあるようです。猫でもマタタビに感じる猫とそうでないのがいるようなことかもしれません。で、人間は、と申しますと、Tさんという有名なマニアの方が、いつも鞆にトリュフを入れて持ち歩き香りを忘れないようにされている様子のあるTV番組で紹介されているのを見ました。もっとも、その方は食べるほうには興味がなさそうでしたが、冷凍庫にはいっぱいトリュフの標本が詰まっていた

●さて、トリュフの料理、フレンチやイタリアンでは、薄くスライスして調理された肉やパスタにかけたり、また、細かく刻んでソースに混ぜたり、和食ではトリュフご飯というのが最近あるようですがこちらの味はまだ経験していません。一般には鳥獣肉食に用いて香り付けを楽しむのがいいようですね。香ばしさも含め複雑さが増して肉の香りや味がさらにひきたち、そこにワインを口に含むとさらに世界は膨らみます。少々話は脱線しますが、マイタケなど、香りの強いきのこを乾燥チップにして細かくしてカルパッチョなどに用いると、胡椒とは微妙に違う風味がなんともいえないですよ。完全に粉末状にしないのがコツで、やや粗めにすると口の中でチップが割れたときの香りと食感がひきたちます。きのこによる風味づけ、是非お楽しみください。海草でも同じことができるかもしれませんね。

●トリュフの話に戻ります。ご家庭では、加工品（缶詰や瓶詰）は価格の割に香りや味に乏しいのでおすすめし難く、むしろトリュフオイルの上等なものを奮発して購入し使用すると雰囲気を楽しめるかと思えます。パリのレストランで私がフランスで食したのは、トリュフのサラダで、思っきり山盛りにスライスがのっていて驚きました。向こうはやるのが大胆ですが価格も大胆でした（汗）。また、トリュフ専門店があってショーウィンドウから眺めるのも楽しいものです。東京にもトリュフ専門のレストランがあり、一度うかがってみたいなと思っておりますが大胆な価格が少々心配です。

●トリュフの香りについて、これはまず、トリュフがどのように育った時期に収穫されたものかが重要です。あまりに若い菌ですと胞子の形成が未熟で香りがなく、また老いた菌ではすでに中が溶解して台無しになっているからです。余談ですが、日本で古来より食されていた松露（ショウロ）という同じような芋みたいなきのこがありますが、これはせっかく採れても老菌であることが多くその際は

全く使えない、と、ある老いた料理人の方から聞いたことがあります（これはお吸い物などに入れると美味しいそうですが今松露は全く流通しておりません）。さらに、鮮度や保存状態が重要です。収穫後時間がたって乾燥してしまうと香りを損ないますし温度が高いと傷んでしまいます。さて、香りはどんなものか、と申しますと、人により表現は違いますが、海苔の佃煮の香りとか、エキゾチックな香ばしい木材の香り（なんのことやらわかりませんね：笑）とか、サマートリュフではニンニク臭なども目立ちます。個人的にはマイタケにやや近いような気がします。先日ちょっと興味をもったのは、大阪のHAJIMEというお店でオーストラリア産の黒トリュフを使ったエスプーマにしたソースがヘーゼルナッツの実そのものの香りがしたことです。共生している木の実の香りがする、ということに感銘を受けました。実の香りの成分がどのように菌に移行するのか調べてみたいところです。



写真：トリフまるまるパイ包みとその断面
（旧 ル トラン 杉田シェフ作）

●以上、トリュフについてよもやま話を申し上げました。私は個人的には、日本人のせいとか、松茸が大好きですが、複雑なワインをたしなむときにはトリュフのほうがよいマリージュがなされるように思います。ワインの奥深さを感じますね。

●なお、最後にご注意申し上げますが、日本産のトリュフ、野外で見つけた、これだ、と思ってもうかつに決して食さないくださいね。芋状のきのこは多種多様で、ニセショウロの仲間を始め毒のきついものがたくさんあります。では皆様のきのこライフが皆様の幸せにつながりますように。

（参考：マイタケチップは、”おしどり調剤薬局”の社長さんがマイタケを自ら工場で栽培して作った製品があり、マイタケを通常より時間をかけて育てているので風味が抜群です。時に百貨店で売られています。これは魚にもなかなかいけます。また自家製も是非お試しください。ドライフルーツ作成機器がAmazonで売られており、これで簡単にできます。ただし、松茸はあまり結果がよろしくありません。）

大手前栄養学院専門学校
きのこラボ 酒井健雄

コラむ

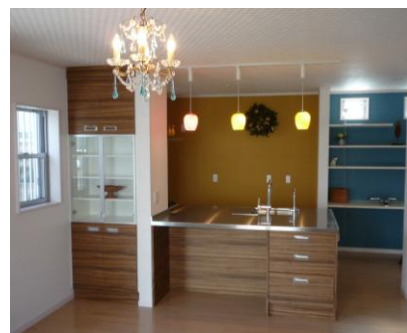
～こんなん知ってる？～

世界で1つだけのキッチン

これまでこのコラムではずっと食材を紹介してきましたが、今日はキッチンをご紹介します。食材も大切ですが、毎日の食事を充実するには、料理を作り、食事を楽しむ場であるキッチンも大切です。◆家の間取りや、使う人の身長、食生活などが千差万別であるため、パッケージ品ではどうしても使い勝手に不満がでるケースが少なくありません。例えば、身長とキッチンの天板の高さが合わず調理がしづらかったり、小さい子どもがいるのに調理中に子どもの様子がわからず調理に集中できないなど不満も千差万別です。◆そのため近年、間口や高さ、扉の材質や機器などをオーダーメイドで作る「オーダーキッチン」の関心が高まっています。ただオーダーキッチンのメーカーは規模が小さいため認知度も低く、どこに依頼すればいいかわか

らない人がほとんどだと思います。

◆大阪のオーダーキッチンメーカー「スタディオ」は、「幸せキッチン計画」を合言葉に世界で1つだけのキッチンを作り続けています。ブログには夢の結晶である81種類のキッチンが紹介され、お客さんの笑顔があふれています。幸せなキッチンの作り方を知りたい方は、ぜひスタディオのサイトをご覧ください。



スタディオ株式会社
<http://www.stadion.co.jp/>

株式会社 P R I N K
代表取締役 神崎 英徳
<http://www.prlink.co.jp/>

L'histoire de gateaux (リストワールドドゥガトー) 『カステラとビスキュイのお菓子なお断』

▼お菓子を作る方は、「ビスキュイ」という生地をご存知だと思います。私塾での、講座で「ビスキュイ〜」を作る際に、時折質問をします。「皆さん、ビスキュイってどんな生地ですか？」皆さんの答えは、「別だての生地」「サクツとした生地」「メレンゲの入った生地」「スポンジケーキのこと」など、様々です。「スポンジケーキ」という呼び方は、アメリカ由来。「ビスキュイ」はヨーロッパ由来。年配の方は、ふんわり膨らんだ生地のことを「カステラ」と呼ばれます。今回はそんなビスキュイのお断。▼時代は江戸時代幕末、諸説ありますが、長崎で貿易をしていたポルトガル人により「カステラ」が伝えられ大流行。その後、明治時代には、ドイツ・スイスなどから現代洋菓子が伝わっていましたが、一部の上流階級の贅沢品でした。昭和に入り大戦後、アメリカの「ショートケーキ」がまたまた大流行。ケーキとた。そして近年、ヨーロッパで修行されたが本格的に伝えられ、「ビスキュイ」と呼ぶキュイは「灰褐色に」「二度」の意の bis の造語で焼き菓子全般に対する呼称です。卵を砂糖と泡立て、小麦粉や油脂などを加らむ特性を持つ「卵白」だけを泡立てます。メレンゲを立てて作る製法でしたが、その後全



言えば、苺のショートケーキになりまし先輩たちにより、華やかなフランス菓子ばれる生地が多く紹介されます。▼ビスと、「焼く」の意の cuit のヨーロッパの中で、ふんわりとした質感の物はえて作られます。その多くは、泡立ち膨「カステラ」も伝承当初は、卵白でメレンゲを立ててがほとんどになり、そのしっとり

ときめ細やかな口溶けの良い食感が日本人に好まれ大流行しました。昭和のショートケーキの「スポンジケーキ」もこの全卵立てで、「カステラ」好きの人々に瞬く間に、受け入れられ大流行したのです。▼日本では、欧州でポピュラーな卵白を泡立てるビスキュイを「別立て法」、先輩格で既に馴染んでいた全卵立ての生地を勝手に「共立て法」と命名し、あたかも二大製法のように位置づけてしまいました。。。▼「ビスキュイ」とは、生地全般を指す、カテゴリーの呼称。だから、誰に聞いても答えが曖昧なんですね。だから皆さん正解！だったんです。。パチパチ。。。って、でも、じゃあ、ヨーロッパには、「共だて」って認識はないのでしょうか。。。。なにか昔の職人たちが、「共立て法」=「ジェノワーズ」と言っていたような。。。

では、次回「ジェノワーズ」のエピソードをお断しましょう。

アトリエクツミ・メゾンドレザン 春日 玖一巳

つぶやき 140

res_matsushima



レストラン Matsushima ~松島 朋宣シェフ 140字の世界~

◆ELLE ON LINE に載せて頂きました！！ <http://bit.ly/9f3SqA>
11:50 AM Aug 3rd ココログフリーから

◆今月も非常に暑いですね。Matsushima では、先月好評でした和歌山あらかわの桃を使った冷たいポターージュ。今月も引き続きお出ししております。おそらくあと2週間出せるかどうか？ということです。ぜひ、お急ぎください。特に桃が好きな方！必食！！です。ご予約お待ちしております。

11:33 PM Aug 4th web から

◆今魚屋さん到着。めっちゃ あめ色の鰻がきました。早速骨きりして、お客様をお待ちしましょう。これはええぞ〜

2010年8月7日 9:50:04 web から

◆今、信州から野菜が届いた。おかひじき、三度豆、茗荷、ズッキーニ、めずらしい茄子、早速下処理します。今日のお客さんはなかなかラッキーです。お楽しみに

2010年8月15日 11:36:32 web から

◆今日もめちゃくちゃ暑いですが、頑張ってお仕事やっちゃいましょう。そしてお昼からはいざ、信州へ行ってまいります。子供達待ってるよ〜 今日義父に焼酎を持っていかないと、夜はお待ちかねのお断です。寝ませんように。。。。

2010年8月17日 9:17:47 web から

◆今日から営業再開！昨日の富山も一昨日の長野も暑かったけど、やっぱり関西の暑さは半端無いです。高校球児に脱帽やね。頑張れ高校生！！今日は少しだけですが、石鯛と胡椒鯛を入荷しました。夏の魚もやっぱり良いです。皆様待ってま〜す。

2010年8月20日 11:52:24 web から

◆今日の天気予報に危険な暑さってコメントされていたんですが・・・危険な暑さって・・・始めてみた形容のしかたでした。

2010年8月22日 11:49:00 web から

◆今日も快晴！夜には高校時代の恩師が尋ねてきてくださる予定。本当にありがたい。この仕事を地味〜に続けてきてよかったとしみじみ思う。

2010年8月29日 9:43:12 web から