

【吉原的料理世界】器の上をデザインする～円

料理はもちろん、おいしいということが大前提。

食材選びから始まって、食材の下処理から切り方、そして加熱法まで、いろいろなテクニックを駆使し、食材に敬意を払って作り上げていくのが料理の楽しみです。

私は今、三重県の伊賀市という田舎に住んでいて、周りは緑だらけ、野菜はいつもその日に採れた鮮度のいいものがファーマーズマーケットで手に入ります。でも、かつては東京、横浜という大都会の、それも都心に近いところに長く住んでいましたので、買い物はたいていスーパーマーケットでした。

もちろどこにいても、食材にはいつも敬意を払って料理してきましたが、その当時はその野菜をどうやって手なずけて、味を上手につけ、おいしくしようかということにもつばら力を入れていました。

ところがその後、こちらで田園生活を始めてからというもの、野菜がそのまま美味しいので、野菜の本来の旨みをどうやって引き出すか、調味料に頼らず、そのままの味を表現するかという方向に料理も変わってきました。

それだけ、採れたての野菜はおいしいし、新鮮さはインパクトに満ちているということではありますが、都会、田舎ともども、食材に料理という魔法をかけるということに変わりはありません。

さて、作った料理を器に盛り付けて、食べる人の目の前に置く、そして食べる前にまず視覚をロックアウトしてしまう、これもまた楽しい料理の醍醐味、私はそれもととても大事にしています。

というわけで、料理をデザインするという事にスポットを当てて考えてみたいと思います。

今回は「円」です。

円というのは角がなく、見た目にも穏やかな形です。

そして器も円形が圧倒的に多いので、日頃気にもかけず、料理したものを無造作に盛り付

けていることが多いものですが、作ったものの形を考えて盛り付けたり、器を配したりしてみると、また食卓に新しい風景が見えて、お料理も映えて、食卓に変化も生まれます。



<写真①、②>パンケーキ（ホットケーキとも言います）

これは、パンケーキを焼いて並べたものです。

こうやって、①のように全部をズラッと並べてみるのと、②のように立ててまとめると、
なんだかちょっと違った様子がそこに見えますね。





<写真③、④>キャロットソテー

通常のニンジンと黄色いニンジンを細く笹がきにして、油を少し熱したフライパンに並べて、動かさずそのままゆっくりふたをして炒め、そして形のままお皿にスライドさせた料理です。

フライパンに入れると、通常は、ついついかき混ぜたくなるものですが、こうやって動かさずただ見守るだけ。じっくり炒めると、塩も胡椒もしなくてもニンジンの甘味がじわっと出てきて、ニンジンの旨みが味わえます。④の写真のように底に軽く黄土色の焦げ色が付くぐらいが香ばしくて良い味わいです。円形の 2 色の輪の楽しさが見えて、食卓も華やかになります。



<写真⑤>紫蕪の蒸し物

蕪はもともと丸い球体、蒸したものを盛り上げるようにお皿に盛り付けるのもいいですが、その時、根の部分だけではなく茎も一緒に蒸して、茎の部分も活躍させます。線があつてこそその円を生かす手法です。真ん中に、付けるタレを置いて、こんな風にぐると円くあしらうと、目先も変わります。



<写真⑥、⑦>セルクル寿司

お寿司を円く作って上に好きなものをいろいろのせると花が咲いたように食卓を彩ることができます。

その際、円いものをただ丸いお皿にのせるより、角のある器に盛り付けてみると、料理とテーブル全体がシャープになります。さらにお皿に直線が入っていると余計にお寿司の円形が引き立ちます。

⑥はお皿を普通にテーブルに置いたもの、⑦はちょっと工夫して配したもの。

比べてみると、両者の視覚的インパクトに違いは歴然、いずれもちょっと意識を変えて食べる直前の見た目のデザインにも注目してみましょう。

撰稿・图片 吉原 hiroko (学校供餐研究家・料理研究家)

编辑翻译 JST 客观日本编辑部