

【吉原ひろこの料理の世界】料理をデザインする～幾何学的に並べる 1

おいしい料理ができたら盛り付けです。

そのまま無造作にお皿に移して食卓に出す人も多いかもしれませんが、盛り付けの時にひと工夫すると、その料理はまた違ったものになります。

盛り付け方次第で、その料理はシャープに変身します。

食べる前に目で感じた味覚、つまり目で味わう感覚が、料理全体に影響することは少なくありません。

たまには目先を変えて、目からの刺激も食卓にのせてみませんか？

その方法として今回は、料理を幾何学的に盛り付ける方法をご紹介します。

幾何学的にアレンジした盛り付けは、とても料理が引き締まって見えます。

食材自身の持つ線、フォルム、印象、そういったものをそのまま生かしたり、一度シャッフルして形を変えたりして、器の上に幾何学的な世界を描いてみましょう。

そういう気持ちで料理を並べるだけで、日常の料理に飽きが来ないし、食卓を囲む家族も友人も目を見張ることでしょう。そしてそれは、自分自身の感覚を磨くことにもなります。



① 通常の絹豆腐



② 概念を変えて豆腐を並べる

日本では豆腐の料理は日常的にテーブルにのります。毎日でもいいというぐらい好きな人もいます。やわらかい絹ごしがいいという人もいますが、私はしっかりとして大豆の味が

よくわかる木綿豆腐を好んで使います。

通常は普通に切って①のように薬味をのせて醤油のつゆをかけ、かつお節をあしらったりしていただきますが、それを②のように、豆腐は薄めに切ってシャープに並べ、上にのせる鰹節と薬味類は横に添わせて幾何学的にアレンジしてみると、豆腐料理がとてごちそうに見えるものです。



③ 切り方を変えて豆腐を並べる



④ 方向を変えて豆腐を並べる

③は、同じ豆腐を花型で抜き取って、器に対して対角線に並べ、抜き取ったところに薬味を入れた物です。花の丸いフォルムを生かすために、オクラの尖った先端を横に配しています。浸けるツユは丸い容器に、そしてかける鰹節は長方形の器に入れて、全体の印象を幾何学的に仕上げています。

④ はそれをテーブルに置くときの技です。

器の角が食べる人の前にくるように置くと、主張の薄いやわらかい豆腐が、一層その存在を主張します。



⑤ 巻き寿司を並べる



⑥ 巻き縦に寿司を並べる

⑤と⑥は細巻き寿司です。卵やホウレンソウ、煮含めたかんぴょうを巻いています。縦に並べたり、横に並べたり、好きなように列を作って並べるだけでも楽しいのですが、少

し緊張感を持たせる手法を取ると表情が変わります。

丸いものは四角いお皿にのせるのがコツ。そして⑤は横並びにしたものです。横並びは、かなりリラックス感があるものです。

その場合も、器の辺に添って直線に並べる方が美しいものです。

また⑥は、それを食べる人に出すときに縦並びに置いたものです。両方を比べると、縦のラインを強調する置き方がずっとシャープに見えます。

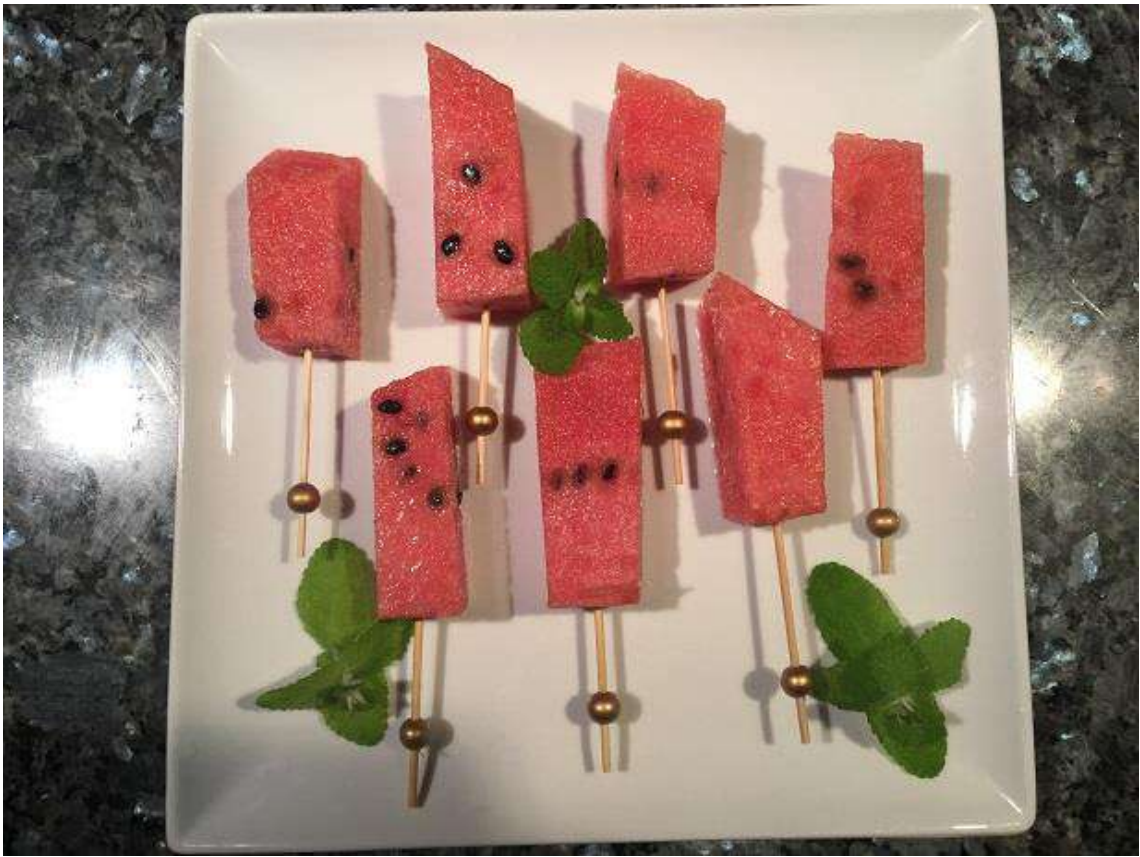
そして、直線を際立たせるために、ここでは茹でたタコの足先の部分のグルグルと巻いた円い形を添えています。



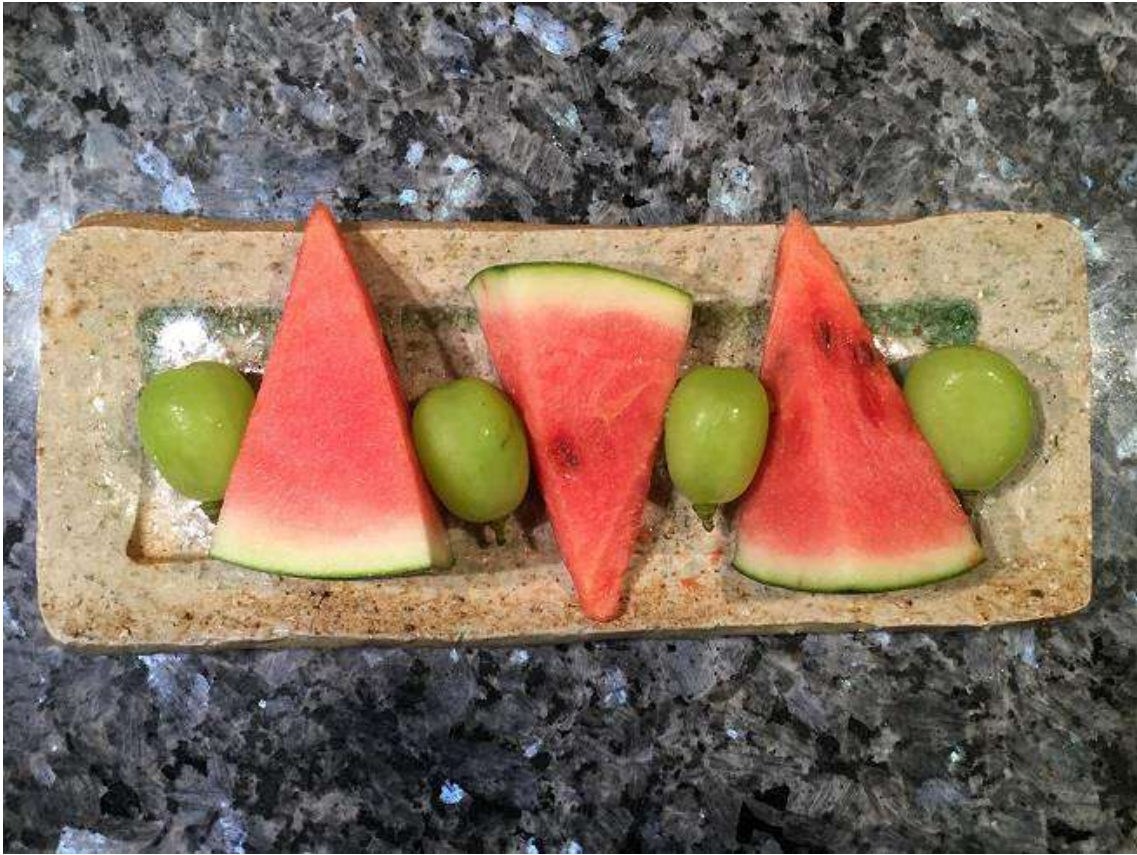
⑦ 寿司を並べる~ちらし寿司

同じお寿司でもこれはちらし寿司、ちらし寿司は通常トッピングをランダムに散らすのでそういう名前が付いています。でも、時にはシャキッと整列させて器に入れ、各自のお皿に取ってから混ぜるという趣向もおつまものです。

それぞれの食材の持つ色やフィルムのコントラストを、まず愛でることができます。これは松花堂に入っていますが、また違った形、特に丸い器に盛り付けると印象が変わります。



⑧ スイカを並べる



⑨ 丸いものと並べる

デザートのスイカも、⑧のように長方形に切ってスティックを刺して出すと、食べ易い上に、オシャレに感じます。スティックに付いた丸いゴールドの玉がアクセント、切り方のひと工夫が功を奏します。

⑨は扇形に切ったスイカを上下に並べ、間に丸いブドウを配することで、スイカの線をシャープに見せています。

「幾何学的に盛り付ける」、このキーワードを念頭に置いて盛り付けると、日常の料理が変わります。

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