

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

日本料理の季節感に芸術性を感じる ホテルの和食店で27年勤務のベテラン



ピョウ・ギルテクさん（46歳・韓国）

きっかけは家族との外食だった。高級和食店で味わった料理には、ひとつひとつに季節感が詰まっていた。こういう料理を自分も作りたい。高校時代から料理への関心を持っていた表吉澤（ピョウ・ギルテク）さんは、今から27年前の1989年に料理人としての第1歩をソウルを代表する高級ホテル「ロッテホテル」で踏み出す。「どうせ学ぶのならきちんとしたところで」というのが、ホテルの和食店を選んだ理由であった。

懐石料理や寿司を中心に料理人としての基礎を学び、96年に現在の職場であり、同じくソウルの高級ホテルでもある「ザ・リッツ・カールトン ソウル」の和食店「花園」へと移る。ここでは系列の「ザ・リッツ・カールトン東京」、「同・大阪」での研修に加え、03年には東京の武蔵野調理専門学校で和食を学ぶ機会も得た。日本での経験は深く印象に残っており、「野菜の煮物ひとつとっても、これだけの香りを表現できるのか」と感銘を受けた。

04年には「ザ・リッツ・カールトン ソウル」の日本料理統括シェフへと昇進。現在は厨房での仕事のみならず、ホテルのクッキングクラブで日本料理を教えたり、テレビの料理番組でも腕を振るうなど、幅広い活躍を続けている。多くの人から腕を認められて、「日本料理といえばこの人とみなが思い浮かべるような存在になりたい」と日夜研鑽に励む。

日本料理の魅力は、「味もさることながら目で楽しむ要素を重視」することにあると表さんは考える。食材や色感を巧みに使い、四季の情緒を表現する部分に芸術性を感じると語る。自身が調理をする際には、韓国料理の基本でもある青・赤・黄・白・黒という「五色」を配することを心がけている。これは古く中国より伝わった陰陽五行思想に基づくもので、青・赤・黄・白・黒の各色が象徴する木・火・土・金・水の要素を等しく摂取することが、心身のバランスを保つとの考え方によるものだ。今回、和食ワールドチャレンジのために作った料理は「蟹真薯の甲羅蒸し」だが、これにも青はハウレンソウ、赤はワタリガニ、黄は柚子、白は真薯、黒はゴボウと五色がしっかりと組み込まれている。

さらに今回作った料理のポイントとしてすり身の存在をあげる。もともと好んで使う食材のひとつでもあり、表さんは「魚の香りと、やわらかな食感が独特であり、色合いの白さが他の食材を引き立ててくれる」とその特徴を語る。今回の場合ではワタリガニの赤さをすり身で強調した格好。「単にワタリガニを茹でて食べるよりも、すり身によって料理としての質を引き上げ、一段上の品格を与えてくれた」と食材への賞賛を惜しまない。

表さんは自身の将来について、「これまでホテルで勤務をして27年目になるが、もし辞めて独立するとしたら寿司店を開きたい」と話す。韓国でも寿司は好まれているので、韓国人の好みに合わせた工夫を施しつつ、自分らしさを盛り込んだ煮物、汁物を添えたセットメニューを提供したい。和食ワールドチャレンジでよい成績を取って、その未来に近づき、韓国内でさらに発展した日本料理を伝えるのが大きな夢だ。



「蟹真薯の甲羅蒸し」