

和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

日本料理人であることに誇り
2度の来日で腕を磨く



ゴンサロ・サンチアゴ・パウティスタさん（48歳・メキシコ）

サントリーホールディングスのグループ会社であるレストランサントリーメキシコが、日本料理の店をメキシコの首都メキシコシティに初めてオープンしたのが1970年。以来、同社が展開する「レストランサントリー」は同国で高い人気を誇る。お客はほぼ100%がメキシコ人だというこの日本料理店を同社は現在メキシコ各地に7店展開。そして、メキシコシティにある本店「レストランサントリー デル・バジェ店」の料理長を務めるのがゴンサロ・サンチアゴ・パウティスタさんだ。

パウティスタさんは高校卒業後、調理アシスタントとして同社に入社した。1986年のことだ。きっかけは、知り合いが見せてくれた同レストランの写真。鉄板焼きの調理台の後ろに立つ背の高いコック帽を被った料理人の姿に憧れ、「ここで働きたい」と思ったのだそうだ。

「パウティスタさんは真面目な性格で、日本人の総料理長に気に入られることが多かった」とレストランサントリーメキシコの取締役、杉山和弘さんは語る。働く姿勢が評価され、90年代には2度、日本で長期研修を受けており、“本場”で日本の味を学んできた。「メキシコではまだ、本当の和食を知る現地の料理人は少ない。日本人から直接和食とは何かを学び、来日の機会も得てきたことが、和食の料理人としてのパウティスタさんの大きな糧となったのだろう」と杉山さんは指摘する。

パウティスタさんにとって和食の魅力は、油をあまり使わない健康的な料理であること。そして、カツオ節や昆布出汁を使った味付けは、うま味がありながら強い主張がないため、現地人の好みに合わせてアレンジがしやすいことだ。例えば、海老真丈にタルタルソースを合わせる、アスパラガスの牛肉巻きに照り焼きソースを添えるといった具合だ。

コンテスト出品料理は「蕪の蟹真丈射こみ～早春富士の和み」。メニューを組み立てるにあたっては3つのポイントを考えたといい。まずは最終選考のある冬という季節に合わせ、冬の食材である蟹、カブ、ダイコンを選んだ。また、選考会が京都で行われることから、京の食材である京コカブを使うことを思いついたという。

更に彼は、日本とメキシコの共通点を料理で表現したいと考えた。メニュー名通り富士山をイメージして高さを出した料理だが、実はメキシコには富士山に似たポポカテペトル山という火山がある。それとイメージを重ね合わせているのだ。山に積もった雪に見立てすりおろした山芋を蟹真丈にかけ、餡にも大根おろしを入れる他、これから咲かんとする早春の花をイメージして海老そぼろを餡に散りばめた。また、薄く輪切りにしたダイコンを太陽に見立て、2枚のダイコンに金箔を挟み日の出を表現。“山の頂上”にそっと載せた。

パウティスタさんは、同店が開催している現地の人に向けた料理教室で講師も務める。現在の仕事に誇りを持つ彼は、同社を定年退職した後は和食コンサルタントとしてメキシコに日本料理を広めていきたいという夢も持っている。



「蕪の蟹真丈射こみ～早春富士の和み」