

# 和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

## 故郷を離れ初めて知った四季を映した料理

## 和食の奥義を極めたいと意気込む



### アーロン・ペイトさん (39歳・アメリカ)

日系人の多いハワイ生まれのアーロン・ペイトさんは、子供の頃から和食と接する機会が多かった。和食はおいしく、盛り付けが美しい料理だと常々感じていたという。

ペイトさんが和食の世界に入ったのは20歳の時。日系人の経営する店で、寿司シェフとしての修業を始めたのだ。同じ店で13年間熱心に働き続けたが、「和食を極めるには、やはり本場、日本の店で働いてみたい」という思いが募った。そして34歳の時、転機が訪れる。東京・西麻布の創作和食店「権八 西麻布」で2年間修業をする機会を得たのだ。

常夏の島ハワイには、四季というものがない。そのため、ペイトさんが日本に来て最も驚いたのが、料理に反映される四季だった。修業を終えアメリカに戻ったとき、ペイトさんは日本と同じように四季を映す食材が手に入る土地で働きたいと考えた。それが、現在彼が寿司シェフを務める「シローズ寿司」があるシアトルだった。

ペイトさん以外すべて職人は日本人だという「シローズ寿司」では、創作寿司ではない“江戸前寿司”にこだわる。「アメリカでは、ロール寿司など創作寿司が人気で、若い人などは、寿司というと巻物だと思っている人が多い。シアトルは魚介類の宝庫であるピュージェット湾に面した土地で、当店では江戸前と同じような意味で近海の新鮮なネタを生かした寿司の提供を心がけている。本当の寿司のおいしさを知ってもらいたいから」と同店スタッフの中島康子さんは言う。

「食材の味を引き立てつつ全体の調和を考えた料理」が、ペイトさんが和食を作る際に心がけていること。コンテスト出品料理は「豆乳しゃぶしゃぶ」だ。しゃぶしゃぶは日本では定番の人気料理だが、アメリカではまだそれほど知られていないことがこのメニューを選んだ主な理由。ただし、しゃぶしゃぶにする食材には肉ではなく、シアトルの新鮮な旬の魚介類を使い新味を出した。だしに用いたのも豆乳。煮立てると上に薄い膜が張り湯葉ができるため、これを生ウニに載せ、黒トリュフ風味の塩を少し付け食べるという新しい食べ方を提案できると考えたのだ。また、しゃぶしゃぶにする魚介類や野菜の付けだれには、白トリュフオイルと大根おろしを入れたポン酢を用意した。

将来は自分のレストランを持ちたいとの夢を抱くと共に、日本料理人としての腕を更に磨き、講師としても活躍したいと考えている。「アメリカ人であっても、和食の奥義を極められるはず」とペイトさんは意気込む。



「豆乳しゃぶしゃぶ」