

美味しさも、楽しさも、健康も考えて フュージョンから日本の「だし」まで取り入れた料理を提案



山岸一茂さん

[やまぎし かずしげ]

1986年、ビストロダブル (南青山) の総料理長に史上最年少で就任。在籍中に渡仏し、パリの複数の3つ星店で修行。帰国後はフランス料理店、フュージョン料理店など数々の店の総料理長を歴任する。

2016年アカデミー賞晩餐会の料理を担当。

現在、アミティエ株式会社の料理プロデューサーとして、ザ・リュクス銀座でウエディングディナーから「レストランアノレーブ」まで含めたディレクター・エグゼクティブシェフを務める。ルネッサンス・フランセーズ日本代表部の理事としては、業界の若手シェフのサポート企画に注力する。(2011年 シュヴァリエ叙任)

日本におけるフュージョン(融合)料理の第一人者として活躍する山岸一茂さんのスタートは、バブル経済下の南青山、ビストロダブルの総料理長からだった。

「在日フランス人の方々の方が気軽に子羊のローストなどをお召し上がりに来る店でした。当然、チーズは必需品ですから、当時、フランスの友人からファックスで情報を送ってもらって、必死で勉強しましたよ」と山岸さん。1980年代にあって、毎月のチーズがテーマの食事は女性客で席が埋まったという。

山岸さんはもう一つ、日本におけるゾーンダイエットレストランの第一人者という顔もお持ちである。ゾーンダイエットとはマドンナなど多くのハリウッドセレブが実践していることから火がついた炭水化物、たんぱく質、脂質を4:3:3のカロリーバランスで摂るダイエット

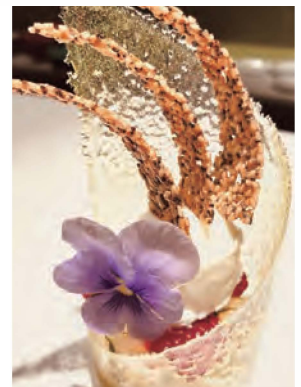


パリにあるフランスアカデミー本部の副会長(中央)とともに。

2020年9月発行「だし」でおいしい健康レシピ(旭屋出版刊)。世界から注目される和のだしを、メイン料理からデザートにまで生かす提案を、日本料理の富澤浩一氏、永瀬直子氏と共著で。



イギリス・シェットランド島産サーモンと鎌倉野菜の一皿、ソース プリ・ド・モー。モーは低温調理してだしとオリーブ油で仕上げているそう。



クリームチーズのクリスタルとゴマのラングドシャ。

法。これをレストラン料理で実現する提案を「4・3・3で太らないレストラン『Zone』の美食レシピ」(ブックマン社)など2冊の著作で日本に紹介している。

しかし、ここには「乳製品は控えめに」の一説もある。ではチーズは? 説明を聞こう。「生クリームもチーズもココ、この美味しさは他のものに代えられません。だからダメなんじゃないくて要は数回の食事でバランスをとればいいんですよ。さらに「チーズは発酵食品なので体にもいい日本の発酵食品とも相性がいい。私はそれらを魚や肉料理のソースにしたり、アミューズで野菜にナッペしたり。ときにはチーズをメインに組んで前後のお皿を軽い内容にします」。

コロナ禍、おうちで楽しむ方法を尋ねたら「まずチーズ売り場で好きな1種類と初めてを

2~3種類選ぶ。旬の野菜をさっとゆでてオリーブ油を足して添える。あるいはオリーブ油で焼いて、チーズをのせて溶かす。秋はキノコも使うと免疫力がアップしますよ」。

栄養学も添えて提案がいただけた。

(文責・松成容子)

東京・銀座

ザ・リュクス銀座 レストランアノレーブ

〒104-0061
東京都中央区銀座4-9-13 銀座4丁目タワー5F
TEL/03-6264-2227
営業時間/ランチ12:00~(完全予約制)
ディナー/18:00~22:00(L.O 21:00)
定休日/水曜日
※土曜日・日曜日・祝日はブライダル対応が主体