

ハレハレ通信



こんにちは。ハレルヤの松本敏弘です。

NHKの「プロフェッショナル仕事の流儀」は好きな番組のひとつで出来る限り、録画して観ています。実は公開録画にも行ったことがあり、“生”茂木さんにもお会いしています。

様々な分野のプロフェッショナルが登場するこの番組、そこに至るまでには幾多の失敗の山があったことが毎回紹介されます。

人知れず、練習、稽古、失敗を積み上げている、その量、質共に驚嘆します。

「強き稽古 物数を尽くせよ」(世阿弥の言葉)

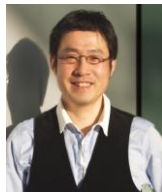
まさにこの言葉の通りです。

何か新しく始めた時、いつも考えるのは「早く失敗しておこう」ということ。どう考えても最初からうまくゆくはずがないのなら、失敗を多くした方が早く高みに近づくはずです。

大切なのは失敗しても立ち止まらないこと。今年も幾多の失敗を重ねてここまで来ました。今年も余すところ2ヶ月を切りました。みなさんは今年どんな失敗をしましたか？

ハレルヤ・パーソナルシェフ・サービス

代表 松本 敏弘



「点をつなぐ」

先月はお客様からの紹介の多い月でした。本当にありがたいことです。心をこめて、丁寧な仕事をしていれば、いずれ紹介は出てくるとは思っていました。正直、こんなに早く、しかも何件も頂けるとは思っていませんでした。紹介にお応えできるよう、益々クオリティーアップしてゆきたいと思います。

このことで思い出したのが **CONNECTING DOTS**「点をつなぐ」という言葉です。アップルの創始者スティーヴ・ジョブスが、スタンフォード大学の卒業式で学生に向けて行ったスピーチの一節です。

僕の好きな言葉で日

々の行動指針にしています。

「未来に先回りして点と点を繋げて見ることはできない、

君たちにできるのは過去を振り返って繋げることだけなんだ。

だからこそバラバラの点であっても将来それが何らかのかたちで必ず繋がっていくと信じなくてはならない。」

<http://www.youtube.com/watch?v=qQDBaTijY3s>

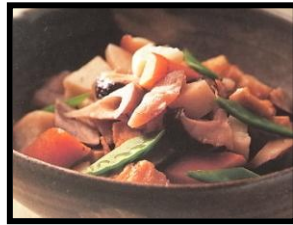
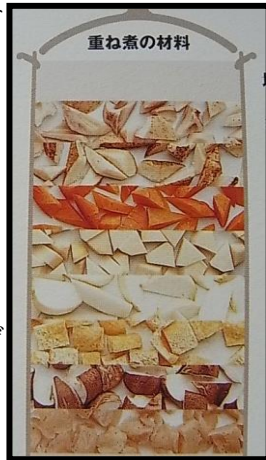
今から眺めると、あの日あの時の「一点」が今日、今へと連なっているのがくっきり見えます。今の結果のルーツがどこにあるのかを考えてみるのも面白いかもしれませんね。すぐに結果に結び付かないからと言って落胆せずに、その時、意味がわからないことでも、目の前のことに120%注力することの大切さを改めて感じました。

●「重ね煮」でまとめ仕事

重ね煮という調理法ご存じでしょうか？

この筑前煮であれば

- ・塩
- ・れんこん
- ・ごぼう
- ・にんじん
- ・里芋
- ・かぶ
- ・油揚げ又は厚揚げ
- ・生しいたけ
- ・こんにゃく
- ・塩



3~8種類の材料を切って、「鍋に重ねて煮るだけ」という料理法です。ほとんど水なし、油なし、調味料は自然塩だけという究極にシンプルなのに滋味あふれる煮物ができあがります。

ポイントは陰陽の法則に従って下から陰性のきのこ類、ナスやトマトなどの果菜類、キャベツや青菜などの葉菜類、里芋やじゃがいもなどの芋類、大根や人参などの根菜類という順番で重ね煮することです。

陰性のものは下からの上昇エネルギー▲

陽性のものは上からの下降エネルギーにより▼鍋の中でエネルギー

が対流を起こしエネルギーと味の調和とバランスが生まれるのです。そこには、野菜それぞれのおいしさというよりは、素材が混然一体となった、新しいおいしさが生まれます。しかも一度にまとめて作ってしまえば、冷蔵庫で1週間くらいは保存可能です。これは断じて「手抜き」ではありません。いわゆる「まとめ仕事」です。

ベースとなる料理は時間に余裕がある時に丁寧にまとめてつくる。あとはそれをベースに応用して、展開調理でさっと一品仕上げる。

【例えば】八宝菜・麺類のトッピング、味噌汁・コロッケ、春巻き、ギョウザの具等々。是非お試しください。

「野菜たっぷり重ね煮レシピ」洋泉社 船越康弘、かおり著

●今月のレシピ「玄米スープ」

玄米スープにもいろんなレシピがありますが、これは料理研究家の辰巳芳子さんのレシピです。玄米と梅干し、昆布だけで煮出す簡単で優しいスープ。疲れた体と心に染みこみます。すべてにおいて優しくつくることがコツです。

材料(500cc分)

- ・玄米…2分の1カップ(100cc)
- ・昆布…5cm長さ×3枚
- ・梅干し…1粒
- ・水…1リットル



- ① 玄米を用意する。スープ1回分は2分の1カップだが、2カップ程度まとめて煎った方がやりやすい。

- ② 厚手のフライパンを洗って油気を落とし、弱めの中火にかけて玄米を入れる。木べらでさらさらと混ぜながら煎る。
- ③ ふちぶちポップコーンのようにはじけてくる。8割方はじけたら火を止めバットに移して冷ます。密閉容器に移して保存する。
- ④ 鍋に玄米2分の1カップ、梅干し1粒、厚手の昆布5cm長さを3枚入れる。梅干はできれば塩と梅、紫蘇だけの純粋なものを。
- ⑤ 水を1リットル注ぎ強火にかける。沸騰したら弱火にし、ことこと煮る。表面がほほえむ程度に火を調整して30分ほど煮出す。
- ⑥ 少しずつ玄米がふやけてくる。30分も煮るとはじけて花が咲く。
- ⑦ 煮上がったらふきんを敷いたざるで漉す。玄米がかなりスープを吸っているが、あまり絞りすぎないようにする。
- ⑧ できあがり。熱いうちにいただく。冷蔵庫で冷やしてもおいしいが、あまり長く保存しないこと。

●ハレハレ日記

先日、第一回パーソナルシェフ懇親会を行いました。現役シェフも増え、日々現場で活躍中なのですが、一人ひとりが、それぞれ担当のお客様宅でのこの仕事、他のシェフの噂は聞こえても、なかなかお互い顔を合わせる機会がありません。以前から、他のシェフと会いたい、情報交換をしたい、との声が上がっており今回の運びとなりました。当日は、シェフ予備軍も含め、3チーム対抗調理あり、各自が持ち寄った料理のコンテストありと、大いに盛り上がりました。

今回のグランプリは「ベジタブル蒸餃子」でした。バックグラウンドも年齢も様々なシェフたち。共通するのは、食事を通じてお客様の役に立ちたいという真摯な思いです。同じ目的を目指す仲間と「想いが共有」できたことが刺激になったり、励みになったりしたようです。実際それは翌日からの料理に反映されていました。

●編集後記

この記事を読んでみて下さい。

飲食店運営のグローバルシェフは、全メニューを電子レンジ調理するレストランの運営に乗り出す。席数が40~50席で商品数は和洋中の100点~200点、客単価1000円程度。初期投資として、家庭用電子レンジを20台投入する。今まで3~4人いたスタッフを1人にし運営コストを下げる。

驚きである!!!

レンジでチンして、本格的シェフの味が再現できるということではなく、そんな料理を本気でレストランとして、お客様に提供しようとする発想にである。ファーストフードならともかく、レストランで食事をするという状況でそれはあり得ないでしょう。

もしも、このレストランが受け入れられたとしたなら、食事という行為の本質が失われてしまった世の中を嘆くばかりです。レンジの「チン」の音が、仏壇の「チン」の音に聞こえるのは僕だけでしょうか？