

外国人シェフへのそば打ち指導

和食(日本食)を世界に広めるための「日本食・食文化普及人材育成支援プログラム」という農林水産省事業が設定されました。ル・コルドン・ブルーという、フランス料理のシェフ養成学校がこの事業の委託を受け、授業の一環として外国人シェフに「手打ちそば技術」を指導して欲しいとの要請が全麵協にありました。このほど、手打ちそばの実技指導を行いましたので報告いたします。

1. 開催日時 平成28年8月26日(金) 午後3時～午後10時
2. 開催場所 ル・コルドン・ブルー(東京都渋谷区猿楽町 28-13)
3. 受講者 ロシア、香港、イギリス、台湾、ブラジル、シンガポール、ラトビア、アメリカ 3、カナダ 2
計14名(20代後半～30代前半、男10、女4)
4. 指導者 メインシェフ 全麵協 横田節子
アシスタント 加藤 憲
同 筋 啓
同 木村佐江子



ル・コルドンブルー代官山

5. 手打ちそばの指導状況

第1時限(午後3時30分～6時30分)

横田氏が作り置きしておいた「かえし」に、その場で鰹節を使った出汁を30分程煮たてで「かえし」を合わせて作ることを実演しながら説明した。すでに受講生は、日本料理などのシェフとして経験を持っている人ばかりですので、鰹節の香りをかいだり、かえしの調合方法を熱心に質問するなど、そばに対する姿勢に意欲があると感じました。



次に横田氏が、そば粉560g、中力粉140gの計700gの、いわゆる「二八そば」打ちを実演しました。水回しの粒の成長状況について、あらかじめサンプルを準備しておき、これを見せながら解説を交えて実演しました。打ち上げたそばを茹であげるところまで実演し、茹であげたそばを先ほど作った汁で試食してもらいました。



三箸程度の少量でしたが、受講生は皆が「美味しい！」と感動していました。その後、横田氏が二度目のそば打ちをしましたが、この時はそば打ち台の周りに全員が集まり、メモをとりながら熱心に見入っていました。

第2時限(午後7時～9時30分)

料理実習室に移動し、1班2～4名編成に組分けして、アシスタントの加藤、筋、木村と横田が、それぞれ担当してそば打ちを実習した。麵打ち台が大理石で奥行き90cm程と狭くてそば打ちには少し不向きでした。しかし、受講生は真剣に取り組み、初めてのそば打ち体験で



ありながらも皆素晴らしい出来栄であり、さすが料理人を志す方ばかりであると感心しました。特に、デモ打ち作業を克明にメモを取り、手順を間違えずにそば打ちをする姿には感動しました。打ち上げたそばは、その場で茹であげて盛付して、ねぎとわさびを盛りつけた小皿とともに、メインシェフの横田氏に提示して採点してもらい講評を受けていました。結果は、全員合格点でした。



6. 全体効果

今回は農林水産省事業の一環でしたが、我が全麺協として「そば打ちを世界に広げる」という目標にも合致するものでした。今後、受講生は国内各地(京都の老舗が多い)の日本料理店で6ヶ月間修行の後に、それぞれの国に帰国して日本料理の店を開くということであり、和食を代表する「そば」の普及と情報発信の足掛かりになったものと思われます。



2020年に開催される東京オリンピック、更にはユネスコの無形文化遺産に登録された和食の「そば」であり、全麺協としてこの好機をとらえて今回のような機会を多く持ちたいと考えています。

