

# サン・セバスティアン視察研修報告書

2018年11月21日

京丹後美食都市研究推進会

代表 松梨 善行  
大町 英継  
萩 美帆  
隅野 直樹  
岡本 多恵



## I 視察概要

### 1 目的

世界的な美食の先進地であるサン・セバスティアン市（スペイン）におもむき技術や考え方、地元食材の生かし方などを探求することにより、市内の料理人の調理技術を向上するとともに、その成果を市内で広めることで、京丹後市における食の観光地づくりへの機運を醸成し、魅力ある食の街づくりを推進することを目的とする。

### 2 日程

平成 30 年 10 月 9 日（火）～10 月 14 日（日）6 日間

### 3 訪問・視察先

（1）10 月 10 日（水）

- ①「サン・セバスティアン・ガストロノミカ 2018」視察
- ②旧市街 BAR=バル（以下、BAR）等視察

（2）10 月 11 日（木）

- ①シェアキッチン「美食倶楽部」で現地会員と調理交流
- ②旧市街 BAR 等視察

（3）10 月 12 日（金）

- ①ミシュラン 3 つ星レストラン「アケラレ」視察

### 4 参加者（京丹後美食都市研究推進会）

松梨善行（和のオーベルジュ・まつつる オーナーシェフ）

大町英継（丹後旅の宿 万助楼 料理長）

荻 美帆（カフェ ミツバチ オーナーシェフ）

隅野直樹（旬菜 鮮肴 ふかたべ オーナーシェフ）

岡本多恵（ミルク工房そら 加工、商品企画担当）



## II サン・セバスティアンの概要

・スペイン北東部、フランス国境付近くのバスク地方に位置し、首都マドリードから飛行機で約 1 時間。人口は 18 万 6 千人。（鳥取市、宇治市と同規模）

□ 美しい海岸に恵まれたヨーロッパ有数のリゾート地、スペインで最も著名な観光地の一つで、夏を中心に観光客が多い。

□ 主要な経済活動は商業、観光業。自動車や飛行機の部品製造も盛ん。

### Ⅲ 研修内容

#### 1 ガストロノミカ 2018

■日 時 平成 30 年 10 月 10 日（月）10 時 30 分～17 時

■会 場 クルサール・カンファレンス・センター（サン・セバスティアン市）

#### ■概 要

- 世界各地で開催される料理学会のルーツともいえる世界一の料理学会。
- 1999 年から毎年秋に同市で開催され、20 回目を迎える。
- 今年は 10 月 7 日～10 日まで 4 日間開催。
- 1 万 3000 人以上の「食」の関係者が集まる。
- メイン会場のホールではスペイン国内をはじめ世界中のトップシェフが、実際に調理を聴衆の前で行い、その場で試食ができる。
- 出展エリアでは、世界中からワイン、魚介類（マグロ、エビ、ブリなど）、加工食品（缶詰、チーズ、生ハムなど）、調理器具など食、料理に関するブースが出展され、多くの来場客で賑わっていた。

#### ■講演会

各シェフそれぞれでテーマを掲げ、15 分程度の持ち時間で発表。シェフはステージ上でレシピや料理観などの説明に専念し、調理はアシスタントが行うスタイル。その様子は会場内の大型スクリーンにも映し出される。

料理に携わる人間が、これほど多く集まり、意見や情報を交換できる場があることに驚かされ、同時に羨ましく感じた。どのシェフも、自身のレストランにある環境や、料理のメイン食材となる環境をととても大切にしており、その環境から創造される料理はとても自由で、とても柔軟な物であった。「大切なのは、何故そのように作っていったのかという気持ち。ストーリー」ということが強く伝わってきた。

合わせて、料理という枠をこえて、科学のような料理、料理学という学問だったようにも感じた。人間の五感すべてを使って味をあわせる料理や逆に目の錯覚になるような森の中の木や土を表現したスイーツだったり、料理の最後に出すジェラートを、液体窒素で凍らせたりなど、食べるという行為から得られる感覚をストイックに考え、味であれば、酸味、苦味、塩味等どのようにコントロールするか、また香りであれば、食材から出る香气成分を濃くするため蒸留させ、お出しする時目の前でスプレーするなど、まさに「味をデザインする」といった考え方には大きく感銘を受けた。

また、伝統料理に対する想いが深く、誇りを持って料理されていて、郷土愛を深く感じた。伝統を残しつつ斬新な料理に仕上げている。丹後の料理やデザートに落とし込む際には、丹後の食材で丹後を感じる味や丹後を感じる演出を考えていきたいと感じた。スペインの料理は足し算の料理だと感じたが、日本の料理は引き算の考え方。手間ひまかけるが余分なものはそぎ落として素材の味を十分に引き立てる。

華やかな演出は必要なくごくシンプルに表現することが丹後らしい、という意見もあった。京丹後においても、料理人たちの技術と意識の向上はもちろんだが、同時に、ここに来なければ食べられないといった料理や美食文化など、美食都市として必要な要素を作り上げていく必要があるであろう。



(ガストロノミカ 2018 の様子)

## 2 美食倶楽部での調理交流

■日時 平成 30 年 10 月 11 日 (木) 11 時 30 分～17 時 00 分

■場所 PENA HIPICA (ペーニャ・イピカ)

■応対者 ルイス・イリサル料理学校 ホセチョ・リザレッタ教頭

### ■概要

#### 【美食倶楽部】

サン・セバスティアン発祥の素人による料理サークル。最古の倶楽部が組織されたのは 1900 年ごろ。BAR 街に 40 近く、市内に 100 以上存在し、プロの料理人のレベルアップにもつながっている。

想像していた以上の調理設備で火力など申し分に無い設備であった。その設備を素人の方々が使いこなして、調理を楽しみ、食べる事を楽しむ。その 100 年もの歴史がある事がこの美食の町を作ったと確信した。大勢の一般市民が料理好きであれば飲食店も努力をせねばならない。仲間との交流の場であり、人と人（例えば、料理人と生産者など）とをつなぐ場所であることは非常に素晴らしいことである。

リザレッタ教頭からは、「鮫鱈のほほ肉」の料理方法でオリーブオイルの油脂成分とニンニクの旨味をベースに食材から出る水分や魚の骨と香味野菜から引いたダシなどを乳化させソースにしていく手法を教わり、あさりごはん、イカスミ、バカラオの出汁の取り方など多種の料理技法を学んだ。また、研修日には私たち以外に

も美食倶楽部の会員6人が調理を行っており、調理場をシェアしながら料理を作ることとなったが、彼らとも調理技術について意見を交換し、試食をし合うことができた。

美食倶楽部は、管理人による片付けや会計、食材の補充などの調理場を管理するシステムが先進的であるため、使う立場にとっては非常にありがたいシステムであった。

### 【ラ・ブレチャ市場】

いろんな食材の専門店がならんでいた。魚屋も何軒か連なって並んでいたが、どこも女性が魚をさばいていて、生き生きとして素敵だった。並んでいる魚もただ並べているだけではなくて、緑のもの（レタスなど）の上に並べられたり、かごに入れられたりしてディスプレイされ、見て回るだけで楽しかった。農家の方が野菜を売っており、野菜の説明など聞きながら買える。八百屋という流通経路が自然淘汰されてしまった我が丹後でも農家の方の顔を見て野菜などが買える場所があればいいと感じた。この事は丹後の料理人にとって地産地消の妨げになっていることは間違いない。鮮魚店では大勢の方が買い物をし、賑わっていた。驚いたのは、あんこのホホ肉やメルルーサと言うタラ科の魚のアゴ部分（ココチャ）のみを売っていた事で、魚のゼラチン質が多い部分などピンポイントで食材を扱い、家庭でもその部分を調理して食べていると言う食習慣を見る事が出来た。



(市場の様子、美食倶楽部での調理指導と交流)



## IV BAR

■日時 平成 30 年 10 月 10 日（水） 20 時 00 分～22 時 00 分

平成 30 年 10 月 11 日（木） 11 時 15 分～11 時 35 分

20 時 00 分～21 時 30 分

■場所 旧市街地ほか

■平成 30 年 10 月 10 日（水）

① RESTAURANTE HI DALGO（イダルゴ）

② Bar Restaurante CASA SENRA（カサ センラ）

③ Antonio Bar（アントニオ）

■平成 30 年 10 月 11 日（木）

④ BAR GORRI TI（ゴリチ）

⑤ Goiz Argi（ゴイス アルギ）

⑥ Casa Urala（カサ ウロラ）

⑦ Txvleta（チュレタ）

■概要

BAR で提供されるのはバスク地方特有の料理であるひと口サイズの「ピンチョス」（小皿料理、串刺し料理）が中心。各店でオリジナルのものが創作され、カウンターに綺麗に並べられており、見た目にも楽しく、価格も 300 円前後とリーズナブルに設定されている。

現地ではピンチョスとともに「チャコリ（白ワイン）」や「シードル（りんご酒）」と呼ばれるバスク地方の地酒を一杯ひっかけ少しずつ食べ歩きをするのが一般的で、街全体の発展に大きく繋がっている。

バル街では沢山の数のピンチョスが並んでおり、十数種類の材料を巧みに組み合わせることで豊富なメニューを生み出している事が解った。食材は高級ではないにしろ、手作りで手間がかかっている料理。調味料も多用せずシンプルな味付けで素材の味を生かした美味しい料理ばかりの印象であった。観光でなくても地元に住んでいても行きたいと思えるであろう店ばかりであったことが素晴らしい。チェーン店もあまり見当たらない。

丹後では地域が広く、お店が点在しているため、町全体でという概念は難しいが、どこか 1 箇所でもそういったバル街のようなものができると、観光客も集まりやすいのではないかと思う。それが、地元の食材を使っていて、価格帯がリーズナブルであれば、人が集まり、観光客でも気軽に入ってくれる。そして、その周りにある旅館やお店にも人が集まったら良い。各々のお店が切磋琢磨することで町全体の料理レベルが向上した理由の一つでもあるであろう。



(BARの様子、人気のピンチョス)

## V ミシュラン3つ星レストラン「アケラレ」

ペドロ氏・・・レストランアケラレオーナーシェフ。ポールホキューズに師事し、帰国後12人のシェフを毎週集めて調理し、上客を呼び、ジャーナリストも呼ぶことで料理を広めることにも努めた人物。料理そのものだけでなく、それに付随するものまでに価値を見出し、料理人の地位を向上させることに尽力してきた方。自店でも、お客様に驚きと感動を与えることを提唱する様に。ただ食べるだけではなく、目で見て楽しめる料理、五感を刺激する料理を提供。

私たちは、彼の話から「ヌエバ・コッシーナ・バスカ」(新しいバスク料理(※))運動のお話や料理を考え出すきっかけが朝の散歩道だったことなどを聞き、レシピのヒントはどこにでもある事を学んだ。

日々のレストランの業務をこなしながらの、新しい料理の開発は非常に難しいもの。このレストランにはレシピ開発のためのラボがあり、レストラン業務とは別に専任スタッフが料理開発に従事する。これが常に新しく斬新な料理を生み出すのだと感じた。

※伝統的で家庭的なバスク料理を、一度分解し、再構築するもので、料理を組み合わせたり新しい調理方法で調理したりするが、根本は、いわゆる「おふくろの味」である。

### 【料理研究室】

研究員はレシピ開発の研究のみに専念をしているという事には驚かされた。研究室にはサーモミックス、食品乾燥機、オイルバス、真空包装機など、最新設備がそ



ろっており、まさに実験室である。

旨味を引き出す「ダシ」に着目した料理では旨味成分の構築が日本と全く違い、物凄い複雑で濃厚なダシを引いていた。どの料理も新しい質感や蒸した塩で生食できるイカの上にかぶせ加熱と味付けをする調理など驚きの連続であった。その繊細で手間ひまかけられた料理は、生み出されたラボとはどのようなものなのか？様々なものから受けるインスピレーション、情報、流行りの食材。常にアンテナを張って研究している施設である。すべて計算され繊細な料理はこのラボでの研究の賜物であろう。

もっと柔軟に食材や調理方法を見直し、固定感に縛られず、遊び心を持てば幅も広がっていく事にも気付かされた。



(アケラレ料理研究室での指導の様子)

## VI 総括(今後の展望)

サンセバスチャンは世界から美食が集まる街。「美味しい料理が食べられる」と言う町になるのには昔からの歴史があった。美食倶楽部の存在、料理人同士がレシピを共有したり、研究開発をしたりして切磋琢磨することでレストラン業界全体のレベルアップに繋がったようである。そして何よりも料理人や市民が街（地元）を愛し、地食材を愛して止まないという情熱が多く伝わってきた。

丹後も「カニ・アワビ・ノドグロ」と言う高級食材を目玉にしていくと流通や安定供給の問題でどこかで無理が生じる。いつ来ても「丹後に行けば美味しい物がある」と言うようになるには、今ある地元の食材で美味しい料理を提供する技量を磨くことは必要不可欠であり、もっともっと料理人が楽しみながら地元のテロワールを大切にしていける事が重要であるだろう。例えば丹後にラボや美食倶楽部をヒント

にシェアキッチンを立ち上げ、少人数の勉強会や丹後の郷土食の再構築などを考える場所を作り、「たんちよす」などを含めた「新しい丹後食」を開発し、ガストロノミカや特別レストランなどの形も含めて市内外へ発表、発信していければと願う。

加えて、アニャナ塩田の塩のように、バスクのレストランがみんなで使うことで復興していったことなど、シェフと生産者が協力して、伝統を守っていること、学ぶべきところは沢山あるように思う。

料理人はともすれば競合する関係であり、我々5人は、当初はレシピの共有などは極めて難しいのではないかと考えていた。しかし、志を同じくする5人で研修を重ね、また現地を視察して世界のトップシェフの食への想いを共有する中で、5人の考え方にも変化が表れていると感じている。例えば、事前研修の中では、山にキノコを採りに行き、おいしい部位や調理方法を共有したり、自社で作った新しい乳製品を持ち込んで試食し、当該乳製品に合う料理について意見を出し合ったりもした。また、研修者の一人が、イノシシをさばく際に見学会を開催するなど行った。視察研修を終えて帰国してからは、さらに意見交換や情報交流が深くなっていると感じている。例えば、研修者の1人が昨年作った調味料がおいしかったということで、みんなに作り方を教えたり、個々に野菜を含めた自作の食材を交換・販売しあったり、さらには、5人以外の市内の料理人との交流会を企画したりと、活発に活動している。すなわち、志を同じくする仲間をたくさん作り、その中で意見交換や情報交流を活性化させられれば、最終的にはレシピの共有や公開をすることも不可能ではないと感じている。

料理人と生産者や漁師、加工業者や販売店などが横につながり、それぞれに敬意を表し、郷土愛を有した、「All Tango (オール タンゴ)」こそが、京丹後市美食都市計画においてもっとも必須であると考えている。それには行政の立ち回りがとても重要ともなる。

そのために、今後の展開として、賛同してくれる料理人や生産者などの丹後の食に関係する様々な関係者がマッチングできる場として、今回の視察研修の報告会も兼ねたイベントの開催や、市とも協力してのシェアキッチンの立ち上げなど、丹後の素材をより魅力的にできるようなイベントや場所づくりを進め、丹後で作った素材が欲しい、丹後で作った料理が食べたいと言われるよう、生産者、料理人などが力を合わせて、より良い丹後にするために進んでいけるような活動がしていきたいと切に願う。



(京丹後美食都市研究推進会)