



発酵する桃と30種類の料理ワークショップ

金丸弘美

食総合プロデューサー

料理家の馬場香織さんと食のワークショップを地方で行うようになって、もう5年ほどになる。これまで北海道上市幌、茨城県小美玉市、高知県、山口県長門市など、十数回行ってきた。

最初に出会って間もなく、彼女は『何度でも作りたくなるほめられレシピ』（レタスタクラブMOOK）を出版した。その本が好評で、その後、続々と本が出てベストセラー作家になり、今では引きも切らない人気料理家だ。

彼女にお願いをするようになったのは理由がある。あるものの食材を上手に、さまざまなバリエーションを生みだしてくれるからだ。しかも一般の方々の参加型スタイルでのワークショップ形式の料理で、軽々と20〜30品目を作り上げてしまう。福島市観光コンベンション協会「発酵文化研究会」の「ももの試食会」を行うこととなり、「桃」を商品化したいとの依頼から、馬場さんにメニューをお願いした。

そもそも最初から難問である。桃の季節でない10月に行くというのである。しかも「発酵文化研究所」なので、「発酵」させたいというのだから、なおさらだ。

そこで桃の時期の8月に大量の桃を送ってもらい、それを、長男の知弘がコンポートとピューレにし瓶詰を作った。また生の桃の一部を知り合い

の加工業者に真空処理で保存できるようにしてもらった。馬場さんには、加工した桃のサンプルを送り、レシピを組み立ててもらった。

準備万端、担当の方にも、何度も確認をして、10月30日現地に行った。その日が、料理の仕込み翌日のお昼が試食会でお披露目である。

ところが、調理室に行くとき発注したはずの調味料や食材、菓子類の型などがまったく揃っていない。料理参加予定者は10名だったが4名しかいない。真空処理保存で頼んでいた桃は、処理が悪かったようですべて発酵し、どろどろになっている。万事休すである。しばらく沈黙が流れた。

調理に参加した中のお二人が農家で、ふだんから加工や料理を手馴れていらして、携帯電話で食材店や青果店に電話をしてくださり、調味料や食材などを手配。また家庭にケーキ類の道具、冷凍した桃があるというので、それも運んでもらった。

その間、馬場先生は、じっとあたりを見回し、調理場の食器類と道具を確認し、発注した調味料や食材の届く時間を推しはかり、瓶詰の桃を、レシピにそって、区分けして、「やれるところから、やっていきましよう」と、1時間ほど遅れて、料理が始まった。

翌日は、調理室で8時半にスタート。スタッフも3名ほど増えて、冷凍の追加の桃も届き、ほぼ

調味料や食材がそろって、料理が始まった。それでも足りないものがあるから、さらに、スタッフに発注。私も、会場近くの大型スーパーに、何度も買出しに出かけた。試食開始は12時。その間、どんな料理は進み、少しずつ形になっていく。桃の香りがただよい始め、器に盛り付けられ、だんだんできあがりのイメージが鮮明になり始めて、みんなに笑顔が生まれ始めた。

少しずつできたものから会場に運ぶ。予定より15分遅れで始まった。試食に駆けつけたのは80名の方々。そこに並んだ桃料理は、なんと30種類。

桃のショートケーキ、桃のカクテル、サンングリア、桃のくるみあえ、桃の春巻き、桃白玉、桃の水キムチ、ピーチブレッド、桃の酒粕和え、桃のピザ、桃のタルト、桃のモツラレのサラダ、タルティース、桃のオープンサンド、ハモン・セラーノと桃の前菜、ブルゴキ、桃のウイロウ、桃のタルトタン、桃のムース、桃のケーキ、桃の水



参加者に料理説明をする馬場香織さん（左）

キムチ、ピューレとコンチフュール、桃のカレー、鶏のから揚げ、桃のスムージー、桃のシャーベットなどなど。気に入ったものは、いくつもある。

「桃とバナナのフラン」は、桃のコンポートとバナナを薄力粉や卵、生クリーム、ミルクなど入れた生地に並べてオーブンで焼いたもの。色合いが鮮やかで、桃とバナナのコントラストがいい。果実の味わいがふくらむ。

「桃白玉」は、白玉粉に桃のピューレを加えて練ってある。これと、桃のコンポートが白玉と同じ大きさで、砂糖水にミントを散らし浮いている。浮かんだ様子が可愛らしく、デザートに抜群。

「桃の生春巻き」は、チルドした桃をサニールタス、バジル、ミント、キュウリ、春雨などをライスペーパーで巻いて、ナンプラーにつけて食べる。意外や人気だったのが「鶏のから揚げ」。桃の

皮なしの瓶詰をピューレ状にして、調味料や塩麹や小麦粉・片栗粉にまぜて、それをからめた鶏肉をあげたもの。桃の隠し味としてのうまみと、塩麹の塩味のマッチングが、味わい深いから揚げを生み出した。

よくよく料理レシピを見ると、醤油、ナンプラー、味噌、料理酒、酒粕、酢、塩麹、味噌、チーズ、ヨーグルト、生ハムなどなど、さまざまな発酵食品が組みあわさっている。いい発酵食品が、複雑に絡まって、味わい豊かな料理が生まれる。

会場の方から、「桃から、こんなにも料理が生まれるなんて」とか「桃の時期でない。しかも桃はデリケートで扱いが難しいと言われるのに、桃の味わいや香りそこねず、これほどの料理ができるなんて」と、感嘆の声があがった。

最悪の状況と思われたところから機転をきかして、段取りよく見事予定どおりに、30品目の料理を仕上げた馬場さんに感銘し驚嘆してしまった。