



スーランニューリュウ  
孜然牛柳

「豆瓣老油」ならではのコクのある風味と、クミン、朝天辣椒、青山椒といった香辛料の香りが華やかに広がる、新派四川料理。

華やかな色と香りを醸す  
新派四川料理を支える調味料



赤坂 四川飯店  
陳建一氏

1956年東京生まれ。「赤坂 四川飯店」オーナーシェフ。定期的に四川省を訪れては料理や食材を探究をしている。



スワンミョウホイコウロウ  
蒜苗回鍋肉

四川の回鍋肉は葉ニンニクを用いるのが一般的。パリッとした触感とニンニクの香り、豚の脂に「郫県豆瓣醬」の発酵した旨みが合う。



ピーシャントウバンジャン  
郫県豆瓣醬

四川省郫県で200年以上の歴史をもつ、幻の豆板醬。ソラマメと唐辛子、酵母を使用し、2年以上かけて熟成。



パオジャオラオユー  
泡椒老油

泡辣椒を主な原料とし、酸味が特徴的で辛さは控えめである。魚介料理や野菜料理に適している。



トウバンラオユー  
豆瓣老油

様々な香辛料を絶妙にブレンドした、新しい複合調味油。醬(ジャン)の濃厚な風味を生かす料理に最適。

これまで麻(マー)・辣(ラー)といわれる痺れる辛さに特化していた四川料理だが、中国の経済的發展と流通経路の整備により急速に変化。より香りや色合いなどに華やかさが求められ、辛さを比較的抑える傾向にある。「数年前、現地の料理店で初めて知ったのが老油。香りが素晴らしい。数十種の香辛料を漬け込んだ油の完成品ともいえますが、私はさらに味の幅を広げるためのベース調味料として取り入れています」と陳さん。同店では現在、「豆瓣老油」など2種類の老油を、現地ですんだ料理や独自の調理法で活用している。

一方、豆板醬の故郷といわれる四川で200年以上受け継がれてきた「郫県豆瓣醬」は、厳選した素材を用い長期発酵させた最高級品。甕を毎日一つずつかき混ぜ、また雨が入らぬよう神経を注いで仕込まれる。「私は「郫県豆瓣醬」と26歳の時に出会いましたが、当時は輸入が困難で父と一緒に手荷物で持ち帰っていたほど。それだけ父も私も惚れ込んだ、思い入れのある食材です。ただ単に辛いだけでなく味にまろやかさ、深み、ふくらみがあります」

もちろん「郫県豆瓣醬」は「四川飯店」の看板料理である麻婆豆腐にも不可欠な調味料となっている。

新派四川料理という新しい流れから登場し、注目を集める複合調味油「老油」。なかでも豆板醬の風味で親しまれているのが「豆瓣老油」である。一方、古くから四川省に伝わり、2年以上の熟成期間を経て仕込まれる「郫県豆瓣醬」。革新と伝統の調味料を使った現代の四川料理を、「赤坂 四川飯店」陳建一さんに紹介していただいた。