

「老油」を駆使した安川シェフの料理を前に歓談する、左から横浜「ヒルトン東京ベイ・王朝」の宮本荘三シェフ、輸入元・三明物産(株)陳建軍社長、会場となった原宿「龍の子」の安川哲二オーナーシェフ。



## ラ・ユ 辣油の単調さを超えた ラ・オユ 複合調味油「老油」を語る

四川省の省都・成都では、いま「新派四川料理」と呼ばれる料理の新潮流が渦巻いている。経済発展と流通革命、世界遺産を訪ねる内外の観光客やビジネスマンの急増、若者の圧倒的支持などを背景に巻き起こった「ニューベルシノワ」の流れだ。これを支えているのが「老油」というまったく新しい複合調味油だ。老油の熱烈ファンのシェフお二人と、輸入元の社長に数奇な出会いと魅力を語って貰った。

### 不思議な調味油との出会い

陳 6年ほど前、ここに居る安川さんや赤坂「四川飯店」の陳建一さん達と成都の調理師学校へ行き、新派四川料理なるものを試食したんです。これが、いわゆる四川料理の特長である「麻辣」(しびれるような辛さ)とはまったく違って、香りは良いし、辛味も少ない、素材の持ち味が生きていて実に美味しかったです。しかも仕上げが驚くほど手早いのです。我々は、どうも赤味を帯びた液体がミソだと狙いを定め、「これは何か」と聞きますと「老油」だという答えでした。全員初めて聞く名前だったので「老油とは何か」と訊ねると、答えられないの一点張りでした。

街へ出て繁盛店の調理場を垣間見ると、同じような物が有りまして、何軒か同じ質問をしましたが、何処も「教えられない」と拒絶されました。味は抜群だし、1日数千人もこなす店なのに、料理は次々に運ばれてくる。益々興味を持って「土産に包んで持ちかえりたい」というと、「駄目だ。どうしてもと言うなら金を返す」という返事。安川 私もその時同行してい

てどうも門外不出の秘密兵器があるな、と直感しました。しかも店々によって味や風味が微妙であったり、大幅に違うんです。何軒回っても要領を得ませんでした。でも、どうも正体は唐辛子をベースに様々な香辛料を混ぜ合わせた油だな、と推測しました。陳 一旦帰国しても、あの美味しさが忘れられず、どうせなら成都一番の名店に教わろうと腹を固めて「菜根香」という店の曾國華総料理長の元を3年間、都合20数回訪問ね、礼を尽くして教えるを乞いました。始めは門前払いでしたが、やがて情が通じて3年目にやっと厨房に入れてくれました。

### 1Lの油に唐辛子800g、他に数十種類の香辛料を使う製法

陳 巨大な寸胴鍋を覗いて驚愕しました。油の量を上回るほどの秘密素材でびっしり埋まっていたのです。

曾さんの説明では、油の中に辛味の少ない唐辛子と香辛料を入れ弱火でじっくりと4~5時間煮込んで、しかも上澄みだけを使用する、とのこと。まさかこれほど贅沢に材料と時間を掛けているとは想像もしていませんでした。

安川 想像していた通り、老

油は総称で「豆瓣老油」と「泡椒老油」、麻婆豆腐用の「麻婆老油」など十数種類あり、店によって素材のバランスが違うのと、これをベースに様々な調味料を組み合わせるので、味は千変万化と言うわけで、やっと新派四川料理の奥深さと美味しさの秘密が解けたという訳です。

### ベース調味油と1Lの限りない魅力

陳 老油は「麻婆豆腐の素」のような完成型調味料とはまったく違います。現在、私は豆瓣醬の風味を生かし、やや辛めの「豆瓣老油」と味と香りを油に移しこみ(技術的に困難)ほのかな辛味を効かせた「泡椒老油」の2種類を現地生産して輸入しています。2つともそれ自体で強い個性を持っていますが、これだけで様々な料理を作れば、すべて同じような味になってしまいます。だから、これらはあるまで基礎ベースを成す調味油と捉えて欲しいのです。

安川 私も陳さんと何度も成都へ行きまして、そこで学んだことは、老油を他のどんな調味料や香辛料等と合わせるかが最も大切なことだと実感しています。今では、素材があつて、どう調理するか頭の中でイメー

ジし、調合をほぼ想像出来ませんが、さもないと個性的だが只の辛い調味油になってしまいます。

宮本 そういう点では料理人の創作意欲を刺激する調味料と言えますね。私の店では回鍋肉や麻婆豆腐等に使っています。が、色合いと風味、適度な辛味がお客様に大変人気です。私個人としては色と風味を大きく評価しています。サラダオイルやスープで割った時の色合いは、まるで蝦油のようで、透明感があつて食欲を大いにそそります。それと風味ですね。テーブルにお皿が乗った途端、複雑で美味しそうな風味がただよってきます。あえて付け加えれば、油の軽さですね。特に外国のお客様はこれを重視します。そういう点でやや大袈裟かも知れませんが、調味油の革命と言えなくもないですね。今日、安川さんの料理を御馳走になって、創作意欲がムラムラと沸いてきました。



「豆瓣老油」と「泡椒老油」いずれも1.6L×9本入り/150ml×40本入り(新規格)

「老油」についてのお問い合わせは、三明物産(株) 〒135-0034東京都江東区永代2-32-6 (三井ビル) TEL03-5245-3388 FAX03-5245-3288 URL <http://www.sannmei.co.jp/>

(資料請求番号 2112)