

「イソベっちの、前へ前へポップー！」

2011年12月04日(日曜)

ゲスト:八木正紀さん(株式会社サンリバー中国料理 翠園)

第30回の「のびのびさん」は、株式会社サンリバー中国料理 翠園、八木正紀さんです。

Q. 先日、「第2回食の都・大阪グランプリ」というコンテストが調理専門学校で行われまして、和・洋・中・デザートの4部門計200以上の作品があった中で、今回、八木さんの中華料理がみごとグランプリに選ばれました。その時のお気持ちはどうでしたか？

出品するからにはグランプリを狙っていましたが、まさか本当に獲れると思っていなかったのがビックリしました。

Q. “大阪らしさ”がテーマでしたが、どのあたりを工夫されたんですか？
やっぱり“大阪らしさ”と、“中華料理らしさ”の両方を出せるような料理を考えました。そして出来上がったのが、「西湖仙島糯米飯(シーファーシェンダオヌオミファン)」です。字の通り、スープの中に入っているもち米のおこわが、島のように見えるところから、こういうネーミングにしました。

Q. 食材にこだわっているようですが…

なにわの伝統野菜と言われる、天王寺蕪をスープに使い、あとは、旬の渡り蟹をおこわの中に丸ごと使っています。食べると蕪の甘味と、スープに入れた生姜の香りが、口の中いっぱい広がります。色々と試行錯誤をした結果、おこわを揚げてみるのが新しいと思い、この作品に仕上げました。

Q. 「あまから手帖」の編集顧問、門上武司さん(審査委員長)にお話を伺ったところ、「これが新しい“大阪らしさ”。和の食材を使ったこの中華は、世界に出て行こうとする可能性を感じた」とおっしゃっていました。そこまで評価していただいていると思っていなかったのが、とても嬉しいです。

Q. 大切にしている言葉「のびのびワード」を教えてください。

「ありがとう」です。

今回グランプリをいただけたのも、普段の仕事にしても、色んな人に助けてもらっているからだ感謝しています。

ありがとうございました。