

「イソベっちの、前へ前へポップー！」

2012年2月26日(日曜)

ゲスト:土谷 哲平さん(ポンテベッキオ 北浜本店料理長)

第41回の「のびのびさん」は、ポンテベッキオ 北浜本店料理長、土谷 哲平さんです。

Q. ポンテベッキオはどんな感じのお店ですか？

大阪中央区北浜の証券取引所ビル 1Fに本店を構えるイタリア料理の店として、現在業態の違う6店舗が大阪市内で営業しています。料理の世界に入るキッカケは、小学生の頃から料理を作るのが好きで、親に作って喜んでもらっていたことです。

Q. デリスレストランウィークとはどんなイベントですか？

世界的に有名な美食の街フランスのリヨンという都市の発案で、食に関心の高い都市が世界から集まってネットワークを作り、食文化の振興や地域の活性化などに取り組んでいて、大阪は日本で唯一の加盟都市です。その一環として、各都市が期間限定で特別メニューの食事を楽しめるレストランウィークを実施しています。

Q. 「第1回食の都・大阪グランプリ」洋食部門のグランプリだったそうですが、どんな作品だったんですか？

うすいえんどうと、カワハギを詰めた、ジャガイモ生地インボルティーニ（筒状に巻いたもの）です。“大阪らしさ”を生かした料理というテーマのコンテストでしたので、大阪らしい料理とは何かを考えさせてもらういい機会になりました。地元のものを使うと、どうしても和食的な感じになってしまうんですが、それをイタリア料理にするのが一番難しかったです。

Q. 料理はいつでも同じ味を出すのが大事なんですか？

それも大事ですが、新しいことにアプローチすることも大事だと思います。何度も利用していただくお客さんに、どう新しい料理を提案できるかがポイントです。これからは、地元の食材や食文化をもっと勉強して、大阪ならではのイタリアンを考案したいと思います。

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。

「温故知新」です。

料理のアイデアを出すためには、古きをたずねるのが重要だと思います。

ありがとうございました。