

上柿元 勝シェフ 米粉インタビュー



米粉の焼き菓子たち

ハウステンボスホテルズの総料理長を務められ、日本のフランス料理界のリーダの一人でもあられる、シェフ上柿元勝氏。現在は、生産者と直接対話し、その素材を使った長崎らしい料理を考案し、それによって長崎の地産地消の意識を高めるなど、食だけでなく農のキーパーソンともなられ、長崎県観光マイスター就任、食育関連の講演など、活躍の舞台を場をますます広げておられます。

長崎市内に21年秋オープンした上柿元シェフのお店、「パティスリー・カミーユ」では、厳選した国産の材料、可能な限り長崎県の旬の材料にこだわったスイーツが生み出されています。

その中で、長崎県産の米粉を使用したスイーツがあるとのこと。

早速、当部会HPのショップリストで紹介したいとアポイントをとったところ、大変ご多忙で中々お会いできない上柿元シェフに、幸運にもミニインタビューをする事ができました。以下、その概要を紹介致します。

米粉を使ったロールケーキをずっと作っていました。現在は、マドレーヌ等の焼き菓子と、ケーキ2種類に米粉を使用しています。米粉を使うと非常にしっとりとした食感になり、本当においしくなるんです。

米粉をなぜ使うか？それは私にとっては自然なことでした。私の家は小さな農家で、母がいつも上新粉や「もち粉」で、お団子を作ってくれていました。米の粉で作ったものを食べるのは私にとっては当たり前、日常だったのです。今、日本人はお米を食べなくなってますよね。お米は小麦より栄養があるんですよ。私は母のおかげで、小さい頃からお米やおもちのすばらしさを知っていました。消化が遅く腹持ちがよい。マラソンのときは小さなお餅を食べる、それで体がもつんですね。



上柿元 勝氏

とても洗練されて上品な味わい「タルトマロン」



しっとりした「ブラウニ」人気だそうです！



併設しているカフェのお砂糖は国産のきび砂糖です。

上柿元 勝氏プロフィール

1974年渡仏し修行。

1991年よりハウステンボス、ホテルヨーロッパの総料理長及び総支配人、ハウステンボスホテルズ名誉総料理長を務める。

2003年、西日本では初めてフランス共和国より農事功労章シュバリエを受章。

メートル・クイズィーヌ ドゥフランス名誉会員ならびに日本エス・コフィエ協会常任理事。

これまでに、天皇皇后両陛下をはじめ、モナコ国王などの国内外VIPの晩餐を担当する。

NHK「きょうの料理」の講師も務める。

2006年長崎県観光マイスター就任

2008年、みらい長崎ココウォーク内にパティスリー・カミーユを開店、オーナーシェフを務める。

著書多数

米粉だと、ケーキに使うとしっとりするし、もちもち感があっておいしい、栄養もある、本当にいいところがたくさんです。価格がちょっと高いのが難点ですが(笑)もう少し価格が下がるよう、国や関係者の皆さんに頑張ってもらいたいですね。

私は国産の良い材料、なるべく地元産の食材を使いたいと思っています。それは安心で安全であり、本物の味であり、体に良いものだからです。米粉はまさにそれですね。

そして、小さいときの母の手作りの味の記憶・・・、私が地元産の米粉を使うのは自然なことでした。

米粉はこれからもコンスタントに使っていきます。私が使う量は僅かかもしれない。しかしずっと使っていくことが非常に大事なことで、また、それにより日本の農業に貢献できると思っています。

(インタビュー 2010年2月9日)