

「中国料理 文菜華」にて
2013年11月18日に開催

中国料理 × 京料理

料理の枠を超えた コラボレーションを披露

2013年11月17、18日の2日間、千葉・柏の広東料理の人気店『文菜華』と千葉・流山の昭和33年創業の京料理店『かねき』がコラボレーションし、中国料理と京料理を融合させた特別コース料理（ドリンク込15000円）を披露した。これは、両店が加盟する「東葛六市レストランサミット」（※）の活動の一環として、17日は『かねき』、18日は『文菜華』にて開催した。両店の顧客や同組織加盟店のシェフたちを両日20名程集め、興味をそそる料理の数々を堪能させた。これまで同組織の活動の多くは地域の小学校への食育で、今回のようなコラボイベントは初めての試みだという。料理の分野を超えて互いの食材や技術、文化に触れあうことで、料理人のスキルアップを目指すのが狙いだ。

料理の提供前には両店から挨拶があり、『かねき』渡辺昭一郎氏は「中国料理は自身のエッセンスを加えるのが難しい大成されたもの。京料理らしい食材を積極的に取り入れて印象づけた」、『文菜華』渡辺展久氏は「今後いかに中国料理を向上させるかを考える上で、京料理の季節を体現するような器づかいには特に勉強になった」と話した。

献立は、京料理はフグや香箱蟹、中国料理は乾貨など両料理の特徴的な食材を組み込むことを軸に、季節感を彩った内容に。どの品も一つの料理の中に京料理と中国料理の食材や技法のマッチングをきちんと作り、また、受け継ぐ技のなかで上手にアレンジを施す、伝統を尊重する姿勢があった。提供時に一品ずつ解説がつき、双方の料理の違い、逆に似ている点を意識しながら食べ進められ、単に料理を味わう以上のものを感じさせた。

イベントを終えて『文菜華』渡辺展久氏は、「昨今は、中国食材が避けられ、中国料理離れもあるように感じる。伝統や文化を伝えられる今回のようなイベントが、これからの中国料理にとってひとつの新しい展開になれば」と話す。外への発信力は以前にも増して必要になってきている。厨房の外に出ての積極的なアプローチも求められる時代だ。

※「東葛六市レストランサミット」

千葉県北部東葛六市（松戸市、流山市、柏市、鎌ヶ谷市、野田市、我孫子市）の飲食店オーナーがレストラン文化の活性化と地域への貢献をもとに組織されたもの。20店ほどが加盟する。http://toukaturoku.jimdo.com

「京料理 かねき」
店主 渡辺昭一郎氏

「中国料理 文菜華」
オーナーシェフ
渡辺展久氏



- 1 各席には『かねき』渡辺昭一郎氏の手描きの献立をセッティング。
- 2 八寸の北京ダックは、水あめの代わりに『かねき』が店舗を構える千葉・流山特産の本みりんを塗って焼いたもの。それを白味噌と湯葉で食べさせる趣向に。元来ある料理の形を崩しすぎず、双方の特徴的な食材や調味料を組み合わせ、もともと持つ魅力と新鮮な味わい、両方を感じさせるコラボで魅せた。
- 3 客席で仕事を披露する演出がコース中に3回行われ、写真は北京ダックを『文菜華』渡辺展久氏がさばき、その横で『かねき』渡辺昭一郎氏が仕上げる様子。
- 4 だし巻き玉子も客席の目の前で。イベントに参加する「楽しさ」を底上げした。
- 5 料理は一品ずつ両店どちらかの解説つきで提供し、興味を深めた。「東葛六市レストランサミット」加盟店シェフらの席では、提供料理から派生して和仏中など各分野での調理法の相違点が活発に意見交換され、「新たな発見があった」と好評を得た。

