

料理をおいしくする愛情と銅具



紺野美沙子(こんのみさこ)
女優/国連開発計画(UNDP)親善大使
東京生まれ。慶応義塾大学文学部卒。1980年、NHK連続テレビ小説「虹を織る」のヒロイン役で人気を博す。「紺野美沙子の科学館」(テレビ朝日)では15年間司会を務める。テレビ、映画、舞台上で活躍する一方、「怪獣」のそでかた(世界文化社)など著書多数。1998年、国連開発計画(UNDP)親善大使の任命を受け、国際協力の分野でも活躍。



NHK連続テレビ小説「あすか」1999年



「紺野美沙子の科学館」(テレビ朝日)1984~1999年

女優として活躍しながら、国連開発計画親善大使も務め、そして母の顔も持つ紺野美沙子さん。多忙でありながらもその輝きは増すばかりです。今回は、なだ万ターパーダイニング ジパンクの調理長 佐藤茂男さんと、銅製調理器具メーカー新光金属(株)の社長明道健さんを交えて、「食」という共通テーマのもとに、自由に語っていただきました。

紺野 佐藤調理長は、修行時代から銅の調理器具をお使いになつていらっしゃるんですか。

佐藤 大阪の方では、お芋などのでんぷん質を炊くときは必ず銅鍋で炊くんです。そのころ、私達はなぜ銅鍋を使うのかわからなかつたんですけど、銅の熱伝導の良さだつたんですよ。硬いものはまんべんなくじわつと炊かないといけないので、三十分二回ぐらい鍋を回しますが、銅鍋は全体的に火が入り、熱が一定に上がってきますので、そのまま回さずにオーケーなんです。

紺野 銅のお鍋というと、西洋料理によく使われるんじゃないかなと思うのですが。

佐藤 全くそのとおりです。西洋料理の瞬間的にソースをつくるというのは、全部銅鍋ですよ。ソースというのは、

は、短時間で仕上げなきゃいけないのに、ワインを煮詰めなければならぬ。鍋はある程度の厚みもある点で熱がまんべんなくまわるから、ワインが一定に煮詰まります。

紺野 ああ、玉子焼きも同じ原理ですよ。

佐藤 卵つて部分的に熱いとむらになるし、動かさなければそこだけ焦げてしまう。けれども銅はある程度の火を与えれば一定に熱が伝わるので、ソフトな感じのふわつとしたのができます。玉子焼きはだしを卵の三倍ぐらい入れるんですよ。ですから、強い火じゃないと、弱い火では巻けない。だからプロはどうしても銅鍋じゃないとダメなんです。

紺野 でも、よく焦げないでふわつとなりますよね。

佐藤 それは 技術でしようね(笑)。

明道 私もメーカーの立場として、いろいろな素材のものを試してみましたが、銅とアルミと鉄とは味が違ってきます。それから、銅の場合にはふくら焼けますね。家庭の熱源で、くつつかないようにするには弱火ぐらいの状態で一番いいと思いますよ。とにかく、やはり玉子焼きは銅ですね。これは自信を持って言えますね。

紺野 上手に焼ければねえ(笑)。あれは難しいですよ。

佐藤 銅の玉子焼き器で挑戦なさつたんですか。

紺野 しましたよ。やはりあれは、精神が落ち着いているときにつくらないと(笑)。気が急いでいるときは失敗しますね。焦げの層がでちゃうんですよ。くつついちゃ

うような気がして、強火でやると、やはり焦げて、きれいなだし巻きはできない。

佐藤 要領がわからないだけでしよう。大丈夫、すぐできますよ。

もうひとつ、私たちがこの世界で銅鍋を使うのは、旬の例えば桜の葉とかキンカン、昆布やワカメなど、そういう色を鮮明に出すものに対しては、銅でないと出ないというふうにお師匠さんに教えられました。勉強してくると、それにはちゃんと理屈があつたんだなと思います。

そのころには、緑青は毒と言われていたんですよ。だけど、今は毒じゃないということが解明されたんですよ。

明道 毒じゃないです。でも、昔は百科事典に猛毒と書いてありましたから。今は教科書から全部消されましたね。

銅鍋は愛情をもって接してほしい

佐藤 銅の大根おろし金つて、紺野さんは見たことはないでしょうね。

紺野 うちにありますよ。

明道 銅のおろし金を使うと、特に繊維を損なわないうと、甘みが多少出ますし、大根おろしの辛味は消えますし

ふつふつおこつて、匂を色よく。

プロが信頼する銅の力

司会 今日、てい談の会場となつているこのお部屋は、内装に銅を使っておられるそうで、まずみなさんの銅との関わりをお聞かせ願えませんか。

銅鍋は愛情をもって接してほしい



明道健一(みょうどうけんいち)
新光金属株式会社代表取締役社長

新光金属(株)は、昭和34年に非鉄金属の製造販売を目的として設立。経済産業(通商産業)大臣賞を12年連続受賞するなど、数々の受賞経験があり、安全性、機能性、デザイン性に優れた銅製品を次々と世に送りだしている。



佐藤茂男(さとうしげお)
スーパーダイニング ジバング 取締役・調理長

1977年、なだ万帝国ホテル店入社。1987年、なだ万ニューヨーク店に勤務。帰国後、なだ万帝国店、なだ万雅緻・品川店を経て、現在、スーパーダイニングジバングの調理長。新しい感覚のジバング風、日本料理を手がける。

ね。いいことばっかりで、悪いことがないです。銅のおろし金は、作る時にたがねというもので二つたたいて起こしていくんです。これはもう機械と違って何とも言えない仕上がりがなんです。

銅器具は、使用後の扱い方が面倒くさいという話をよく聞くんですが、愛情を持ってなでもらうくらいでない

と、と思います。手入れはそんなに難しくはないです。やはり水切りをよくするといいことがポイントです。あとは、ちよつとさびが出たら、お酢や塩、おしょうゆなどの酸系のものをかけて水洗いしてふけば、だいたい同じ色になってきます。

佐藤 酢はききますね。

紺野 それは銅のお鍋に対してだけですか。

佐藤 ほかの鍋でも一緒です。酢を、例えば水二升到盃二杯、そのぐらゐの酢で十分オーケーです。

司会 とところで、紺野さんは国連開発計画の親善大使としても活躍しながら、今度世界水のフォーラムにも出席されるそうですね。

紺野 三月の十六日から二十三日まで、京都と大阪と滋賀の三県を結んで「第三回世界水フォーラム」という非常に大きな水に関する国際会議が開催されます。私もその運営委員の末席を汚しております。

司会 実は日本銅センターもこの水のフォーラムのイベントに、水道用銅管のピーアールのため出展するんですよ。

紺野 それは本場にありがとうございます。

「手間かけて伝えたい おふくみの味」

明道 話が変わりますが、毎日お料理されるんですか。

紺野 そうですね。今小学校一年生になる男の子がおりますので、最近すごく食欲が出てきて、質より量かなという感じなんです(笑)。

今はデパ地下やスーパーで買おうと思えばどんなおかずでも買うことができますが、一手間かけて家庭の味、おふくろの味を子供に伝えたいなと思うんです。例えば先生にママの得意料理は何つて聞かれたときに、ギョウザだよつて、そんな程度のものなんでしょうけれど、子供が大人になったときに、ああ、おふくろのあれが食べたいなと思ってもらえるようなものをつくってあげたいと思っています。

佐藤 紺野さんが家庭菜園をやっていると聞いたんですけれども、何坪くらいあるのですか。

紺野 六畳ぐらいでしょうか。今の子供はテレビゲームとかおもしろいものがたくさんあって、外遊びをする機会が少なくなっていると思います。ですから、ちよつとでも親子で外に出るきっかけの一つになればなと思つて始めました。でも、結構大人の方がはまつてしまっ

て(笑)。

明道 六畳もあつたら、野菜だけでも五種類も六種類もできますね。

紺野 そうですね。最初の年にまずジャガイモを植えて、ジャガイモはほうつておくだけでも立派に育つて、ものすごくおいしかったです。そうか、ジャガイモはこんな簡単にできるのかと感激しました。その後、キュウリを植えたのですが、キュウリで驚いたのは、収穫はまだかなと思つた十五センチぐらいのキュウリが、次の日行つてみると二日でものすごく成長しているんです。

佐藤 倍ぐらゐになつてるんですか。

紺野 そうなんです。それをぬか漬けにしたりすると、それも子供の自慢のタネになるんですね。それで親子のコミュニケーションができますし、ちよつと近所の方におすそ分けとか、楽しかったですね。

佐藤 ナスは。

紺野 ナスもたくさんできるんですけど、それこそナスのぬか漬けだけは上手にできない。色が落ちちゃう。



佐藤 それはあれですよ。ナスはぬか漬けの中に、やはり銅を入れなきゃいけない。ナスがきれいに仕上がりますよ。

司会 話が盛り上がつていようですが、そろそろ時間がきたようです。佐藤調理長には料理への情熱を、また明道さんには銅鍋への愛情、そして紺野さんからは料理を通じての大家族への愛情を感じました。「食」に対するお三方の愛情をうかがうことができ、本日は有意義なお話を楽しく聞かせていただきました。ありがとうございました。