



ニュージーランド料理とは？

ニュージーランドは美しい風景と大自然でよく知られています。同時にNZ料理は近年注目されています。NZ料理は高品質で新鮮な食材を使った、創造的で洗練されたスタイルの料理です。

NZで最も有名な料理研究家、ルース・プリティは愛知万博のNZ館出展に際して、VIPルームの食に関するコンセプト作りから運営まで全面的に協力しています。ルースはNZ料理を次のように説明します。

「NZ料理は新鮮な自然のフレーバーがたっぷり楽しめる料理です。汚染されていない綺麗なNZの自然の中で風味豊かな食材が育まれます。NZは島国でもあるので、魚介類が豊富なのも魅力です。本日のランチやナショナル・デーのレセプションに使用されるのもNZから運ばれた新鮮な食材が中心となっています。本日はメディアの方々のためにナショナル・デーで供される食事の一部をお試しいたします。

「NZ料理で最も重要なものは風味です。NZの新鮮な食材は、時に補い合い、時に反発しあうようないくつかの組み合わせによって斬新なフレーバーを生み出します。といってもNZでは奇異で複雑な味を狙うわけではなく、面白い組み合わせから新しい発見が出来るような調理をします。

「もちろん、新鮮な食材はNZ料理の一つの側面に過ぎません。NZは新しく若い国で、長く培われた食文化に縛られていない分、創造的に新しいことに挑戦する自由があるのです。NZ人は旅行が大好きな国民で、世界中で仕入れた新しい食材や調理法方をすぐに自国に取り入れます。文化が多様化すればするほど、NZの食文化も多様化し面白いものになってきています。

「例えば、NZのデザートにも伝統と新しいものの融合が見て取れます。我々は、濃厚でクリーミーなフランスの伝統的デザート、クリーム・ブリュレをゼスプリ・ゴールド・キウイの外側を器にして作ります。しかも、さわやかなパッション・フルーツとミントのサラダや酸味のあるパッション・フルーツ・シャーベットと共に供されるのです！これらの食材は全て、NZで愛されているもので、特に日本の暑い季節にはぴったりでしょう。

「万博のVIPルームのコンセプトで特に注意したことは、NZ料理の色々な味を試していただいて、万博ならではの楽しみ方をしていただきたいということです。一つ一つの量は抑え目にして、なるべく多くの種類のものを試していただけるようなメニュー仕立てになっています。

「素材を大事にする日本料理も大いに参考になっています。実際、VIPルームのメニューでもNZでよく使われる羊肉、カボチャ、貝、ゼスプリ・ゴールド・キウイなどを、例えば日本料理で使われるわさびと組み合わせたりして、今まで気がつかなかったフレーバーを引き出しています。このように私たちは万博のVIPルームにおいてNZと日本、両方の食文化を尊重しています。

「同時に日本ではあまりよく知られていない食材も使っています。例えばカレンゴという海草はのりに似た海で取れる植物です。遠洋で採れるこの食材は日本でも人気が出る可能性を秘めた新しい食材といえるでしょう。

「また、最近では日本でも人気のNZのワインも各種取り揃えて、料理にぴったりのものをサーブしています。世界的に見てNZのワイン産業は量的には小さいものですが、NZのさわやかな気候が作り出すワインは豊かなフレーバーを醸しだします。NZワインは世界で様々なアワードを受賞し、質的に非常に高いということが証明されています。」

NZのトップ料理研究家、ルース・プリティについて

NZ料理界のリーダー的存在であるルースのコンセプトは現代のNZ料理のトレンドの最先端でもあります。

ルースの本拠地はNZの首都ウェリントンから車で約1時間のスプリングフィールドにあります。14エーカーの土地には、シーズンになると梨がたわわに実る果樹園や広々としたカントリースタイルのガーデンがあります。ルースは夫のポール・プリティと「ルース・プリティ・ケータリング」という会社を立ち上げ、国家レベルの晩餐会から個人のパーティーまで、様々なディナー、カクテル・パーティー、NZスタイルのガーデン・パーティーをプロデュースしてきました。ルースが演出するスプリングフィールドの輝くような自然の中でのガーデン・ウェディングは、特に有名で人気があります。

ルースはグルメ著述家としても非常に知られています。NZの新聞や「Cuisine」マガジンの連載は常に人気です。また、ルースが提案するレシピや料理のヒントがいっぱいの3冊の著書はいずれもベストセラーとなりました。

愛知万博NZ館VIPルームのルース・プリティのレストランは、レストラン・マネージャーのサリー・ウィリアムスをリーダーとして、3人のシェフと5人のホール・スタッフで構成されています。ナショナル・デーにはルースが再び来日し、ホスピタリティ・サービス全般の采配を振るう事になっています。

写真のデジタルファイルが必要な方はEメールでお問い合わせください。
お問い合わせ先: ritsukomz@nifty.com



料理の一例



ルース・プリティ