

かるやかな泡の魔法
 エスプーマ アドバンス
 Espuma Advance



「エスプーマ アドバンス」。専用N₂Oボンベ、充填器、アドバンスディスペンサー（ボトル）の三部材からなる。泡立て器やミキサーを使わずに、瞬間に持続性の高い泡ができる。

「軽さ」は新しい食の世界を語るうえでキーワード。中でも欠かせないのが、「エスプーマ」つまり「泡」の存在だ。1990年代後半にスペインの伝説的レストラン「エルプリ」が発表したのを皮切りに、その口当たりや見た目、味覚における意外性・創造性の高さが注目され、瞬く間に世界の料理界の常識となった。今日では和洋中のジャンルを超えてさまざまな料理やデザートに応用されている。

ソーダサイフォンに亜酸化窒素ガスを添加して泡をつくったのがエスプーマ料理の始まり。さらに、これを簡単かつ高品質につくるのを可能にしたのが「エスプーマアドバンス」だ。ボトルに素材となる液体を入れ、ボンベに亜酸化窒素ガス(N₂O)を充填してボトルを振ると、食材と気体が溶解しボトルの中で素早く泡状になる。これをレバー操作で好みの量に抽出すれば、ふんわりと口当たりのよい柔らかなムースができる。

理想的な泡をつくるには、食材を凝固させるきっかけとなるゼラチンや卵白、寒天、野菜のピューレをはじめとするデンプン質を組み合わせるのがコツ。つなぎの素材や濃度によって仕上がりが変わるので、どんな食材でどんな泡料理へと発展させていくかはアイデア次第だ。

関口智幸氏。服部学園の新調理分野の責任者・教育者として研究と実践を重ねる



調理例：左回りより「タラとジャガイモのコロッケ・サクラのチップのスマーク」「キュウリとトリュフのサラダ」「冷製フォアグラ はちみつとピネガーのエスプーマ」「ピーズのピューレ」。スマークは後述の「スーパー アラジン」で発煙



調理例：泡の色や味のバリエーションもさまざま。左から「杏仁エスプーマ」「ジャガイモのエスプーマ」「マンゴーパッションムース」「ジンフィズ」



調理例：天つゆの「ヌーベ」を添えた天ぷら料理。ヌーベはスペイン語で雲の意味で、この生成原理を応用したのがエスプーマだ。だし、しょうゆ、みりんを併せた天つゆを1ℓ用意。200ccの温かい天つゆにゼラチンを加え、800ccの天つゆはしっかりと冷ます。温かい天つゆを攪拌して泡立て、冷める過程で立ってきた泡に、よく冷やした天つゆを少しずつ回し入れると、さらに細かい気泡が生成。つゆは泡にすると濃厚に味が際立つ特性が

新・調理器具でひろがる
 独創的な料理の世界

調理科学の発展にともない、世界的に普及が進む最先端の調理器具と加工・保存技術。独創性を高め、次世代の食の可能性をひろげる強力なサポーターとして注目される。

企画・構成 松沢良治 取材・文 福嶋美香 撮影 林正

先進技術を情報発信

新しい調理技術の数々は、独創性やエンターテインメント性を高めるだけでなく、食感や栄養価、味覚や視覚、調理の合理性やコスト削減といった食に求められるすべての要素を巻き込みながら、刻一刻と進化を続けている。

これまでにない新しい調理器具や技術を知り、選び、応用し使いこなすことは、国内外を問わず、いまや料理界にとって必須項目となりつつある。

そうした中、日本を代表する食の学舎・服部学園は、伝統的手法や食文化を重んじつつ先進性を絶えず追求し、時代とともに変化する食の潮流をリードする存在だ。

同校では2002年からスペインのレストラン「エルプリ」のフェラン・アドリア氏を招聘し早くから調理科学の世界に着目。最新型調理設備や器具什器類をはじめ、これまでにない新しい調理技術のノウハウを積極的に導入。国境を越えて活躍する食のプロたちを

学服部学園 服部栄養専門学校
 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4
 ☎03・3356・7171 www.hattori.ac.jp



交えつつ、世界に通用する斬新な発想力や技術を吸収しながら学べる機会も充実し、名実ともに次世代の食の最新情報発信基地の役割を果たしている。

食の無限の可能性

新技術に精通する講師陣たちも、食の新境地を切り開くための実践と人材育成に力を注ぐ。

同校における新調理技術分野を統括する関口智幸氏はこう語る。

「料理の世界はますます洗練を極め、進化を続けています。フランスのフランス料理レストランで、必ずしもフランス料理が出てくるとは限らないように、中華、イタリアン、スペイン、日本料理の分野でも、料理ジャンルの垣根がどんどん取り払われてきているのが感じられます。食のプロたちが次から次へと新しいものを、新しいテイストでお客さまにご提供して驚きをもたらすといったことが不可欠になってきているのです。

時代の流れを見極め、新しい技術を知り、それらを選び取り入れて使いこなすだけの柔軟性がある、時代が求めるプロの料理人を育てることが、服部学園の役割の一つだと思います」

一見して複雑そうでも、実際に使ってみると思った以上に扱いが難しくないのでほとんどと言われる新・調理器具。気に入ったものを自由に取り入れて、斬新かつ豊かな料理の世界をぜひひろげてみたい。



①新調理法に精通する講師陣。左から、中村哲氏、関口智幸氏、小高勇介氏

②服部学園では「食育」をキーワードに次世代の食を担う感性豊かなプロ育成を目指す

③2004年に開館した新校舎「別館 ANNEXE」ではプロ仕様のキッチンに次世代の食を担う感性豊かなプロ育成を目指す

