



大森愛子と遊ぼう！ 世界で遊ぼう！

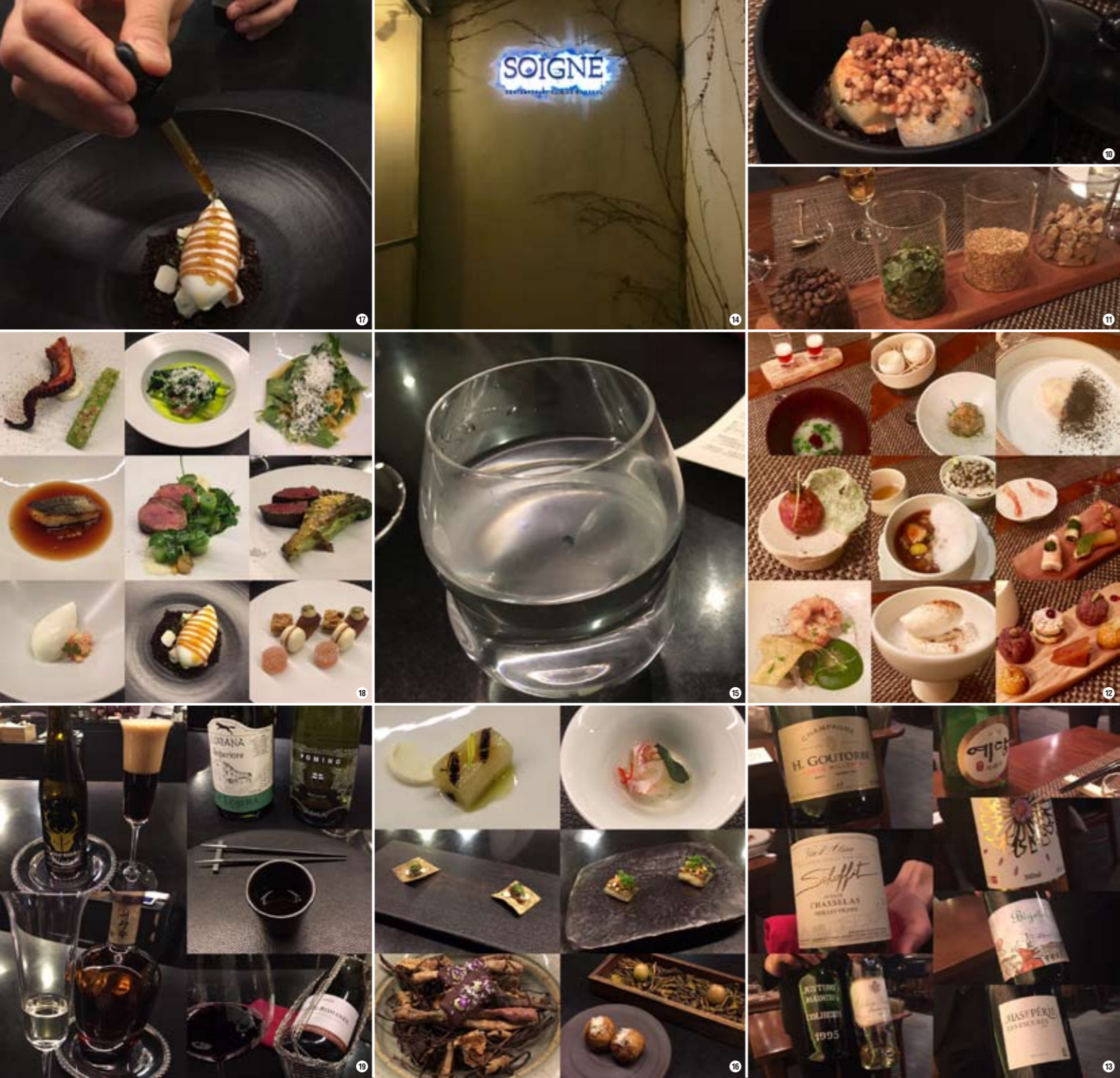
旅行好きのソムリエが、世界のあっちこちから
死ぬ前に一度は見ておくべき町を厳選してご提案します。
私があなただの次の旅をもっとわくわくさせますよ！

- ①～⑥ Jungsik
シェフのJung Sik Yim氏は新しいスタイルの韓国料理のパイオニア
- ② amuse-bouche
- ③ 九節板のアレンジ
もともとクジョルパンは李氏朝鮮時代の宮廷料理で、お酒の席での一品でしたが、近年では韓定食やお祝い料理の前菜で出されます。合わせるワインは、なんとマデイラ。すばらしい相性。
- ④ トリュフを使った贅沢なピビンバはプリモ・ピアットの感覚で。
- ⑤ コースのお料理
- ⑥ ワインペアリング
- ⑦～⑨ Mingles
- ⑧ コンブチャで乾杯
- ⑨ テーブルにずらっと並べられるおかず類を「バンチャン」と呼びますが、これをアミューズ・ブーシュに見立ててアレンジしたり、メインの一皿としたり。

サンペレグリーノとアクアパナがスポンサーを務める「アジアのベストレストラン50」というランキングリストに2017年はソウルから3店舗がランクインしており、そのうちの2店は地元素材を使った伝統的なスタイルに現代風のアレンジを加えたモダンコリアンレストラン。現代風の韓国料理とは一体どんなものなのか想像が付きにくいかもしれませんが、これがとにかく面白い。バンチャン、ピビンバ、アワビ粥や牛肉のタルタルといったおなじみの韓国料理を西洋料理や日本料理の手法と融合させた驚きのある料理の数々。若いシェフの豊かな探究心と、

お隣の国、韓国までのフライトは大阪から釜山まで1時間半、首都ソウルまで2時間弱と、朝起きて飛行機に乗ればお昼には本場の韓国料理が食べられるという気軽さ。機内で映画を一本見る時間もないほどあっという間に到着します。英語はもちろん日本語が通じる場所も多く、日本人にとって最も気楽に旅行できる外国のひとつです。

ソウル Seoul
ソウルは韓国の目覚ましい成長と新しい感覚を感じられる場所。今この街のレストランが楽しいのは、伝統的な韓国料理に現代風のアレンジを加えた、新しい韓国料理のスタイルが確立されつつあるからです。



新しい韓国の勢いが感じられ、韓国料理に対する今までの概念が覆されます。

韓国料理と聞いて思い浮かぶのは、ブルコギ、チヂミ、サムギョプサル、サムゲタン、スンドゥブなど……キムチを使った鍋や炒め物は日本の家庭でも馴染みのあるレシピですね。

ただ世界的に見ると韓国料理はまだ注目度が低い……というか、韓国以外の国で美味しい韓国料理店を見つけるのは案外難しいのではないのでしょうか。私の勝手な印象として、アジア圏外に住む人々は、日本料理や中国料理、タイ料理やベトナム料理ほどの魅力を感じていないのでは？と思うことがあります。広く海外で受け入れられるものが必ずしも優れているとは思いませんが、韓国料理独特の、唐辛子とにんにく、ごま油を多用した刺激的な味と香りは、文化的に近いものがないと美味しいと感じにくいかもしれません。差し出がましくも韓国料理の気になる点をさらに挙げるとすると、一般的な韓国料理は盛り付けや食器、店内の雰囲気高級感や清潔感をさほど意識しておらず、大衆的、悪く言えば何となく雑な印象を受けること……だからこそ仲間とリラクセスして美味しいものを食べられるという利点がありますが、デートやお祝いの席など、外国人にとって特別な日のレス

トランとして韓国料理店は選ばれにくいだろうなあと思っていました。

しかし、そんな懸念を全て解決、気持ち良く打ち砕いてくれたのが新しいスタイルの韓国料理レストランです。カウンターやソファ席を取り入れた店内は雰囲気も良く、語学堪能なスタッフ、遊び心のあるインテリアといった食事の時間を心地良く過ごせる空間作り。伝統的な韓国料理の味や盛り付けを感じさせつつも、どこかに現代風のアレンジを加えた、韓国人シェフだからこそそのバランス感覚を感じる印象的な料理の数々。

そして予想外に嬉しかったのは、ワインのペアリングが素晴らしかったこと。韓国はアジア諸国で最もワイン税の高い国のひとつなので、正直なところワインにあまり期待していなかったのですが、それぞれの料理の特徴に合わせた多種多様なワイン、時には韓国の伝統酒といった定石にとられないセレクトスタイルはとても楽しいものでした。

隣国の感覚を何となく肌で感じられると、自分の国に対する感じ方もまた変わってくるもの。隣人を鏡として、自分自身を見つめ直す良い機会になります。似ている部分と、隣の国なのにこんなにも違うのかという驚き、その両方を体験できる新しいコリアンレスト

ラン、今後も注目です。

10～13 Mingles

10 デザートは韓国の3つの醤、テンジャン・カンジャン・コチュジャンを使ったジャントリオ。パンラアイスに、テンジャンのクリームブリュレ、醤油のピーカン、コチュジャンの黒米。

11 食後の韓国茶

12 コースのお料理

13 一皿ごとに合わせたお酒

14～19 Soigné

14 韓国や中国のレストランでは冷水かお白湯を選べるのが何だか有難い。東洋医学では食事と一緒に白湯を飲むと消化の助けになると言われます。

15 7皿のアミューズ・プーシュ

16 カカオニブと刻んだエゴマの葉に乗せたパンラアイスにカラメルと荳胡麻油をかけたデザート

17 コースのお料理

18 韓国の伝統酒に合わせるのも面白い