

今月の一言

キーワード：料理の「見える化」

総料理長として働くようになってから、私が一番恐れたのは「ホテルオークラ・スタンダード」が崩れることでした。「最近のオークラの味はかわったわね」「あれ？ダブルコンソメの味わいが少し軽くなったかな」客席からそういう声が聞こえてきたらピンチです。評判のいい方に変わるならばまだしも、長年ホテルオークラを愛してくださっている方から「味のブレ」を指摘されるのは、なんとしても避けなければなりません。レストランのお客様からこのような会話が聞こえるようになると、クレームにはならなくてもボディーブローのようにじわじわと売上に響いてきます。とはいえ、かつてのように食材費が贅沢に使えるわけではありませんし、調理場も少数精鋭化が進んでいます。以前と同じようなやり方では、「味の維持」は難しい状況でした。

そこで考えたのは、「レシピの適正化＝数量化」でした。

料理の基本であるコンソメを引く時は、容器にその日作った担当者の名前を書かせるとともに、糖度計（ブリックス計）を使って頻繁に旨み成分の数値を計るシステムを徹底させました。数値を記録する習慣をつければ、担当者は自らに厳しく調理に励みます。そして数値が出ないということは、調理の過程でどこかにミスや手落ちがあるか、食材の特徴や変化を見落としした証拠です。コンソメができあがった時も、自分の舌の感覚で味のチェックをすることも重要ですが、それを裏付ける数値があれば、さらに自信をもってお客様にお出しすることができます。仮にお客様からクレームがあっても、最終的には、「かくかくしかじかの理由でホテルオークラのスタンダードの味がでています」と説明できるのです。

ホテルオークラでは、コンソメやフォン・ド・ヴォー、フュメ・ド・ポワソン等の基本的なレシピは創業以来ほとんど変えていません。それでも、長い間職人の「勘」に頼ってきましたから、代替わりによる味の変化や、食材そのものの状態の変化がないとはいえません。牛が水を大量に飲む夏場に水っぽいコンソメにならないようにするには、味覚の数値化、言い換えれば、料理の「見える化」が必要だと思ったのです。

著書：ホテルオークラ総料理長の美食帖 著者：根岸規雄

数値は、事実・真実・現実を表す！勘は、やめよう。

2013年4月25日

さいのう とおる

追伸：気候が、例年になく激しく変動しています。健康管理と現場の安全対策を十分をお願いします。