

パンのある幸せな食卓を

『プロのパン屋への道(7)〜カンザス流バーベキュー』

文 木村安兵衛

text by Yasube Kimura

バーベキューと一言で言っても世の中には色々あります。川原でやるもの、焼き肉の様に薄切り肉を焼くもの、大きな肉を塊で焼いてしまうもの。長崎等にある牡蠣焼き小屋などもバーベキューの範疇に入るのでしよう。

今回はカンザスで体験したバーベキューについて書きます。「カンザスに行けば本当のバーベキューを楽しめるよ」。多くのアメリカ人の友達はカンザスの事など知らないくせに胸を張って言ってきたものでした。本当のバーベキューとは一体何なのだろうか？知らないものは口に入れてから好き嫌いを判断せよ、という教育を受けてきた私は期待いっぱいでもカンザス入りをしました。まだ街に慣れていなかった私は手ごろなアメリカカンダイナーという個人経営のデニーズ、フランスのカフェのアメリカ版、アメリカ版定食屋の様な雰囲気のお店を選んで突入しました。ステーキ、ハンバーグ等に交じってベイビーバックリブという料理が載っております。これがアメリカ人が誇るアメリカ一美味しいとされるカンザスのバーベキューなのです。おしゃれな名前ではありませんが、

要するにスペアリブの事です。ただ私は幼少時にカナダで「スペアリブならば12本は食べられるぞ」なんて言っていて軽い気持ちでオーダーしたら薪のごとくデカイあばら骨が出てきて目を剥いた記憶があります。恐る恐る注文してみると子豚のスペアリブでした。柔らかくて確かに美味しい！両手をベタベタにしながら気が付くと子豚1匹分を平らげているのでした。

カンザスは小麦処であります、牛乳でもあります。山がない平野なので麦畑や放牧地には最適なのでしょう。街にはサーロインストロージというステーキ屋があります。サーロインステーキ1ポンド(454g)サラダバー付きで1300円ほどの価格でした。しかもこのサラダバーはベイビーバックリブ、野菜、スープ、デザート、どれも食べ放題なのです。当然の様に私は常連になるのであります。

カンザスの人々は「美味しい肉は地域で消費されて都市に行く肉は第2グループだ」なんて言っております。日本とは違い放牧によって牛を育て出荷直前に穀物を食べさせるスタイルをとっております。脂身というよりは肉

という感じで量を食べる事ができる肉質です。

公園のバーベキュー台でこのステーキを焼いていると日本人のみならず仲間がたくさん集まってきました。感銘を受けたのはメキシコから来ていた人達でした。彼らはこのステーキをトルティーヤで巻いてサルサをかけて食べていたのです。さらにトルティーヤにピザ用チーズを乗せて軽く炙ってからステーキを巻くという離れ業を見せてくれました。

当然このステーキタコスとも言うべき食べ方は我が家の定番料理となるのでした。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー 1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2017年現在29店舗を数える。

