



かねきのカウンターにて。両店のスタッフ

京料理 かねき  
千葉県流山市流山5-19-4  
TEL04-7158-0068  
http://www.kyo-kaneki.com

中国料理 文菜華  
千葉県柏市東上町2-2  
TEL04-7164-5211  
http://mandarinmore.com



京料理 かねき×中国料理 文菜華



(左) 文菜華 渡辺展久オーナーシェフ、  
(右) かねき 渡辺昭一郎店主

## 「東葛六市レストランサミット」が 和食と中華のコラボイベント実施



厨房では、スタッフ全体の士気が上がる



かねき・文菜華コラボメニューの車八寸  
コースは1万5000円(フリードリンク付き)

2010年9月、千葉県柏市で「東葛六市レストランサミット」が産声を上げた。これは、千葉県北部東葛六市(松戸市、流山市、柏市、鎌ヶ谷市、野田市、我孫子市)に拠点を置くレストランオーナーが、地域振興と地産地消の推進や街の文化的レストランを創造し、地域社会へ貢献するために結成された組織だ。業態も和洋中華とバラエティ豊かだ。

オーナーシェフは、いわば一國一城の主。経営も調理もそれぞれのやり方がある。当初はなかなか打ちとけ合わなかったそうだが、会の発足から3年が経過し、若い料理人の意識の向上を図るための勉強会や各店での勉強会、小学校での食育授業、産地や工場見学会など、毎月のように開催される活発な活動を通じて、互いの信頼を深めて来た。

そして今年11月17日、18日、初めてのコラボレーション企画が開催された。舞台は17日は流山市にある「京料理 かねき」、18日は柏市にある「中国料理 文菜華」だ。両店ともに千葉県内にとどまらず、都心からもお客が来店する名店だ。

招かれたお客はかねきの顧客12名と関係者10名のみ。厨房に入ると飾色の北京ダックが吊るされている。和食店では見えない光景だ。文菜華の副料理長の湯口宏一さんに聞くと、「流山市名産のみりんを掛けています。みりん、ダックなんです」とのこと。隣りでは、文菜華の渡辺展久オーナーシェフが、かねきの料理人に、白湯スープの取り方を教えている。見慣れない光景にワクワクしながら席に着くと、長いお品書きが置かれていた。テーマは、「和と中の食文化の接点を異なるジャンルで仕上げる。秋探し」。最初の一品「雲子茶碗蒸し」。白湯葛、香箱蟹と大徳寺麩のちまきは、茶碗蒸しの生地

はかねき、白湯は文菜華、ちまきはかねき、蓮の葉は文菜華という調子で、和食と中華の食材や調理法を一つの皿の上で融合させているのだ。

車八寸は、みりんダックの湯葉巻き、ねっとりとした海老芋に金木犀の香りを付けた炊き物、乾生子(乾燥ナマコ)の白酢和え、煮あわびとかぶの生産量が全国ナンバー1の柏市にちなんだ東葛かぶ酢漬、しつとりと火の入った若狭くじの九条葱ちり酢。文菜華の渡辺シェフは、「中国料理の料理人はもともと日本の食材と和食の文化を知らないといけないと思う。車八寸は京料理の出し方を伝えた時に、円卓のイメージを伝えたいとも言われている。そういう意味では今日は食文化のコラボもしているんです」と語った。

お造りは、「河豚文菜華スタイルと平日塩酢橋秋のよそおい」。かねきの渡辺昭一郎シェフによる厚めに切ったブリを、特製の醤油だれと熱したピーナツオイルをかける「魚滑(ユイワア)」という調理法で仕上げた。河豚はふく調理師免許がなければ扱えないため、文菜華の渡辺シェフにとっては初めての試みだ。椀盛りはふかひれとすっぽんの菜膳スープ。「クリアなすっぽんのだしを取るのには、京料理の技法です」とかねきの渡辺シェフ。その後、焼物、点心、麵飯物、デザートと続いた。かねきの渡辺シェフは、「ノブくんの調味料の使い方と勉強熱心なところに刺激を受けました。まるで若い頃の自分の見ているようです」と笑顔を見せた。

一國一城の主たちは、未知の食材や調理法という術だけでなく、互いを信頼し合う心も手に入れ、料理人としてさらに深みを増していく。

(柏田 綾)