

[ここに入力]



2016年 Kubomura Food Odyssey

2016年も again & again いやあ、色々、沢山... いただきました。何せ、メディアに掲載されたり、新しく見つけた食べ物トライ。レストランは、ABC級グルメ、星付きレストランから Flavour Trend 全てを知りたい！ 自分で判断したい...



海外出張は、私の食べ物への欲求を掻き立てる大きなパワーとエネルギー炸裂であります。自分でも信じられない程グルメ??

異国に行くと、空気も違うこちら時差ボケ... 食を味わう以前にこちらの体調と口に入れた瞬間の反応が違ってきますが、本物官能検査を自分自身体験しているのであります。忙しすぎて IT プログに書きたいけれど余裕がないので、人ひとり食体験適うボリュームとチャンスは限られています。沢山、沢山美味しいもの紹介したいのに... 残念であります。それでも子供の頃の食事風景と母の味を思い出しますから不思議なものです。



当然、米屋に生まれたからには、甘い香りと艶やかさを備えた炊きたてご飯が一番！ 糖質を摂ると肥ると錯覚、ダイエットのやり玉のようなお米？確かにダイエットとは、正しい食事療法を意味するのですが、アンバランスダイエット、要は一つの食べ物だけ執拗に食べ続ける事が適うと痩せる事は、間違いありません。メディアと健康食品会社の企てに乗って変なダイエットブームを巻き起こして欲しくないものです。



春は、長いレディースフレンドの池田女史のお膝元高松へ。。。
藁灰が綺麗に盛られた暖炉で美味しく手作りの和食で一杯。
親友のメアリーと共に京都伏見の酒蔵へ。
彼女と二人で、15年ほどカリフォルニアワインの勉強会へ参加。

[ここに入力]



参加メンバーのフードサイエンティスト達は、官能風味評

価を語りながら、まるで喉の乾いた水を飲む駱駝のよう....

秋もワシントン州で著名なワイナリーと地ビール巡り。アルコールを嗜む事は、アロマとフレーバーを知る事ですが、トップ、ミドル、ベースノートと3つのコンセプトで語る事は至難であります。それにしてもパリに行くとは必ず地酒屋（ワインや）さん立ち寄り、店主のムッシュギオームに12本選択して、ヤマト宅急便で自宅に送付。感激する味わいのワイン選びに感服です。そういえば、イタリア、フランス、ドイツ..結構あちらこちらから日本へ送りますが、同じようなワイン2000円ほどのワインが1万円などなど...気づいてみますと日本酒が良いか？それとも他のアルコール？



難しい選択ですが、一升瓶価格と凡そワインのボトル価格とすると軍配は、日本酒！されど、フードサイエンティストの観点で比較すると、ワイン造りの方が、遥かに産業化されている事を知って欲しいほどです。ワインは、若者には *Fashionable one!*

欧州の著名ワイナリーでは、ワインの熟成樽でなくコンクリート製であり、内部に酒石酸などなど...塗って..醸造過程となって既に進化しています。

日本の酒蔵は、まだまだ後進国性を発揮して、新しい Taste をどんどん紹介して欲しい。けれど?いつぞやの経験ですが、火入れした後、適時な発酵状態を見分け、日本酒という製品にする事は、フードサイエンス在りきです。

その昔、スイスの地酒ワイン蔵へ行って見ると、ワイン樽には立派な家紋、そしてマリア様...思い起こせば食べ物の場所には、神様が鎮座でしょうか？

今年は、春はニュージーランド、秋はワシントン、晩秋は、ミラノ郊外のワイン畑の紅葉を満喫しました。その昔見た欧州の小麦畑、日本東北宮城の米収穫は、皆輝く太陽の光を浴びて、神々しい黄金色です。



[ここに入力]



久しぶりにイタリアパルマに移転した欧州食品安全庁へ訪問の後、有名なパルマハムの工場へ...なんと見事に近代化していて、同じ発酵食品新潟村上市の千年鮭を思い出しましたが、ノスタルジックより、正にハム製造業そのものでした。現地ではパルマハム 1本 185ユーロ也！



秋は、シアトルスタバックス旗艦店リザーブへ...今春には中目黒にオープンするそうです。喫茶文化として、その楽しみ方に食品産業、なんと焙煎の工程からドリップと一連、皆オープンで官能検査を



思い出し、これがカッコ良いカフェかしら？スタバの食べ物は、大方委託製造食品会社から納入されたスナックであります。シアトルで著名なオバマ大統領も大好きなフランクのチョコレートもコーヒーのお供でお店でOK。ただただ、このショコラ1個は凡そ2倍弱の価格にUP!スタバの凄さを体験しましたが...抹茶セットはいけません。本当のグリーンティーの味を知らない誰かさんが、企画しているのでしょう。

でもでも リザーブのオリジナル食器などなかなかオシャレでした！

夏のIFT年次大会、シカゴの壮観なビル群と運河を眺め、レストラン行脚、夏はトランプタワー 2つ星レストラン Sixteen へトライ。

お一人様500USD....一度は行きたい！メニューのタイトルが、”A study in Ingredients” 何処の高級レストランも、次から次へとグルメ料理素材追いかけ！のような気がしてなりません。なんとオススメは、日本人の私へ瀬祭... 他他 日本酒、そして焼酎でした。

レストランバルコニーへ出てみると、眼下はシカゴ新聞社タワー。なんともゴージャスなディナーを楽しみました。

年次大会のあと、毎年のフィラデルフィアへ。

ニューヨークとフィラデルフィアボーダーにある有名な自由の街ニューホープの町、教会を改装したレストランアービーで、またまた大好きな本物アメリカンフィレステーキを堪能、サイドのマッシュポテトはクリーミー、そして圧巻は日本で見かける玉ねぎの凡そ2.5倍巨大オニオンリング揚げをいただきました。どうやって品種改良したのかとを感じる程に、アメリカではエレファントガ

[ここに入力]



ーリックもその一例です。思わぬ世界で、野菜の品種改良は、日進月歩バイオの勝利かもしれません？

秋の旅、なんといっても大好きなショコラ。。お店で出逢ったショコラティ



エパトリック ロジャー氏と記念撮影。チョコレート
の風味とチョコレートで作ったオブジェは正に
アーティスティックでした。

”マダム、日本で僕のパトロンになってくれる人が欲しい！”氏の言葉が印象的
ありました。けれど、10メ



ートル程歩くとそこにはお食さんが物乞い...

久しぶりのミラノでは、イーター本店へ行って、イタリア食材を見て回り、
その凄さに圧倒されました。ピザ。本当に美味しかった。



その昔、コロンブスがアメリカから持ち込んだアカシア、そして様々な落葉樹を燃やして出来たヒッコリー
フレーバーは、ピザ窯で焼いてできるアロマとピザは、
絶妙の風味でした。毎度の海外出張から、沢山の食品
を持ち帰ってきますが、皆キッチンでトライ。

溢れんばかりの新商品、何処にも Savory Flavour !
今年も味見チャレンジ、食べ物 強いインパクトと
Flavour ベクトルを探します。



食品開発コンサルタント

調味料ソムリエ

Food Technologist

Flavourist???

久保村喜代子 ph. D.

<http://www.kubomura.net/rec>