



今、なぜラムなのか？

前編 「世界の食材」 100カ国以上で食べられている

近年、マニアックさを増している肉ブーム。熟成肉熱も根強いが、今、肉好きの間で話題になっているのが「ラム肉」だ。未年だった昨年にメディアがこぞって注目したこともあり、これまでマイナーな食肉だったラム肉に熱い視線が集まっている。

事実、2015年11月に開催された「羊フェスタ2015@下北沢大学」には、2日間で1万人が来場。さらに、ラム肉専門店のオープンラッシュも続いており、ラム肉の炭火焼き「ラムミートテンドー」(神保町、15年7月オープン)や、居酒屋チェーン「庄や」初のジンギスカンブランド「羊肉酒場悟大」(水道橋、3月)などが話題にのぼる。

さらには、15年4月に結成されたオーストラリア産ラム肉のPR大使「ラムバサダー」もその象徴的な存在だろう。ラム肉を愛するさまざまな業種が集まった9人のプロ集団の活動は、ラム肉の多様性を存分に示し、ブームをけん引している。

現在の社会状況もラム肉ブームを後押しする。観光庁が4月に発表した、「訪日外国人消費動向調査」によると、1人当たりの旅行消費額は16・5%増の17万6167円。インバウンドのゲストをどう取り込むか、という課題に対して、世界の宗教のなかで唯一タブーがなく、全世界100カ国以上で食べられているラム肉の存在価値は高い。

ラムバサダー・プロジェクトのリーダーでもある「パレスホテル大宮」の毛塚智之さんは、都心から電車で30分と離れたホテルでも、外国人利用客が全体の3割になっているという。「イスラム圏や東南アジアのお客様は、よくラム肉をご注文されます。旅先で食べなれたものが恋しくなるのかもしれない」と、食のニーズを分析する。

今後も増加していく「インバウンド」のゲスト。彼らの「普段着の料理」であるラム肉を使ったメニューを入れておくことは、「おもてなし」のひとつになるかもしれない。



15年11月7日と8日に開催された「羊フェスタ」は、下北沢駅前広場で行われた。ラムバサダーブースも出展され大盛況だった。



ラム肉を使った様々な料理。部位による味わいや香りの違いが、はっきりと楽しめるのもラム肉の魅力。

ラムバサダー レシピブックが完成!

登場した4人も参画する「ラムバサダー」が制作。このページで紹介した料理のレシピも掲載され、ラム肉を使ったメニュー提案に最適。

冊子の注文先
料理王国
☎03-6434-9721

内容の問い合わせ
MLA 豪州食肉家畜生産者事業団
☎03-4589-0076

ラムバサダーとは？

オーギー・ラムを愛する、シェフとブッシャー、料理研究家など様々な食のプロ9人が集い結成。オーギー・ラムの認知、消費拡大のみならず、ラムから始まる新しい価値の創造を目指す。



流行を発信するモード系のお客様がこぞって注文するのが「ラム肉」です

丸の内のオーストラリアクイジーヌ「ソルト」の料理長を経て、「テラ・アウストラリス」をオープンさせた福田さんは、日本における豪料理界の先鋭的シェフだ。「オーストラリアでラム肉は、とても身近。ラム肉の生産者も多く、切磋琢磨して品質も高い」とオーストラリア産ラム肉(オーギー・ラム)を前菜、メインで提供している。写真は「オーギー・ラムの肩肉を使ったファゴット」。マリネしたショルダー(肩肉)を85℃で6時間、鶏の出汁で煮込む。

テラ・アウストラリス
TERRA AUSTRALIS
東京都渋谷区千駄ヶ谷3-29-2
☎03-6455-4827
www.terra.tokyo



福田浩二さん
テラ・アウストラリス 料理長



「また食べたい」と思えるようにラム肉の香りを使いこなすこと

「外国のお客様は、アラカルトのご注文が多いですね。ワインを飲まれる方はラム肉を注文されるので、併せてご案内しています」と毛塚さん。常時メニューに入れているのは、ラック(骨付きロース)とレッグ(モモ肉)を使ったメイン料理。時期によってはショルダーを使った前菜も加わる。「ラムはよくも悪くも香りが特徴。お客様の好みに合わせて調理しています」。写真は「オーギー・ラム ウチモモ肉のロースト シャンピニオンのクルートに包まれて」。

パレスホテル大宮
Palace Hotel Omiya
埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5
☎048-647-3300
www.palace-omiya.co.jp



毛塚智之さん
パレスホテル大宮副料理長
兼 宴会・洋食レストラン統括料理長

消費者主導の「底上型」を象徴する「羊フェスタ」の成功

菊池一弘さん 羊齋協会 主席

羊肉を愛する消費者が集う「羊齋(ひつじかじり)協会」は、会員数1100人を超す。ラムバサダーの菊池一弘さんが、同協会の主席を務める。「協会が主催した羊フェスタの成功は、今のラム肉ブームが、業界が仕掛けたものではない、消費者主導のブーム。つまり『ラム肉を食べたい!』という人たちが流れを作っています」と菊池さん。一過性ではない「底上型」が今のラム肉ブームの、文字通り底力となっているのだ。



「ラム肉を使った和食も食べてみたいですね」と菊池さん。



まだまだ誤解が多いラム肉 部位を使い分けてゲストに提案

ラムバサダーのなかでも、とくに肉に精通する入江眞史さん。「今のラム肉には、いやな臭いはありません。初めてのお客様には、脂の少ないショートロイン(ロース芯)をおすすめしたりして、部位によって異なる香りをうまく活用しています」。写真は「ラック(骨付きロース)のロティ」。

アデニア
ADENIA
東京都渋谷区鉢山町1-7
☎03-5489-5151 www.adenia.jp

入江眞史さん アデニアオーナーシェフ



後編(7月号)では「健康とラム肉」について紹介します。

