

🐮 食べる (その①)

オーストラリア産 Wagyu を家庭で食べよう。

シドニーで Wagyu 焼肉店を経営していたオーナー・シェフの廣澤利章さんに、Wagyu の食べ方などについてお話を伺いました。



廣澤 利章 さん

日本での料理人の経験を活かし、ケアンズで日本食レストラン、シドニーでは Wagyu 焼肉店とラーメン&日本食レストランをオープン。近日、新天地パースにて Wagyu 焼肉店をオープン予定。

まず、Wagyu の魅力をお聞かせ下さい。

「Wagyu には、なんと言っても脂の旨みがあります。脂と赤身がきれいにマッチングがしているので、それが良い味を作り出しているのでしょう。オージービーフとは、また違った魅力がありますね」

Wagyu のおいしい食べ方を教えてください。

「ステーキ、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶには、間違いなく合います。脂に旨みがあるので、シンプルな味付けで、肉のおいしさを味わうことができます。また、甘いタレで味付けするすき焼きでは、甘いタレと脂の旨みが相乗効果を生み、とてもおいしく食べられます」

焼肉の場合のおいしい食べ方は？

「炭火がお勧めです。ガスの強い直火で焼くと肉にストレスを与えてしまい、表面が滑らかでなくなってしまいます。炭火で焼くと、赤外線効果で肉へのストレスは軽減し、またいろいろな化学反応が起きて、肉がふっくらとなり、味がまるやかになるのです。ご家庭で炭を使って焼くのは、なかなか難しいと思いますが…」

焼肉と BBQ との大きな違いは何でしょうか？

「箸でつまめるくらいの大きさの肉を、強火で表面を焼くのが焼肉ですね。肉の部位として、ショートリブやカルビプレート、リブ、かたロースなどが適していると思います。一方、BBQ は、強火でさっと焼くのも良いですが、中火でじっくり火を通すのも良いですね。BBQ には、サーロインやランプなどの部位がおすすめです」

日本の和牛もご存知の廣澤さんは、Wagyu の味をどう感じていますか？

「オーストラリアの Wagyu の質は、どんどん変わってきていると感じています。日本の和牛の味に近づいているとも思います。ただ、生産者（ブランド）によって品質が異なることがあり、正直、まだばらつきがありますね」

オーストラリアで Wagyu 焼肉店を営業するにあたってのご苦労は？

「Wagyu のほとんどが海外に流れていることで、国内では品薄になっており、仕入れは厳しい状況です。安定して、品質の良い Wagyu を仕入れるのがとても大変ですし、毎回同じものを仕入れるのも、とても難しいです。シドニーで和牛焼肉店を経営していた時も、在庫を確保できる時とそうでない時がありました。大都市と言われているシドニーでも、そういう状況です。値段は、10年前と比べると約2倍になっています」

そのように苦労して仕入れている Wagyu をローカルの人に提供した時の反応は？

「もちろん“美味しい”と言ってくれます。しかし、まだ Wagyu の焼き方や食べるタイミングを知らない人が多いため、つつい焦がしてしまう人がいますね。今後もぜひ、Wagyu の食べ方やおいしさをもっと多くの地元の人を知ってもらいたいと思います」

では、アジアの人の反応は？

「特に、中国人や韓国人のお客様は、Wagyu の味とやわらかさ、それをつけるタレの甘さを好んでいます。それと、オーストラリアの人と全く異なる点では、“焦げ=身体に悪い”の考えをとても強く持っているので、お肉をととても慎重に焼きますね」

最後に読者へ一言頂けますか？

「パースの食は、これからもまだまだ発展していくと思っています。今までのシドニーでの経験を活かして、ここパースで仕入れ困難である Wagyu を皆様に、提供させて頂く努力をしたいと思っています。Wagyu の焼肉は、本当においしいです！ぜひ、オーストラリアで Wagyu を召し上がってみてください」



Wagyu の魅力について話を
する廣澤さん。