

料理 The Cuisine Magazine * 通信

EATING WITH CREATIVITY

快適な酔いを
約束する
夏の酒とつまみ術

8

AUGUST 2014
1008YEN

夏の酒とつまみ レシピ集

新世代の酒場に教わる、「珠玉のレシピ60」

日本酒の「新世界」へようこそ! / 快適な酔いを約束するナチュラル系おつまみ

【第2特集】 人気小説「みをつくし料理帖」レシピも再現 「江戸の食」

Berlin

text & photograph by
Hideko Kawachi
河内秀子: 在ベルリン

地産地消への高まりで、脚光を集める市民農園。

ベルリンではアーバンガーデニングが流行中だ。そもそもドイツには150年ほど前から「クラインガルテン」と呼ばれる市民農園がある。工業化が進む中で、栄養補給と適度な運動を促すために提唱され広まった。一時期は下火だったが、オーガニックブームがグローバル化していると同時に、消費者の意識が地産地消に移行していることもあって、再び都市部での庭作りに注目が集まり出した。市内に50軒近くあるアーバンガーデニングの中でも、6000平方メートルの空き地を整備し2009年にスタートした「プリンセッシンガルテン」は、アート系出身のマルコ・クラウゼンとロバート・シヨウが創設者。農業の知識はゼロという変わり種だが、それが外部からのボランティアが参加しやすいオープンな形を実現させ、成功につながった好例だ。自家栽培の食材を使ったレストランを併設することで公共性もアップ。エディブルフラワーを使ったサラダなど1日300食近くを出す人気のスポットとなっている。



◎ Prinzessinnengarten

Prinzessinnenstr. 15 D-10996 Berlin
☎なし 春~秋、天気の良い時の12:00~22:00
prinzessinnengarten.net

*1ユーロ=約139円(2014年6月現在)

Sydney

text by
Akiko Mori Ganivet
ギヤニベイ阿希子: 在シドニー

春の訪れを告げる食の祭典、全国展開中!

冬真っ只中のシドニーでは、多くの食通たちが春の到来を恋しく思う。なぜなら毎年10月は、フードの祭典「グッド・フード・マンス」が1カ月間にかけて開催されるからだ。有名シェフがポップアップショップを開いて特別メニューを提供したり、子供向け料理教室を開いたり、昨年は550のイベントに約100万人が参加した。目玉は市内の公園で2週間開催されるナイトマーケット。ここぞとばかりに会社帰りのシドニーっ子たちが訪れ、有名料理店が出す屋台で料理を堪能する。このコンセプトが当たり、昨年はメルボルン(毎年11月に開催)に、今年はブリスベン(今年7月が初回)へと広がっている。昨今アジア系移民が増加している豪州では、屋台の人気が高まっていることから、各所で開かれるナイトマーケットの売り上げも悪くないはず。財布の紐が固い客が増えているご時世、このイベントのおかげで毎年臨時収入が見込めることも、レストランオーナーたちにとって朗報となっている。



◎ Good Food Month

www.goodfoodmonth.com

*1豪州ドル=96円(2014年6月現在)

世界の食トレンド、一目でわかります。

WORLD TOPICS

Roma

text by Mika Hisatani
photograph by LINARIA
久谷満香: 在ローマ

ローマに自生する果樹を市民のストリートフードに!

「なぜ家の前に実る新鮮でおいしい果実は腐らせて、わざわざ海外から輸入された果実を高い値段で購入して食べるのか」と、長年疑問を抱いていた庭園建築家ミケーラ・バスクワレさん。彼女のアイデアから生まれた市民プロジェクトが広がっている。ミケーラさんの運営するローマ環境開発団体「リナーリア」が、市内に自生する果樹をリサーチしたところ、オレンジ、レモン、チェリー、ピワ、イチジク、桑の実、栗など多種にわたる膨大な果樹マップができあがった。これらの99%は放置されているのが現状だ。「アーバンフルーツプロジェクト」は、野生の果樹の手入れをし、収穫・物流化することで可能となる地産地消、食料(果実)廃棄率の削減、次世代への食育、農業の雇用増進、地域コミュニティの発展など多くの利点を提唱。1年前のプロジェクト立ち上げから賛同者が右肩上がりに増え、定期的にボランティア市民によって収穫される果実は、慈善団体の無料食堂などで配布されている。



◎ FRUTTA URBANA

www.fruttaurbana.org

*1ユーロ=約139円(2014年6月現在)

AUSTRALIA