

JAPAN

GENTLEMEN'S QUARTERLY

6 JUNE 2017  
NO.169  
600YEN

EAT MEATS  
 牛肉、豚肉、ちょっと鶏肉  
 肉の最新事情

SO YOU WANT TO LIVE  
 FOREVER  
 永遠の命が欲しいのなら

GQ PORTFOLIO  
 堂々16ページの  
 最旬ルック

IT GIRL  
 世界一の10頭身美女  
 香川沙耶

The  
**LEGENDS OF  
 ITALIAN  
 DESIGN**

名作大集合!  
 イタリアン・デザインの  
 巨匠たち

**TOM  
 HIDDLESTON**

話題沸騰の映画  
 『キングコング: 驕羅島の巨神』  
 主演男優 トム・ヒドルストン

# GQ ELITE CLUB

いま、格闘技ブーム

GQ アリト・クラシ

# GQ TASTE

[テイスト] 話題のグルメ

## THE ULTIMATE MEAT GUIDE

牛と豚、ちょっと鶏もあり

### 肉の最新事情

肉ブームは終わらない。牛はもちろんのこと、豚から鶏まで注目レストランが続々とオープンしている。“松阪牛”をはじめて試した、世界一のステーキハウス「ボデガ・エル・カブリッヂョ」のオーナーシェフ、ホセ・ゴルドンのインタビューや話題のソースカツ丼まで、肉の最新事情を探った!

文・小松めぐみ、外川ゆい、岩田桂視(GQ) 写真・エリック・ミコット、松川真介、山田大輔、湯浅 亨、中庭倫生  
スタリング・高橋京子、井田正明 ヘアメイク・スガ タクマ

松阪牛からフルオーダーカットの精肉店まで

### 深化する日本の“牛”

赤身肉ブームによって、さまざまな国の良質な牛肉が食べられるようになった。  
世界一のステーキ職人への取材と合わせて、最近注目の牛肉系の新店を追った。

#### 特別肉対談

#### 世界一のステーキと和牛をめぐって ホセ・ゴルドン×小山裕久

“世界一のステーキ職人”として名高い  
ホセ・ゴルドンを日本料理界の肉達人、  
「青柳」主人、小山裕久が直撃!

#### 世界一のステーキハウス

パリで最高とされる精肉店「ル・クート・ダルジアン」のオーナー、イブ＝マリ・ル＝ブルドネックがおいしいステーキを求めて世界中を取材した映画「ステーキ・レボリューション」。同作中で彼が世界一と絶賛し、「和牛をしのぐ美味しさ」と紹介したのがスペインの片田舎にある「ボデガ・エル・カブリッヂョ」のステーキだ。

『ニューヨークタイムズ』紙などの欧米の一流メディアでも絶賛されるこの店があるのは、スペイン北西部レオン地方の小さな町。2016年9月、「青柳」の小山裕久がそこを訪ねていたく感動したことから、本

小山裕久 Hirohisa Koyama  
「青柳」店主  
大阪「吉兆」で修業後、生家の料亭「青柳」の3代目を継ぐ。東京「青柳」、姉妹店「婆娑羅」も好評。著書多数。

セ・ゴルドンの来日が実現した。料理人・小山が、「GQ JAPAN」のために世界一のステーキ職人へのインタビューを行った。

#### 切り方に秘密あり

小山：仕事でガリシア州に行った帰りに訪ねたのですが、車で3時間半かけて到着したのは平原で、その真ん中に洞窟状のレストランがあった。よくこんなところに世界一のステーキハウスがあるな、と驚いたんですが、隣接する牧場では牛が「撫でて」というかのように僕に近寄ってきて、再び驚きました。

レストランで食事をすれば、ステーキは切り方がいいから厚くてもおいしい。僕はこれまで海外で日本

料理を教える際に「切ることで味

が変わる」と伝えてきましたが、ここに同じ考えの人がいると気づきました。そこで色々とおうかがいしたいのですが、まず日本の和牛の食べ歩きはいかがでしたか？

ホセ：「さとう」「薩摩（あらがわ）」「よろにく」は全体的によかったですが、ずば抜けていたのは「青柳」の松坂牛の炭火焼きです。お世辞ではなくおいしかったですよ。

小山：ありがとうございます。ウチで仕入れている松坂牛は、実は脂が少ないんです。ホセさんの理想的な牛はどんなタイプですか？

ホセ：私が重視するのは脂の量と食感のバランスです。理想は脂と筋肉のバランスがとれた、脂の甘みが感じられるようなエレガントな味。和牛は私には脂が多くすぎますが、食感や舌触りがいいですね。

#### 牛柄(うしがら)がいい

小山：同じ和牛の銘柄牛でも生産者によって味が異なります。ブランドではなく、誰が育てたかですね。



ホセ・ゴルドン José Gordón  
「ボデガ・エル・カブリッヂョ」オーナーシェフ  
祖父の代に建てられた丘を掘って作った洞窟状のワイナリーにレストラン「ボデガ・エル・カブリッヂョ」を開店。今回の撮影では小山氏にコクコートを借りてのそんだ。

ホセさんの牛は素直で、人柄ならぬ牛柄がいいと思いましたが、どうやって育てているんですか？

ホセ：特別な餌をやるわけではなくて、自生するラベンダーやいろいろな草をやっているだけです。もっと大事なのは牛との関係です。牛は長い間愛情を受けて育つことでおいしい肉になる。私は屠畜する瞬間まで牛のそばにいて、安心させるようにしています。牛に対してできる限りを尽くすことは、懐石の精神にも繋がると思います。

小山：ホセさんと牛の精神的な繋がり方は特殊なほどですが、牛舎には暖房も入れないし、藁も敷かないですね。

ホセ：私は牛が四季を感じられるように、自然の中で育てたい。昔ながらの飼育法で冬は寒さを感じ、夏には暑さを感じほしいんです。

小山：子どもと同じように、甘やかさないんですね。牛にとっても幸せなことだと思います。肥育期間はどのくらいですか？

ホセ：私が買う雄牛は、全年齢が対象です。去勢後のものを自然のなかで肥育し、肉体的に成熟させます。テーブルに出すまでトータル14年かかることもあります。

小山：日本の牛の肥育期間は長くて3年。去勢牛を5年飼うなんて信じられないことです。ブエイ（去勢された雄牛）を使うようになったのはどうしてですか？

#### 家族の一員のように

ホセ：20年前にある1頭の年老いたブエイに出会い、その肉を食し、雄牛のとりこになりました。ブエイは友であり、家族の一員です。食事のときにはブエイにじゃがいも、蕪の葉、麦などを与え、寒い日には飲む水を温めなど、愛情を持って接しています。

小山：だからすごくくなっています。何千ヘクタールもある雨ざらしの牧場で、牛がホセさんを目がけてすり寄ってきますものね。

ホセ：人なつっこい牛もいれば、そ

うではない牛もいます。同じ品種でも一頭ごとに性格が違い、それが味にも影響します。脂の量や色、サシの入り方には飼育方法が影響しますが、性格も関係するんですよ。落ち着いた性格の牛は短い熟成期間でOKですが、ナーバスな牛は長い期間が必要です。

小山：牛の性格と熟成期間に関係があるとは、驚きました。

ホセ：熟成期間を決める際は牛の月齢や状態も勘案しますし、カビの種類や量も大事ですがね。焼くときに大切なのは切り方です。

小山：やはり切り方なんですね。

#### どう焼くか？

ホセ：薄すぎてもダメで、適当なのは4センチぐらい。熟成によってすでに水分が失われているので、焼くときは水分を失わないように常に動かしながら、2段階で焼きます。まずはあまり熱くないところで焼いて、最後に表面がカリッとなるように焼き上げます。

小山：最後に強火で仕上げるといふのは、日本と逆です。

ホセ：そうですか。でも「素材を生かす」という日本料理の基本は、私の方向性と近いです。早めに炭をおこして余熱で肉を焼いたり、炭火との距離が何段かあるのも似ています。ですから、いつか東京にも出店したいと思っています。

小山：楽しみにしています！

Bodega El Capricho  
Paraje de la Vega s/n, 24767  
Jiménez de Jamuz, León.  
☎+34-987-664-227  
⌚13:00～15:45, 20:30～23:45  
⑧月曜のディナー  
[www.bodegaelcapricho.com](http://www.bodegaelcapricho.com)



1. 「ボデガ・エル・カプリッチョ」を訪れる人々の自當では、ホセが育てた牛の炭火焼。欧州では故意を込めて「マエストロ・デ・アサドール(炭火焼きの達人)」と呼ばれる。肉の断面は深いロゼ色だ。2. 外界と断絶された洞窟の中で、その密閉気と食事のハーモニーを楽しむ趣向。洞窟を生かしたこの地方のボデガ(ワイナリー)は、かつて人々が集う団らんの場所でもあった。Wi-Fiは入らない。3. すべてのステーキはホセが炭火で理想の状態に焼き上げ、テーブルへ運ばれる。ここでは客がアレアやウェルダンといった焼き加減の好みを伝える機会はないが、味は世界中の人々のお墨付きだ。

