



高橋教授の

# この人に 会いたい

Vol.90

ゲスト

# 堀内陽彦

氏 日本航空(JAL)コーポレートシェフ

「食」は旅の醍醐味であり、とりわけ海外旅行における機内食は旅情をかきたて、旅の印象を左右すると言っても過言ではない。今回のゲストは数々の名店で腕を振るい、現在は日本航空(JAL)の国際線機内食を監修する堀内陽彦コーポレートシェフ<sup>※</sup>。考案するメニューや食材へのこだわり、調製プロセスの苦勞をはじめ、国際社会における和食の見方の変化などについて、食について一家言ある高橋教授と語り合った。

## 上質な空の旅を「食」で演出する より良い味を追い求め一意専心



### 「吉兆」から料理人の道へ 入社後に制約を知り、戸惑い

高橋 私の飛行機の上での最高の一皿は1992年、JALの成田〜サンフランシスコ便で、ビジネスクラスからアップグレードで乗ったファーストクラスで食べた神戸牛のステーキです。キャビンアテンダントの芸術的な営業スマイルも忘れ難く、「空の上で、モナ・リザのほほ笑みとともにワイ

### 食材は現地調達为原则 入手が困難なものも多く

高橋 機内食と言えば、地上に比べさまざまな制約があります。よほど特別な人でなければ、声はかけられないのではないのでしょうか。(笑)

堀内 本当に何もかも事情が違い、困りましたね。入社してから勉強させていただきました。高橋 ということは大きな違いがあることを考えずに入ったのですか。

堀内 ええ。お店、レストランでしたら、お客様の顔を見てその場ですぐに料理をお出ししますが、機内食は8〜10時間経過した後の提供になります。このため、たとえば、ステーキの場合、機内で温めることを考慮し、側(がわ)だけはしっかり焼き、中はレアにします。ちょうどいい肉の火の通り方にするための加減が難しいのです。高橋 地上のステーキハウスの焼き方とは全然違うでしょうね。航

ンを注がれ、こんなにおいしいものが食べられるとは……。さすがファーストクラスは、違う」と驚嘆したことを今でもよく覚えています。そんな極上の空の旅を支えている堀内さんのもとと、名料亭「吉兆」で腕を磨かれましたね。堀内 はい。高校卒業後、大阪の「高麗橋吉兆」に就職しました。当時は創業者の湯木貞一がまだご健在で、出掛けるときは必ず一緒に、可愛がっていただきました。めったにお目にかかれない松下幸之助

空機内は気圧も違いますし、料理監修はほとんど理科の実験に近い状況ではないですか。

堀内 JALの品質管理規定があり、料理の種類ごとに細かく定められています。たとえば、鴨肉には「30秒間は芯まで火を通す」という規則があります。ただ、80数度超の高温で加熱すると、鴨の赤みが茶色く変色してしまうため、細心の注意が必要です。

また、魚は冷凍保存するため機内でお造りは出しにくかったのですが、霜降りしたり表面を焼いたりするトリミングを施すことによりお出しできるようになりました。ステーキ扱いとなるからです。やはりお造りがあるのとないのでは料理のイメージが全然違いますね。

高橋 つくり方を変え、飛行機内と同じ設定で食べてみて、どれが一番おいしくなるかといった実験をしますか。

堀内 菌が増殖するかどうかの目安は60℃で、温度を上げ過ぎると身が硬くなってしまいます。最近では低温調理が流行っていますが、

さんのような方にもお会いできまして、料理より社会勉強させていただいた経験が私の宝物です。高橋 そもそも、JALがなぜ堀内さんに白羽の矢を立てたのか、非常に興味があります。堀内 「吉兆」に10年ほど勤めてから一度辞め、都内や横浜市内の日本料理店などで働きました。その後、再び「吉兆」に帰っていたとき、日本航空さんからお電話をいただきました。2015年のこ

とです。和食を監修できる人材が少ないということでしたが、最初は私ではなく、別の人を紹介してほしかったようです(笑)。実は以前、東京・赤坂の洋食レストランに勤務していたとき、同僚だったフレンチの山田チカラシェフがJALビジネスクラスの料理監修をしており、一緒に食事をしたり、お酒を飲んだりする仲でした。山田氏といるいろいろ話をしたことが、機内食に挑戦するきっかけとなり

※ JALコーポレートシェフ：JALグループでは、一貫した品質管理と商品開発を行う「コーポレートシェフ体制」を構築。JALコーポレートシェフは、機内食のメニューにかかわるプランニング、レシピ作成、および海外ケータラーシェフに対して調理指導などを行う。



## 真のおもてなしを提供

堀内

加熱時間や温度を変えて硬くなるか、ならないかといった試行錯誤を繰り返しています。微妙な違いで硬さが変わってしまいますから、難しい作業です。  
高橋 大変さがよく伝わってきました。それでは、食材については欲しいものは手に入りますか。  
堀内 海外ではなかなか手に入らないものが多く、日本や中国から

輸入しているケースもあります。先日も食材探しに香港を訪れましたが、特に木の芽やミョウガなどは全然ありません。  
高橋 日本から持って行くような手段は考えないのですか。  
堀内 割高になってしまうため、極力使わないようにしています。また、現地の雇用を守るため、食材については現地で購入するとい

## 堀内陽彦

Haruhiko Horiuchi  
日本航空(JAL)コーポレートシェフ  
ほりうち・はるひこ●1959年、兵庫県西宮市生まれ。高校卒業後、大阪「吉兆」に入社し、創業者の湯木貞一氏に師事。茶の湯の心こそ日本料理の真髄、季節を活かし、風情を織り込む事を知る。吉兆在籍16年、そして数々の料理店を経験し、2015年、成田空港や羽田空港で、日本航空(JAL)の機内食を調製するジャロロイヤルケータリング株式会社に入社。現在、外地発便の和食総括、米・豪州地区監修、香港、台湾発便担当

### 想像力をふくらませ調理 海外で料理のヒントを得る

高橋 乗客に対面で料理を提供するのは客室乗務員です。料理に花を添える最後にひと手間がかけられない点でもどかしさもあるのではないですか。  
堀内 「吉兆」にいたときは、つくった料理を主人に見せ、「ここはこうしたほうがいいね」と直していただきましたが、機内食ではそれができません。私たちが盛り付けた写真を見せて、現地のシェフに託すしかないのです。盛り付けについては、日本は季節感を重

視します。たとえば、塩抜きした桜の塩漬けを料理に添えるだけで、外国の方に「Oh! Japan」と言っていただけです。それで日本を表現できるのですが、食材も限られているため、演出するのはなかなか難しいです。

高橋 そのような意味では、実際に現地で作る料理をつくるシェフにセンスが求められますね。  
堀内 現地に日本人シェフがいるところは助かりますが、日本人シェフがいらないところは大変です。季節感の重要性について説明してもなかなか通じませんから。

高橋 「吉兆」という日本最高峰のお店と比べ、変動因子が極めて多いなかで一定レベルを維持しなければなりません。まったく別の仕事のようにも見えます。

堀内 それでも、「吉兆」の経験があるからこそ、できると考えてやっています。「あのときはあのようにしたから、今度はこうやってみよう」と創意工夫ができるのです。食材は違っても、できるだけ近い食材を使って味を近づけていきたいと思います。

### 海外で高まる日本食への評価 ますます注目される機内食

高橋 ところで、最近は海外でも日本食の認知度が急速に高まっています。外国のお客さんの反応もかなり変わってきたのではないですか。  
堀内 機内食選びについてお聞きすると、ほぼ和食だそうです。やはり、日本航空ですから、和食と思うのは当然でしょう。

高橋 日本経済が長期にわたり停滞し、国際的な地位が低下している一方、日本に対する海外のリスクペクト度は急激に高まった気がします。和食を中心とした日本の文化に対する評価が大きく関係しているのではないのでしょうか。

堀内 東京五輪のとき、「おもてなし」という言葉がよく言われましたね。日本国中が「おもてなし、おもてなし」という言葉であふれましたが、少し違和感がありました。おもてなしは、飛行機の入

## 和食は日本文化の象徴

高橋

堀内 以前は外国の方はタコを召し上がりませんでした。今ではヨーロッパでも需要があり、日本にあまり入らなくなっているそうです。このため、たこ焼きがピンチで、タコの代わりにこんにやくや牛肉を食材として使っている話を聞きました。  
高橋 アメリカ発便のなかで、食材調達が一番難しいのはどの都市ですか。

口に御香をたくことでも、お花を飾ることもないわけです。やらなければいけないことは別にあるのではないのでしょうか。  
高橋 日本について表層的なことだけでなく、もっと深い部分から知りたいという欲求が強いようです。日本食を皆が普通に食べるようになっていくことが大きいようです。

堀内 シカゴは苦勞しますね。たとえば、ロブスターの値段が他の都市に比べて非常に高額です。逆に、ニューヨークでは食材が何でも手に入りますから、助かっています。

高橋 アメリカから帰国する際はシカゴではなく、ニューヨークがお勧めというわけですね(笑)。

日本酒「獺祭」で知られる旭酒造の桜井一宏社長は「量は増やさず、クオリティを限りなく上げてブランド力で勝負したい」と言われていました。日本食もそう言える時代に入ってきた気がします。

堀内 外国の方にとって最初に和食に接するのが機内食です。これからも精進して、より良い料理をお出ししなければならぬと肝に銘じています。

高橋 食べることは生きる基本です。人、食材、環境などさまざまな制約があるなかで、おいしい料理を提供するのは大変クリエイティブなお仕事です。これからも私たちを楽しませてください。  
本日はどうもありがとうございます。



## 高橋 泰

Tai Takahashi  
国際医療福祉大学教授  
たかはし・たい●1986年、金沢大学医学部卒業、東京大学病院第1第3第2内科・麻酔科で研修。92年、同大学医学部医学系大学院医学博士課程修了(医学博士)後、米国スタンフォード大学に留学。94年、ハーバード大学公衆衛生校に武見フェローとして留学。97年4月、国際医療福祉大学医療福祉学部医療経営管理学科教授。2016年9月より21年3月まで安倍内閣未来投資会議の構造改革徹底推進会合医療福祉部門副会長を務めた