

野山の恵みに触れる新しいカントリーホテル

ライム・ウッドを征く



ぜいたくなジビエ料理

フランス語で「ジビエgibier」といえば、狩猟により食用とされる野生の鳥獣のこと。英語では「game」の名でレストランのメニューに登場することも少なくない。「ゲーム」といってもコンピュータ・ゲームやスポーツ試合のことではなく食材を指すのか、と、英国に住んでからその新たな意味を知った人も多いのではないだろうか。

日本でももちろん猪鍋や雉鍋、鹿鍋など野生肉は親しまれているが、どちらかというと郷土料理など素材で飾り気のない料理で見かけることが多く、洗練されたイメージにはほど遠い傾向があったように思う。しかし、フランス料理では「ジビエ」は高級レシビ。毎年九月半ばから翌年の一、二月にかけて狩猟解禁となるフランスでは、この時期にしか獲れない貴重な鳥獣であるジビエはむしろ贅沢な食材なのだ。特に秋から冬にかけてのジビエは、越冬に備えて栄養を蓄えており、かつ家畜肉に比べて脂肪分が少なくヘルシーで、格別に美味しいとされている。そんなフランスの基準にのっとり、最近では日本でも「ジビエ料理」の呼び名が定着し、東京のフランス料理店などで人気を集めているという。

美味しいジビエを仕留めるには、狩猟時にもテクニクが必要だ。というのも、一発で命中させないと、逃げ回った末に肉に血がまわってしまい、黒々とした肉になってしまうからだ。これは肉の傷みを早める原因にもなり、ジビエとしては上質といえない。同様に内臓に銃弾が当たって破裂してしまうと肉に臭みが出てしまうため、ハンターは高い技術を問われることになる。

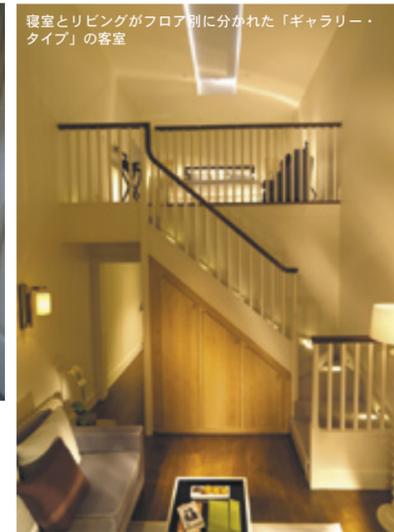
歴史に残る大食漢として知られる英国王リチャード二世（一二六七―一四〇〇年）が、二百人ものお雇い料理人と哲学者たちにまとめた英国最古のレシビ本「Forme of Cury」（料理集）にも鹿や野兎、雉、山鳩などのジビエ料理法が数多く記載されている。王侯貴族たちは狩猟場として広大な土地を保有し、狩猟を楽しんだ後、獲物に舌鼓を打つ。狩猟が貴族のスポーツならば、ジビエも高級料理というわけだ。

英国では、雄大な自然が商業化されることなく、ありのままに保護されていることが多いが、これら国立公園National Parkという名で保護された土地のほとんどがかつては王族の狩猟地であった。自然豊かな英国の景観は狩猟文化の賜物ともいえるのだ。

ロンドンから南西へ車で一時間半強の場所に位置する国立公園のニュー・フォレストも、一〇七九年にウィリアム征服王がブライベートの狩猟地として保有して以来、特別に保護されてきた場所だ。ウィリアム征服王は狩猟の醍醐味を最大限に味わうため、自然や動物を保護するためのさまざまな規則を定め、王と従者以外の者の狩猟を固く禁じたという。



すっきりと清涼感のあるインテリア。ベッドは全室キングサイズとなっている。



寝室とリビングがフロア別に分かれた「ギャラリー・タイプ」の客室

フリースタンド式の浴槽が多いのも同ホテルの特徴のひとつ

レトロなスタイルの電話。小枝の鉛筆もカントリー・ホテルらしい。

全室に iPod ステーションが設置されている。

45秒で開閉可能なガラス天井のついた中庭。このホテルのランドマーク的なエリアで明るく開放感に満ちている。



アレックス・エイトキンの野望

このニュー・フォレストの一角にある村ブロッケンハースト Brookemust で一九八三年、小さなカフェ・ビストロが産声をあげた。その名も「ル・ブッサン Le Bossan (仏語でひな鶏)」。弱冠二十五歳の青年が、身重の妻と意を決してオープンさせた店だ。それまで彼は南仏ニースにあるミシュラン二つ星レストラン「シャントケル (Chanteau)」で約五年間、ウエイターや皿洗いとして修行を積み、飲食店経営のノウハウを蓄えながらレストラン経営の夢をあたためていた。開店してからは、修行中に書き留めたレシピや料理本を参考に試行錯誤しながら必死で料理を覚え、シェフという肩書きにはかみながらキITCHンに立った。開店当初から店の売り物は、ニュー・フォレストの大自然の恵みをいっばいに受けたゲームや野菜で、地場ならではの食材が顧客をうならせた。

この青年こそ、かの人気シェフシェフ・ゴードン・ラムジも敬うトッブシェフ、アレックス・エイトキン (Alex Atken) だ。彼は九四年に、創業から十年でミシュラン一つ星を獲得して以来、新しくレストランをオープンすることに星を連取している。ラムジは「ル・ブッサン」をお気に入りのレストランとして挙げ、「アレックス・エイトキンは、独学で料理を学んだ最も優秀なシェフのひとつで、ル・ブッサンのゲームとブディングはとにかく美しい」と大鼓判を押す。一九九八年、エイトキンはブロッケンハーストから五キロほど離れたリンドハースト Lyndhurst に物件を購入し、十三世紀に建てられたというこの狩猟用ロッジを改装し、パークヒルホテル Parkhill Hotel をオープンした。この時点でオリジナルの「ル・ブッサン」は「Simply Pussan」と改称し、ビストロタイプのカジュアルなレストランとして、パークヒル付属の高級レストランは「ル・ブッサン」として再生。再生ル・ブッサンは見事オープン。その年に一つ星を獲得した。さらに五年後には、やはりニュー・フォレストの旧王室狩猟用ロッジを購入し、ウィットリー・リッジ・ホテル兼レストラン The Whitley Ridge Country House Hotel として設立。一年と経たないうちに同レストランも一つ星を獲得している。

業界の名士たち集まる

こうして、昨年十一月に華々しくリニューアル・オープンしたのが、今回取材班が訪れたラム・ウッド Line Wood ホテルであり、エイトキンは近年中に星獲得を目論むレストラン「Dining Room by Alex Atken」でも。この大プロジェクトにはエイトキンとともに数名の業界の名士たちが参加している。まずは、財政面で全面的にバックアップしたジム・ラトクリフ Jim Ratcliffe。英国化学産業の

本館とは別に「コート・ハウス」という、5客室を擁する別館がある。各客室がつながっており、家族やグループで宿泊し、相互に行き来することも可能。

大手、イネオス・グループの会長で億万長者として名を馳せるラトクリフは、ル・ブッサンを行きつけの場所としており、その縁からパークヒルを買い上げ、この新企画に三千万ポンドもの資金を投入することを約束したのだ。

英国のジビエ

英国でジビエ＝ゲームとされているのは、クロライチョウ black grouse = ④、ヌマライチョウ red grouse、野兎 brown hare = ①、ライチョウ ptarmigan、ヤマウズラ partridge、雉 pheasant = ②、野鳩 wood pigeon などの他、アカシカ red deer、ノロジカ roe deer = ③、ダマジカ fallow deer などの鹿類、ガチョウ goose 類、カモ duck 類、ヤマシギ woodcock、シギ snipe、ムナグロ golden plover など。ちなみに英国では鹿を弓矢で射ることは禁止されており、伝統的に行われていた猟犬に鹿を追わせる鹿猟も禁止された。現在は、鹿がいる場所の見当をつけ、足音や気配を消しながら近づき射撃するという「忍び猟」がほとんど。しかし、人間が鹿を見つけるより鹿が人間を見つける方が圧倒的に多いため、難易度が高い狩猟法といわれている。エイトキンはこの「忍び猟」に長けたハンターを雇っており、「彼のアプローチはとて自然で静かだから、鹿が恐れずに済む。そのおかげでまるやかなフレーバーの肉になる」と語っている。

あなたの**ブログ**をジャーニーのホームページに**リンク**しませんか？

個人ブログ大募集!!

現在、インターネット・ジャーニーへのアクセス数は月平均約11万。
あなたが発信している英国での生活に関するブログを、
今よりちょっと多くの方にご覧いただくためのお手伝いができるかもしれません。
営利を目的としない個人のブログであれば、リンクはもちろん無料です。
お申し込みはインターネット・ジャーニー「個人ブログの部屋」をご覧ください。

※掲載にあたり、事前に一定の審査をさせていただきます。内容によってはリンクをお断りしなければならない場合もございます。予めご了承ください。

www.japanjournals.com

インターネット・ジャーニー

もう一人の仕掛人はデイヴィッド・コリンズ David Collins。パークリー・ホテル Berkeley Hotel のブルー・パーや、カフェ・レストランのウルズリー The Wolsley、ノブ・レストラン、マドンナの寝室などの内装を手がけたトッブ・デザイナーだ。コリンズはそれまでカントリー・ホテルをデザインしたことがなく、豪華なアー

さらに、経営面で重要なご意見番となったのが、英国内に展開する高級ブティック・ホテル「ホテル・デュ・パン」の経営者であり、ロンドン、ニューヨークに展開する会員制クラブ「ソーホー・クラブ」の元経営責任者でもあったロビン・ハトソン Robin Huson。彼はどの仕事でも常に「リラックスした贅沢さ Relaxation Easy」を求めてきた。彼を総指揮者に迎えることによつて、今の時代が求めているものにアンテナを張り、型通りの窮屈なサービスではなく、機転やユーモアにあふれた気配りが徹底された。彼はチェックイン・アウトのシステムを取り払い、到着後即座にゲストを部屋に招き入れ、会計も部屋で済ませるといふスタイルにこだわった。ゲストがまるで別宅に帰ってきたかのごとく寛げるようにとの配慮からだ。高級ホテルであ

週刊 **ジャーニー** では、皆さまからの投書をお待ちしております。

(週刊ジャーニーを讀んでのご意見・ご感想、英国でのおもしろ学校体験、大好きなテレビ番組や芸能人の話などなど、お気軽にお寄せください。)

あて先
WEEKLY JOURNEY
JAPAN JOURNALS LTD
7-8 MARKET PLACE
LONDON W1W 8AG
E-MAIL:
info@japanjournals.com

アレックス・エイトキン

1958年5月9日生。英国空軍隊員の父を持ち、少年時代を世界各国で転々と過ごす。最も楽しかったのはシンガポールで、この時、アジアの食文化の影響を受けたと語る。英国に戻り、スコットランド沖でトロール漁に就き、その後ニースのシャンテクレールでウェイトナー、案内役として働く。83年ル・ブッサン開業。94年、99年、2005年とミシュラン1つ星を獲得。ジビエ料理を得意とし、とくにパートリッジ（ヤマウズラ）やクウェイル（ウスラ）など、小型の野鳥を使ったレシピに定評がある。フォレスト内に生息する20種近くのキノコ類を使い分け、キノコ愛好家としても知られる。また、ニュー・フォレスト内の小池で養殖しているザリガニも彼のメニューに頻りに登場する食材。



白で統一されたプレートにはアレックスの名前が刻まれている。



トラベル・インフォメーション

2010年3月10日現在
Lime Wood
Beaulieu Road, Lyndhurst, Hampshire
SO43 7FZ
Tel: 023 8028 7177
www.limewoodhotel.co.uk

アクセス

車：ロンドン市内からはM3でジャンクション13からM27(Bournemouth方面)に入り、ジャンクション1で降り、Cadnam, Lyndhurst方面のA337に入る。LyndhurstでB3056に入って、しばらく行くと右手にサインが見える。ロンドンからは約2時間。
宿泊料金：1室1泊 ￡225～
8月末には現在建設中のスパもオープン予定



数カ月前に改装を終えたばかりとあって、館内は下ろし立ての家具、リネンなどの真新しい匂いに包まれていた。高級感はあるのだが決して華美でなく、色調やコントラストを抑えたデザインにはどこか温もりがあり、落ち着きを感じさせる。一流ホテル

冬には暖炉が焚かれ、スタッフが薪をくべに来てくれる。



りながら、ハインツの缶詰からそのまま使った「ビーンス・オン・トースト」の食べられるブラッセリー The Studley。写真上を併設しようとしていたのも彼。これについてはエイトキンが「バイクト・ビーンスも作らせてくれたものの、ハインツが「ハインツじゃなきゃ意味がない」とはねつけたというエピソードがある。



そういつた現代感覚あふれるホテルが、千年近く変わらぬ自然に囲まれているという事実こそが贅沢なのだろう。地場の野山の恵みをほおぼるとき、中世の貴族と宴を催しているような気持ちになれるかもしれない。

取材班は撮影用の機材を片手に館内および周辺を数時間徘徊していたのだが、その間のスタッフのホスピタリティは実に心地よかった。こちらを急かすでも飽きさせるでもなく、適当な話題を振って対話をし、何が必要かを即座にキャッチして、用が済めばさっと姿を消す。取材班ということで必要以上に欲待たせられるケースも多い中、本当の意味で「フレンドリー」なもてなしを受けることができた。由緒正しいマナーハウスなどに比べると、ライム・ウッドは重厚感や壮麗さに欠けると思われるかもしれない。しかし、「自然と美食に触れ、時間をかけずに都会の喧騒を離れたい」「洗練されたデザインや空間にうっとりしたい」「マナーや格式などにとらわれず寛ぎたい」「せっかくなからには後で知人、友人に話せるような話題性が欲しい」などといった、現代人の多様化し高水準化するニーズを考えたとき、ライム・ウッドは手堅く得点を稼いでくるのだ。

Scallops

エイトキン氏が「オーダーすべし」と一押ししていたスコットランド産のホタテのソテー。フライされた細切りのリークが添えられ、オリーブオイルとバルサミコソースでいただく。



Amuse Bouche

アミューズ・ブーシュは仏語で前菜の前に供される「突き出し」や「お通し」のこと。セロリアックのヴルーテ（スープ）。黒トリュフが散らされ、セロリアックの独特の風味とあいまって奥行きのある味わい。



Risotto

こちらも黒トリュフを使ったリゾット。ポーチトエッグの黄身、黒トリュフソースを和えながらいただく。舌触り滑らかでハーモニー豊かな1品なのだが、かなり塩辛かったのが残念。



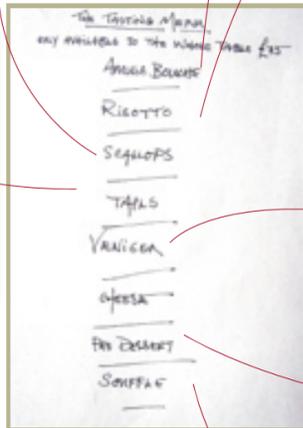
Venison

地場の鹿肉とハギス（羊の内臓を羊の胃袋に詰めて蒸したスコットランドの伝統料理）の組み合わせ。これまで比較的塩味の強い血が多かったので少々心配していたのだが、この鹿肉は塩加減、焼き加減ともに絶妙。ハギスとのバランスも良く、この日のハイライトといえる1皿。



Tails

ターボット（大型のヒラメ）のソテーにクレイフィッシュ（ザリガニ）が添えられた1品。通常は味がぼんやりしがちな白身の魚だが、塩味がしっかりときいていた。クレイフィッシュの火の入りも◎。



The Dining Room by Alex Aitken

テイティング・コース ￡75。その他、2コース ￡38、3コース ￡48のセットメニューがある。

厨房の中には「キッチン・テーブル」と呼ばれる8人掛けのテーブル=写真左=があり、予約可能。シェフの手さばきを見ながら料理を楽しむことができる。



Pre Dessert

ライムゼリーとココナッツシャーベット。口直しにふさわしい清涼感いっぱいのプレ・デザート。酸味がほどよくきいていて美味。

Souffle

器の2倍くらいの高さに見事に膨らんだスフレ。スタッフが真ん中に小さな窪みを作り、オレンジソースを注いでくれる。スフレのふわふわ感とシャーベットのシャリシャリ感が好相性で、満腹にもかかわらず、なんなく完食。



これが噂の「お弁当」+「ジャーニー」か。

めっちゃ、ええやん。



毎週、美味しいお弁当と「週刊ジャーニー」最新号を一緒にお届けしています。美味しい日本の味に舌鼓を打ちながら、インクの香りも鮮やかな、刷りたての「週刊ジャーニー」を読んでリフレッシュ。その後、一層バリバリと、お仕事にお励みください。

●●● 今回、配達を早く引き受けてくださった協力店・会社は下記の皆様です。 ●●●

<p>舞フードさいとう (さいとう庵) tel : 07866 609 015 配達エリア シティ、ドックランド</p>	<p>J-Lunch Bento Box tel : 07719 530 326 fax: 020 7242 4784 配達エリア シティ</p>	<p>NEW 満腹亭 tel : 07832 905 925 配達エリア シティ</p>
<p>蔵(くら) tel : 020 7581 1820 fax: 020 7584 7794 配達エリア シティのみ</p>	<p>Ribon tel : 020 7329 3252 fax: 020 7329 3254 配達エリア シティのみ</p>	<p>夢源(ムゲン) tel : 020 7929 7879 配達エリア シティ*1</p>
<p>おたふく ケータリング tel & fax : 020 8569 6519 配達エリア ヒースロー-空港周辺、 メイフェア</p>	<p>Japan Catering tel : 020 8963 8464 配達エリア ヒースロー-空港周辺 シティ*1</p>	<p>アップルパイ(味夢) tel : 020 8452 3954 fax: 020 8452 3020 配達エリア アクトン、フィンチリー、 ヒースロー-空港周辺*1</p>
<p>NEW 寿司プラス tel & fax : 020 8357 6265 配達エリア イーリング、アクトン、 チズィック*1</p>	<p>NEW Kei's Catering tel : 01895 254 484 07754 189 336 配達エリア Uxbridge 近辺</p>	

※各店・会社によって、配達できるエリア、最低個数等、条件が異なりますので事前にお確かめください。
※毎週木曜日、ご注文いただいたお弁当と同数の「週刊ジャーニー」をオフィスまでお届けいたします。
*1 その他のエリアはお問合せください *2 一部配達できない地域があります

ササッとできる
ごくウマ3選



過去にご紹介したレシピの数々...

全てネットで公開中です

今夜の献立に、ぜひご利用ください。

ワンクリックで、
A4サイズに
即印刷!

www.japanjournals.com