寄稿 やまけんの出張食い倒れ日記

これから脚光を浴びてくる。

山本 謙治

やまもと・けんじ
農産物流通・ITコンサルタント、食生活ジャーナリスト
㈱グットテーブルズ 代表取締役社長
ブログ「やまけんの出張食い倒れ日記」
URL http://www.yamaken.org/mt/kuidaore/

さの萬さんが挑戦している、ドライエイジングとは。

「エイジング」とは、肉の熟成のことだ。畜肉は、それぞれの性質によって適した熟成期間があって、たとえば鶏肉やラムなどは精肉したての鮮度が重要になるが、豚肉や牛肉はある程度の期間を寝かせた方が美味しい。それもきちんと温度管理したうえでの話だ。本マグロを食べるとき、さばきたてのフレッシュな風味もよいものだけど、きちんと管理された温度で何日か寝かせたものの方がぐぐっと旨味が増す。肉も同じで、牛肉の場合は20日程度寝かせたものが美味しい。

で、日本ではエイジング方法としてウエットエイジングというのが一般的だ。と畜・解体して部分肉という状態になったのを真空パックして、冷蔵熟成するものだ。肉の水分などがパックされているため、品質劣化や脱気をせずに熟成できる。これに対してドライエイジングという手法がある。ステーキの本場であるアメリカでは、一般的な手法で、枝肉や部分肉をそのまま熟成庫内に吊し、風を当てながら熟成させるものだ。当然、外側は乾燥し、カビが生えてガビガビになる。「大丈夫かよこれ」という色に変色してしまうが、そのガビガビの外側を切り落とすと内部は実に深紅の深い肉色になっており、アミノ酸含有量は非常に多量になっているという。日本ではあまり行われてこなかったこのドライエイジングが、これからは脚光を浴びてくると僕は考えている。だって、もう黒毛和牛のサシを追い求める風潮はピークを超していて、これ以上追求のしようがない。また、穀物価格が上昇しているので、肉の価格自体が上がる。黒毛は本当にごちそうになってしまうのだ。対して、ドライエイジングにかけると、これまで赤身中心ということで安くなっていた肉向けのホルスタインなどの牛品種の肉が、驚くほどに美味しくなる。先に書いたように肉の外側を削らなければならないため、歩留まりは落ちるしエイジングコストがかかるけれども、黒毛とは全く違う深い風味の味を楽しめるのだから、シェフには使いがいがあるはずだ。そのドライエージングを、以前から静岡県オフ会でお世話になっていた「さの萬」さんが実現したという。ありがたいことに、その肉のお披露目会に招待していただいたので、過日足を運んできた。

肉の歩止まりは4割減、しかし、肉の味は…極めて芳醇に！

「さの萬」の佐野社長は、これまでのオフ会史上最大の規模（250人！）となった富士宮オフ会で、銘柄豚である萬幻豚を焼いて提供してくれた方だ。富士山麓の朝霧高原にて牛・豚の畜産と提携し、肉の卸を営んでいる方で、ドライエイジングにチャレンジしているという話はうかがっていた。

「日本では乳用ホルスのオスが安く評価されていますが、ドライエイジングにするには黒毛などよりもこちらの方が美味しい。私も何回もアメリカに足を運んでノウハウを勉強しましたが、日本でドライエイジングをするのはまた違ったチャレンジでした。」という佐野さん、今回はかなり散財したと思うのだけど、60人くらい集まった業界関係者全員に、ものすごいステーキを振る舞ってくれたのである。なんと1人300g近くの肉ーフレンチレストランである銀座カンセイのシェフがこの肉に惚れ込み、塊でローストして火を通したものを切り分け、さらに網で表面を焼いたものだ。

外側のガビガビ部分はこの日みられなかったけれども、切り口はとても深いピンク。焼く前の肉色はきっと深紅だっただろう。ちなみにこの肉は40日間熟成（1ヶ月以上！）だそうだ。その肉の味は…極めて芳醇！

ドライエイジングで脱水されているはずなのに、トロトロと柔らかくジューシー。旨味はきちんと乗っており、ミルキーな香りが口腔内を満たす。なにより、とても健全な味がする。黒毛のBMS4～5のような脂ぎった旨さではない。

食べている人たち一同が「ふううむ」「柔らかいなぁ」などと漏らしていた。

エイジングの実際について関心があったので社長にいろいろ伺ってみたのだが、なんとドライエイジングにすることによって、肉の歩留まりは4割ほど減る。つまり4割は削ぎおとして捨てなければならないそうだ。1ヶ月以上の熟成期間に4割の歩留まり減。黒毛と同じくらいのコストがかかってしまいそうだが、それにしてもこの味は黒毛では出ないだろう。それに興味深い話があった。

日本型のエイジング方式が出来るのか？

「実は、たんに乾燥させるだけでは肉から水分がぬけてばさばさになり、旨味はあまり向上しませんでした。これは微生物の問題だろうということに行き着いて、様々な菌が活躍できるように熟成庫内にある仕掛けをしているのです」おおおおおんで聴いたみたところ、複合的な菌群による発酵こそが、肉の旨さを醸成するのだそうだ。そして、その菌の中には黒麹菌などもあるという。日本酒や味噌・醤油などと同じように、麹菌が活躍するということは、アメリカやヨーロッパのドライエイジングとも違う、日本型のエイジング方式ができるということではないだろうか。非常に楽しみになってきたのである。

最後に、佐野社長にお願いをしてみた。「短角牛の肉を持ち込んだら、社長のところで熟成していただけますか？」「短角？いいですねぇ、やりましょう！」決まった！

ホルスタインもいいが、肉に黒毛の2倍ものアミノ酸が含まれる短角牛の肉であれば、もっと美味しくなるはずである。これ、ぜひ実験してみようと思う。もちろん牛肉だけじゃなく、豚肉も試してみたい。盛大に「食べる会」やりますか。どちらにせよ、「さの萬」は偉い。日本のドライエイジング技術向上のために、ぜひ頑張っていただきたいと思うのである！

ドライエイジングビーフへの期待と評価

Expectation and evaluation

株式会社東京ドームホテル
専務取締役総料理長
鎌田 昭男（かまたあきお）

『さの萬』の佐野社長はドライエイジングビーフにたいへん情熱を注いでおられ、昨年、ニューヨークのにドライエイジングビーフの勉強にもご一緒しましたが、以来、次第に私のイメージにもかなう熟成がおこなわれ始めてきています。鮪の最高の赤身までに仕上がることを大いに期待しています。日本でも将来、ウェットエイジングの霜降り牛とドライエイジングのの赤身肉の二極化に発展していくのではと思っています。

コンラッド東京
東京日本料理総括料理長
齋藤 章雄（さいとうあきお）

肉質は、バランス良く熟成していると旨味が増し、かつ柔らかく、しかも香りを楽しむことができる。到底、食べられないであろう量が食べられて、食後も軽く感じられる。3～5センチの厚さ焼くとドライエイジングの味わいが堪能できるのではないかと思います。従来通りのサシがある牛肉、ナチュラルで赤身の牛肉に加え、ドライエイジングした熟成の牛肉（赤身）の味わい方が一つ増えることになるものと思っています。