

『改良に改良を重ねたから出来上がってきたもの、出来上がっていくもの』

5月の挨拶『食の文化が根付くには？～100年先も愛され続ける味とは～』で記したポップアップ販売をした時の餡は炒めた玉ねぎに GEISHA と茹でた黒目豆をトマトペーストとすりおろした生姜を合わせ、ブイヨンとなる固形の Maggy を入れ、ガーナフードにあるレッドレッドと呼ばれるものに近いものを作りました。餡も焼き液となる粉の配合も、GEISHA YAKI の金型が出来上がる前から試作試食を繰り返してきました。金型が出来上がり、よさこい祭りで GEISHA YAKI を初披露した2023年の時の餡はポテトカレーとさつまいもチョコレートの2種類、そして去年はほうれん草とにんじんを GEISHA と合わせ水分が無くなるまで炒めた物が餡となりました。試行錯誤を繰り返し、より良いものを求めると餡の仕込みだけで時間がかかり、またこれらの餡だとコストがとてもかかるのです。ガーナに根付かせるためにはコストがかかってはならない、そうした思いで探し試作をしたのが黒目豆利用の餡でした。皮の改良は、小麦粉でなく地場産のもので出来るものはないか？と探したの TOMBROWN でした。ガーナ人は、この栄養価のある TOMBROWN に水を入れ溶いて飲むのです。TOM BROWN を使った焼き液も何度かの試作をして焼くのに適した具の比率が分かりました。美味しいと絶対にガーナ人は言ってくれると確信した GEISHA YAYAKI を「ガーナ人は受け入れない」と言われてしまったのです。「美味しい」と言ってくれたガーナ人はいたけれど、試食をしてもらおうと差し出すも断られたり「GEISHA YAKI」の名前から魚が入っているとは分からないという声もあつたりとたいへん厳しい現実がありました。これらを改善し前に進むべくして Team GEISHA で話した結果、餡をサバの身丸まる入れて焼くというものでした。この丸まるサバの身を入れるというのは、このプロジェクトが始まる頃に「サバの身を丸々入れてそこにキャベツか何か野菜を入れて」という話しがあったのです。それなのに、それをやらず手間のかかる餡作りに走っていたのです。丸まるサバの身の GEISHA YAKI の試作をこの7月に行ないました。一回目の丸まるサバの身 GEISHA YAKI の試食者の感想は頭と尾に何も入ってなくボソボソするというもの。それを改善するために2回目の試作は生地ボソボソ感を無くすために焼き液に GEISHA TOMATO ソースを加えるも、このトマトソースを生地に加えるのは身とトマトソースを分ける工程が複雑になるのでこれは避ける。しかしこのトマトソースをどう利用すれば良いのか？という課題解決するため3回目の試作は、サバの身をフレーク状ではなくチャンク状に解しスターチを加えて餡にして焼きました。GEISHA YAKI をガーナの国民食になるように、100年先の愛される GEISHA YAKI を目指すのであれば、コストがかからない材料で工程を簡単にしなければなりません。何よりもサバの身が入っていることが分かる GEISHA YAKI が望ましいのです。スターチを加えた丸まるサバの身の GEISHA YAKI の試作は一時帰国でガーナを発つ一日前に行ないました。試食者は私一人でしたが美味しくなってきました。試食会を9月に実施し、頭から尾までずっしり餡の入った GEISHA YAKI の感想を聞きたいと思います。