

文〓横川正紀

text by Masaki Yokokawa

絵〓篠本 映

illustration by Aki Sasamoto

世界一の生胡椒との出会い

柚子胡椒や山椒など、シンプルなのに特徴的な個性がある調味料に出会うと、その強烈な魅力に舌も心も奪われる。

「カンポットペッパー」というカンボジアの胡椒との出会いも衝撃だった。きっかけは3年前程だろうか、玉川高島屋で月に一度行われるグリーンマーケットで胡椒だけを販売する、『篤家』のあつちゃんこと佐藤敦子さんとの出会いだった。彼女が勧めた胡椒ペーストを一口舐めたところ、そのフルーティーな香りとちょうどいい辛さに虜になったのだ。それは有機農法でつくられるオーガニックペッパーで、収穫した若い実をそのまま塩漬けにした生胡椒を輸入し、日本でオリブオイルと一緒に挽いてペーストにしているという。

胡椒の産地と言えば、インド、ベトナム、スリランカといったイメージが強く、「カンボジアとは珍しい」と思いながら試すと、肉料理に魚料理、煮物にカルパッチョと、何にでも合うではないか!! 言うなれば柚子胡椒やもみじおろしにも似た感覚で、我が家でたどり着いた最高の相性は、なんと豚しゃぶ。ゴマだれに混ぜると、たまらなく美味しい。

カンボジアの胡椒と一言でいっても地域ごとに品種は様々あるが、カンポットペッパーはなぜここまで他の胡椒と

イラスト

違うのか。その胡椒の正体は、クメール種という栽培の難しい貴重なもので、カンボジア南西部カンポット地域が持つ最適な気候と石灰質土壌によって育まれている。

そんなカンポットペッパーは、「普通の胡椒はテーブルワイン。カンポットペッパーは良質のボルドーワイン」と某雑誌で評されるほどで、パリのレストランやホテルのシェフたちにも愛されている。その歴史は古く、中世からヨーロッパに伝わり「世界一美味しい胡椒の産地」とまでいわれていたとか。フランスの植民地だった19世紀後半から20世紀初頭には年間8000tも栽培され、ブランド胡椒として一流レストランで使われていた。しかし、1970年代から20年以上続いた内戦により農園は荒れ果て、胡椒栽培は衰退してしまふ。その後、1991年にパリ平和協定によって内戦が終結してから、伝統的な農法での胡椒栽培が再開。しかし、一度販路を失った農園は買い叩かれる現実があるという。

佐藤さんがこの胡椒を販売するきっかけとなったのは、10年前のこと。森雄次郎さんの会社『フォレストジャパン』が「アンコールペッパー」という名前で輸入販売するその胡椒の美味しさに魅了され、勢いで森さんと共にカンボジアの農園を尋ねたのだそう。そこで、伝統的農法の再生や地域の人々の生活を守るため現地の協会に属し、フェアトレードでこの胡椒を世界に届けようとする『シーダーファーム』の杉田健彦さんに出会ったのだという。

その感動的な味と理念に共感し、我々の店でも森さんの「アンコールペッパー」を扱わせてもらっている。こうして「美味しい」を守るために真摯に情熱を捧げる人たちと出会えることがこの仕事の醍醐味であり、我々もまたその想いを届けることに強い使命を感じる。ぜひお試しください、気に入った折には少しでも多くの方に勧めてもらえればと思う。



横川正紀

ディーン&デューカ代表

㈱ウェルカム代表取締役。2000年に創業。衣食住を通してライフスタイルを提案する『CIBONE』や『GERBERS』を展開。09年に『DEAN & DELUCA』と契約。日本での展開を始め「見るだけのしみ、つくるだけのしみ、食するよろこび」をモットーにグローサリー、カフェ、レストランなど日本独自の展開を掲げ、その後『TODAY'S SPECIAL』や『GOOD CHEESE GOOD PIZZA』など様々なショップやレストランを立ち上げながら、これまでの経験を活かした施設開発・街づくり・ホテルのプロデュースなど、食とデザインを軸にくらしの提案の場を拡げている。

<https://www.welcome.jp>