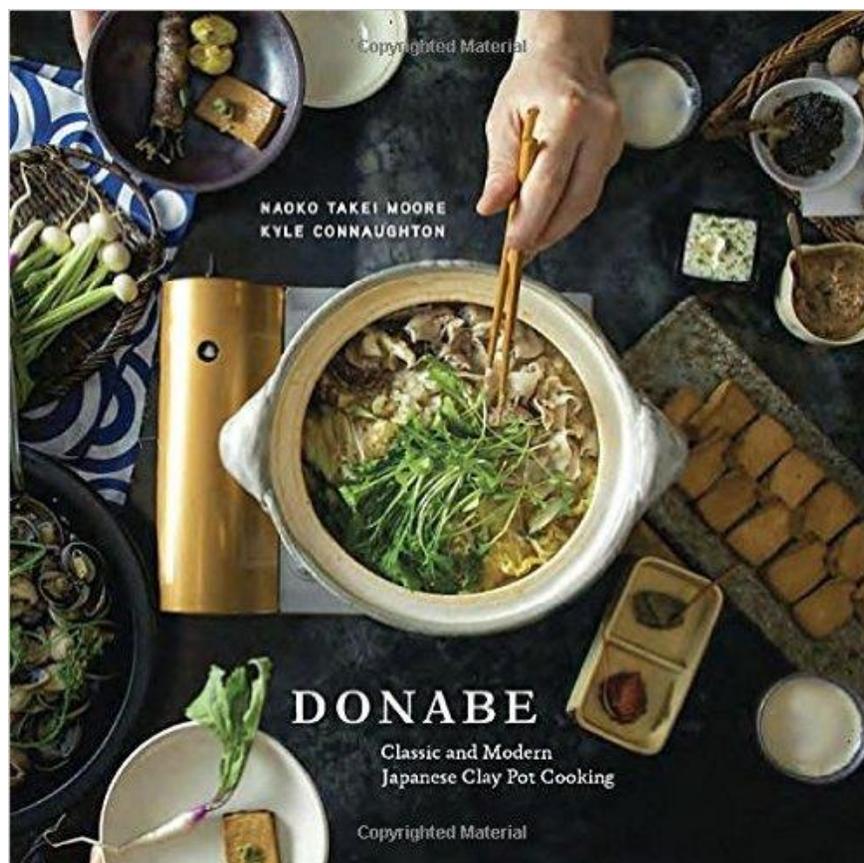


「2015 年最高の料理本」 サンフランシスコ・クロニクル (2015 年 11 月 23 日付)

今、アメリカが「DONABE」に夢中！



奈緒子モア／カイル・コノートン著

「Donabe: Classic and Modern Japanese Clay Pot Cooking」

2015 年秋、1 人の日本人女性が書いた世界初の英語による土鍋料理の本「Donabe: Classic and Modern Japanese Clay Pot Cooking」がアメリカで出版され大きな話題を呼びました。ロサンゼルス・タイムズ、ブルックリン・マガジンほか 2015 年ベスト料理本特集に多数選出。

今「土鍋」はどうしてアメリカの料理通の心を虜にしているのか？「DONABE」の魅力の世界に伝える新進気鋭のアメリカ在住の日本人料理研究家・奈緒子モアが世界に向けて開いた「DONABE」料理の世界へようこそ。

原題：Donabe: Classic and Modern Japanese Clay Pot Cooking

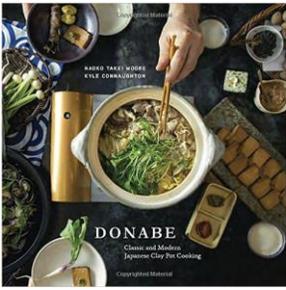
著者（英語表記）：Naoko Takei Moore and Kyle Connaughton

出版社：Ten Speed Press

小売価格：\$35.00 ハードカバー・全 328 ページ サイズ：22.5 cm x 22.5 cm・カラー画像掲載数：150

ISBN 番号：978-1-60774-699-7

「本格的な日本の土鍋料理を土鍋の歴史と共に定番料理と現代的なレシピの両方で紹介した実に美しく贅沢に撮影された料理本。」（——米アマゾン紹介文より）



DONABE Classic and Modern Japanese Clay Pot Cooking

アメリカで土鍋料理研究家として活躍するモア奈緒子による英語の土鍋料理本がアメリカの料理本業界最大手の出版社、Ten Speed Press 社より2015年10月27日に発売されました。英語による土鍋料理を専門とした本が発売されるのはアメリカだけでなく世界でもこれが初めてです。

出版の目的

日本では人々の生活で親しまれている土鍋。一家庭に一つはあると言われ、特に土鍋で作った鍋料理は冬の季節の定番料理となっています。そして鍋料理だけでなく、土鍋は炊飯、煮込み、蒸し料理、デザートまで幅広い用途で優れた機能を発揮する調理具としてさらに進化し、近年その価値が再認識されています。また、土鍋は調理だけが目的ではなく、「鍋を囲む」という言葉があるように、食卓を囲んで土鍋料理を作ったりシェアしたりすることによって自然と人々の距離を縮めたりコミュニケーションを円滑にする役割も果たせる特徴を持っています。

そんな日本が誇る素晴らしい調理具としての土鍋、そして土鍋の文化と土鍋料理をアメリカの人たちにも知って楽しんで欲しいという強い思いからこの本は誕生しました。本のテーマは HAPPY DONABE LIFE です。

本の概要

ここまで詳しく土鍋についての情報が詰まった本は日本でもこれまでになかったかもしれません。本の序章は ALL ABOUT DONABE というタイトルが付けられ、日本の土鍋の文化、歴史に始まり、土鍋の選び方、使い方、ケアの仕方などについて触れています。また、伊賀焼土鍋の故郷である伊賀について、1832年開窯の伊賀焼の窯元、長谷園についても詳しく写真付きで紹介され、土鍋ができるまでの過程や、窯元の家族の土鍋でのおもてなしなども紹介されています。内容は全て奈緒子本人の書き下ろしです。

土鍋のレシピの章は、調理の目的毎に6種類の土鍋に分かれ、鍋料理、ご飯料理、汁物・煮込み料理、蒸し料理、タジン型土鍋の料理、燻製料理、のレシピが紹介されています。最後の章は出汁、ソースなどのレシピです。レシピは奈緒子が普段家庭で作っている土鍋料理が中心で、その他に共著者であるアメリカ人シェフ、カイル・コノートンのカリフォルニア風土鍋料理、また、ゲストシェフとしてアメリカと日本の著名なシェフが作る土鍋料理のレシピも掲載されています。特に本の軸となる奈緒子のレシピは彼女がこれまでアメリカ・ロサンジェルスで自宅で作ってきた和食が基本のオリジナル料理でホームパーティーや土鍋料理教室でアメリカ人のゲストに大変うけたものばかりです。どれもシンプルに作れる上にダイナミックにシェアできる料理のレシピです。

また、この本は写真の美しさも魅力となっています。ほとんどのレシピが写真付きだけでなく、アメリカで現在大活躍の写真家エリック・ウォルフィンガーの撮影した写真はどこか魅惑的でアーティスティックです。通常の日本の料理本の写真とはかなり違った雰囲気を持っています。



モア奈緒子略歴

東京都出身。

1996年青山学院大学国際政経学部国際政治学科卒業。

1996年東芝EMI入社。洋楽制作及びマーケティングに携わる。

2001年渡米しカリフォルニア州パサデナ市のコルドンブループログラムに入学しプロの料理を学び翌年卒業。日本ではワインエキスパートの資格を取るなどワインの勉強も続け、コルドンブルー卒業後は同校で専任ワイン講師も務める。

その後、アメリカの映画業界でも仕事をしたのち土鍋の魅力にあまりに惹かれてしまい、2008年に独立し toiro kitchen を設立。

共著者：カイル・コノートンについて

アメリカ、カリフォルニア州出身のシェフ。北海道のザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパで2年近くシェフとして勤めたのちイギリスはロンドン郊外のミシュラン三ツ星レストラン、ファット・ダックの開発部門でヘッドシェフを勤める。現在はカリフォルニアに戻り、サンフランシスコの北にあるソノマ群に妻と一緒にファームと宿泊施設を併合したレストランを2016年春オープン予定。奈緒子とはコルドンブルー時代カイルが同校のシェフであって出会い、それ以来友人関係を築いてきている。今回本にはシェフスタイルのレシピをいくつか提供する形で参加している。

著者：モア（武井）奈緒子について

アメリカ、カリフォルニア州ロサンゼルス在住。土鍋料理研究家。土鍋が大好きで土鍋のオンラインショップ toiro kitchen (toirokitchen.com) を2008年に設立。また、伊賀焼土鍋の窯元長谷園の北米エージェントとして全米各地のショップにもクライアントを持つ。日本の土鍋と土鍋文化をアメリカに普及させる為に自宅で土鍋料理教室を主宰する他、ソーシャルメディアやイベントなどでも日々土鍋に関する活動をしている。努力が実り、この数年土鍋がアメリカのメディアでも取り上げられたり、アメリカ人の間で土鍋ファンが増えてきている。最近ではアカデミー賞ノミネート監督でもあるモーガン・スパーロック監督（代表作「スーパーサイズ・ミー」など）がCRAFTED（原題）という短編ドキュメンタリー映画を撮影し、長谷園がメインでフィーチャーされた。その実現の為にコーディネーターと伊賀での撮影のサポート・通訳なども全て勤めた。この作品は2016年The Taste Awards の最優秀ドキュメンタリー／短編映画賞を受賞した。

リンク集

- 奈緒子が運営する土鍋サイト : toiro kitchen (<http://toirokitchen.com>)
- 奈緒子のブログ: Mrs. Donabe's Rustic Donabe Kitchen (<http://naokomoore.com>)
- 短編ドキュメンタリー映画 "Crafted" (<https://amzn.com/B00ZKPHF58>)
- "Crafted" トレイラー (<http://craftedlikenoother.com>)
- 奈緒子がインタビュー出演したLAの人気ラジオ局KCRWの番組、"GOOD FOOD"の放送クリップ (<https://soundcloud.com/kcrws-good-food/05-gf-121215-noako-moore>)
- アメリカPBS放送の人気ビデオシリーズ、"Farm to Table Family"に奈緒子が出演して土鍋料理を披露しました。 (<https://youtu.be/u7rTI7yNBis>)

その他、発売から2ヶ月弱で、あらゆるメディアから「今年最高の料理本」の一つとして選ばれました。それらの記事を中心に集めたリンクです。

- San Francisco Chronicle - "The Top Cookbooks of 2015" (<http://www.sfchronicle.com/food/article/The-top-cookbooks-of-2015-6646949.php>) 11/23/15
- The Sacramento Bee - "Savor the Flavor of Donabe Dishes" (<http://www.sacbee.com/food-drink/article41498265.html>) 10/27/15
- Los Angeles Times - "This Years New Cookbooks: 27 of Our Favorites" (<http://www.latimes.com/food/la-fo-cookbooks-20151205-story.html>) 12/4/15
- Brooklyn Magazine - "The 12 Best Cookbooks of 2015: Buy Them" (<http://www.bkmag.com/2015/12/07/the-12-best-cookbooks-of-2015-buy-them/>) 12/7/15
- KCRW Good Food - "Naoko Takei Moore's Kyoto-style Saikyo Miso Hot Pot" (<http://blogs.kcrw.com/goodfood/2015/12/recipe-naoko-moores-kyoto-style-saikyo-miso-pork-belly-hot-pot/>) 12/11/15
- Leite's Culinary - "Best Cookbooks of 2015" (<http://leitesculinaria.com/102563/writings-best-cookbooks-2015.html>) 12/12/15
- The Sacramento Bee - "Books! The Perfect Gift for the Most Difficult People on Your List" (<http://www.sacbee.com/news/news-services/article49831355.html>) 12/15/15
- Plate - "Best Books of 2015" (<http://www.plateonline.com/MembersOnly/webNews/details.aspx?item=63289&allowguest=true#>) December 2015
- Gear Patrol - "The 15 Best Cookbooks of 2015" (<http://gearpatrol.com/2015/12/10/best-cookbooks-of-2015/#.VnSd-Qt7ozU.facebook>) 12/10/15

アマゾン・ジャパン(Amazon.co.jp)では、奈緒子の土鍋料理本が **Japanese Cookbook** カテゴリーでベストセラー1位に輝きました！(2016年1月3日付) http://www.amazon.co.jp/Donabe-Classic-Modern-Japanese-Cooking/dp/1607746999/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1451870148&sr=8-1&keywords=donabe+book

土鍋は今や和食だけには留まっていません。

- 有名シェフが作った土鍋をフィーチャーしたビデオに関する最近のLA Timesの記事 (<http://www.latimes.com/food/dailydish/la-dd-otium-tim-hollingsworth-video-20150902-story.html>)
- その記事の題材となった有名シェフの大変話題となったビデオ(奈緒子も少しだけ登場しています。)(<http://lifeandthyme.com/films/otium-chapter-one/>)

そして、奈緒子が販売・プロモーションする土鍋そのものが、奈緒子のコメントやウェブサイトの紹介なども含めた形で主要メディアでも大きく取り上げられています。

- Los Angeles Times – “Gift Idea: This Beautiful Japanese Pot Steams, Stews, and Stand in for a Fridge”
(<http://www.latimes.com/food/dailydish/la-dd-japanese-pot-steams-stews-and-acts-as-fridge-20151201-story.html>)
12/3/15
- Bon Appétit (website) – “Donabe: The One-Pot Wonder for All Your Kitchen Needs”
(<http://bonap.it/j3VKYAP>) 12/21/15
- Bon Appétit (<http://www.bonappetit.com>) アメリカで知らない人はいない料理雑誌、ボナペティート 2016 年 1 月号の表紙及び中身はフルカラー3 ページに渡り奈緒子が販売する土鍋が登場しました。(最後に画像を添付しました。)
- Food52 – “The Japanese Tool Essential for Smoking at Home” (<https://food52.com/blog/15905-the-japanese-tool-essential-for-smoking-at-home>) 2/17/16
- アメリカに本部を置く大変権威のある国際料理専門家の協会、IACP (International Association of Culinary Professionals) 2016 年料理本大賞のインターナショナルカテゴリーに DONABE がノミネートされました。非常に難関と言われるこの賞にノミネートされたのは DONABE を含めて 4 作品だけで、Japanese cooking の作品は全てのカテゴリーで奈緒子の DONABE だけです。
- IACP ウェブサイトの発表ページ
(http://www.iacp.com/documents/2016_Awards_Finalists_for_Press_PUBLIC_USE.pdf?platform=hootsuite)
- Eater.com の記事 (<http://www.eater.com/2016/3/8/11179092/iacp-2016-awards-food-writing-finalists>)

