

ショコラティエ 小山 進の最新作
「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2016」
 — カカオと日本古来の食文化「発酵」「熟成」のマリアージュ —
10月28日にサロン・デュ・ショコラ パリで世界初公開

パティシエ エス コヤマ(兵庫県三田市)オーナーシェフ 小山 進は、10月28日からパリで開催する世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」に出展し、最新作「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2016」を発表します。

最新作のテーマは、「Human ~Coexist with nature(自然と共に)~」です。カカオフルーツからチョコレートをつくるのに必要な「発酵」や「熟成」は、古くから日本に根付いている食文化でもあります。先人たちの知恵や技術によって生まれる“自然の恵み”に、現代のテクノロジーを掛け合わせて、「自然の力」を吹き込んだ4粒のチョコレートが完成しました。

最新作は11月中旬からパティシエ エス コヤマのショコラトリーRozillaで販売予定です。価格・発売日など詳細は同時期に発表します。

サロン・デュ・ショコラ パリの出展は2011年以来6年連続。日本で生まれ、修行した小山が生み出す創作や日本のものづくりはパリでも注目されており、日本の文化を世界に向けて発信する機会でもあります。

①会場で行われるイベントに出演

サロン・デュ・ショコラ事務局からの依頼により、「まだ見ぬ日本の味覚」をテーマに「発酵」「熟成」素材を用いたチョコレート菓子のデモンストレーションや、最新作ボンボンショコラのセミナーなどを予定しています。

②チョコレート専用ナイフの紹介

「チョコレートをもっと見て、理解し、味わい、より一層美味しく召し上がって欲しい」との思いから、株式会社龍泉刃物(福井県越前市)の協力により、ボンボンショコラの繊細なコーティングさえもスッと美しく切れるナイフ「チョコレート所作」を開発中です。日本に先がけてパリで初公開し、日本のものづくりを発信します。

③スパークリング清酒とチョコレートのマリアージュを提案

ほのかな甘みとほどよい酸味があり、爽やかな泡が特徴の「松竹梅白壁蔵『霽』スパークリング清酒」とチョコレートのマリアージュを紹介し、「発酵」「熟成」といった日本に根付いた食文化を発信します。

④ゆずとチョコレートのマリアージュを提案

パリでも注目されている日本の食材「ゆず」。サロン・デュ・ショコラ事務局からの依頼により、徳島県の特産品である「徳島ゆず」とチョコレートとのマリアージュをご紹介するセミナーを会期中毎日実施します。



私たちのものづくりは、先人たちが遺してくれた「自然(が生み出す味)を表現する」ための知恵と技術の上に成り立っています。

「自然を表現する」とは、ありのままの自然を受け入れ、自然が生み出す“違い”から感じたことを心そのままに表現することであり、全てのモノづくりの普遍的なテーマであると今はっきりと理解します。「自然に逆らわず身を委ね、先人の知恵と恩恵に感謝し、今の時代だからこそ我々ができるクリエイションを力強く後世に残したい」。こうした強い思いから、2016年の作品テーマを「Human ~Coexist with nature(自然と共に)~」としました。

ショコラティエ 小山 進

『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2016』

「自然の力」を吹き込んだ4粒のショコラ。カカオと同じ発酵・天日乾燥や、熟成を経て生まれた自然の恵みの味わいや香りを、様々な産地のカカオから生まれたシングルオリジンのショコラ・オレと合わせました。より立体的に、味の奥行きや深みをリアルに感じられます。全てのデコールは、風や水の流れといった自然の力を表現しています。



No.1 しょうゆヌーヴォー

3つの熟成素材「カカオ×煮切り醤油×ペドロヒメネス」のマリアージュ

日本の伝統的な調味料の醤油を煮切ることで味に丸みを出した「煮切り醤油」と、天日乾燥により熟成された深い甘みとまろやかな口当たりが特徴のシェリー酒「ペドロヒメネス」の組み合わせ。その味わいを最大限に引き出すため、レーズンやベリーのような酸味と熟成感を持つコロンビア産カカオの「シエラネバダ・オレ52%」を合わせました。



No.2 鳳凰単叢蜜桃香+マンゴー

「自然の力」と「人の力」のダブル熟成が生み出す香りとお茶の恵みのマリアージュ

中国・広東省潮州にある鳳凰山で取れる単叢(シングルオリジン)の烏龍茶「鳳凰単叢蜜桃香」。樹齢数百年というお茶の樹から摘み取った茶葉は、自然の力による発酵と、熟練の職人の手による火入れのダブル熟成により、桃のような甘い香りをまといます。この力強くも繊細な桃の香りを活かすため、シンプルにプレーンなショコラ・オレを合わせました。ボトムは桃の香りを際立たせるマンゴーのガナッシュ。二層構造による、フルーティな余韻が印象的です。



No.3 ゲイシャチェリー&ライチ

太陽の恵みを受けたコーヒーチェリーとライチの至極のマリアージュ

天日乾燥により熟成され、黒糖のような素朴な甘みを宿したゲイシャ(コーヒー)チェリーに、ドライプラムのような酸味を持つペルー・チャンチャマイヨ産のショコラ・オレを合わせました。ボトムはライチのガナッシュを配し、フルーティーさを加え、分厚みのある味わいに。さらに「パナマ・ゲイシャ・ナチュラル」の豆を微粉碎し、コーティングとガナッシュの間に薄く敷くことで、パンチの効いた酸味とほのかなコーヒーの余韻が漂います。



No.4 奈良漬プラリネ+マンゴー

自然の力と最先端技術の融合が生み出したプラリネ・キュージーヌ

発酵・熟成を経て味わいが変化する京都生まれの奈良漬を、日本の最先端技術「瞬間高温高圧プレス」でフレーク状にし、ザクツとした食感を残したピエモンテ産ヘーゼルナッツの自家製プラリネとコスタリカ産のショコラ・オレを合わせました。隠し味として自家製フリーズドライマンゴーを混ぜ込み、パッションフルーツで香りづけしたショコラを上下のコーティングの間に薄く配してエキゾチックなアクセントを加えることで、立体的な味わいにしています。



小山 進

1964年京都生まれ。2003年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。

「上質感のある普通味」を核にプロフェッショナルな味を展開し続けている。

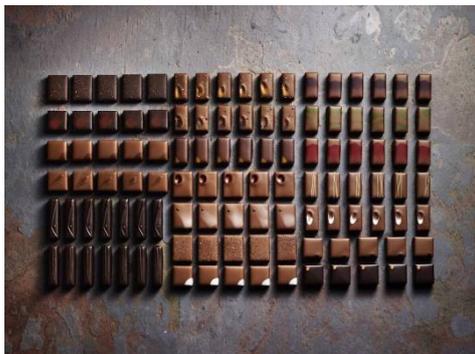
フランスの最も権威のあるショコラ愛好会「C.C.C.」のコンクールでは、2011年の初出品以来、5年連続で最高位を獲得。また、インターナショナル・チョコレート・アワードにも2013年より4年連続で出品。2016年のアメリカ&アジア太平洋大会では、金賞を8品、銀賞を21品、銅賞3品と4年連続で多数の受賞を果たすなど、世界的なショコラティエとしてその活動の幅をますます広げている。

カカオの産地には毎年訪れ、これまで訪れた産地はエクアドル(2回)、マダガスカル、ベトナム、インドネシア、コロンビア(2回)、ペルー。

現在も、「産地に近い考えを持ったチョコレート職人」を意味する“カカオティエ”を目指し、カカオハンターや優れたクーパーチュリエたちからカカオ産地の歴史や生育環境、カカオそのもののポテンシャルを学ぶ日々を送る。

チョコレートから生まれ、広がる創作

作品や創作背景にある想いにインスピレーションを受け、各界のアーティストから数々の作品が生まれています。



小山進のものづくりに対する思いから、今年には数々の新作が生まれました。

チョコレートとは異なるジャンルで、すでに新しい創作が始まっています。

小山進と SING LIKE TALKING 佐藤竹善氏によるコラボレーション・オリジナル新曲「Human」完成

佐藤竹善氏が「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2016」の創作背景にある思いを感じ取り、完成したコラボレーション曲「Human」が、新日本フィルハーモニー交響楽団の演奏により11/23リリースのアルバムに収録されます。1995年スタートの古今洋邦の名曲のカバー集シリーズ「CORNERSTONES」待望の第6弾は、佐藤竹善氏のキャリア初となる、全曲交響楽団との共演によるSymphonicアルバムです。

タイトル: My Symphonic Visions ~CORNERSTONES 6~

feat. 新日本フィルハーモニー交響楽団

発売日: 2016年11月23日

品番: UPCH-2099 価格: 3,000円(税抜き)

発売・販売元: ユニバーサルミュージック合同会社 <http://singliketalking.jp/>



ヴェネツィアン・ガラス作家 土田康彦氏によるガラス作品「カカオ・シリーズ」

昨年11月に小山進がヴェネツィアの土田康彦氏のアトリエを訪れた際、カカオの産地であるペルーとベトナムを思い、新たなチョコレートの味を立体的にイメージして描いた2枚の絵。この絵を元に土田氏が数ヶ月をかけ、ヴェネツィアン・ガラス作品「恋から生まれるもの」「複雑な夢」(カカオ・シリーズ)を完成させました。同氏が10月に京都で開催する個展で、その他の作品とともに日本で初公開されます。

そして、小山自身は今年実際にペルーとベトナムを訪問し、その個性豊かなカカオを使って新作チョコレートを生み出しました。チョコレートとヴェネツィアン・ガラスという全く異なるジャンルの2人が共鳴し合い、お互いの創作に活かされています。

小山いわく「2人の作品に共通することは“奥行き”」。その詳細は、10月18日(火)15時から同会場で予定されている2人のトークショーで明らかになります。

土田康彦ヴェネツィアン・ガラス展

日時: 10月13日(木)~23日(日)10~18時

場所: 京都・大雅堂ギャラリー

(京都市東山区祇園北側301-2)

<http://www.masacor.com/taigado/>



絵本作家にしのみあきひろさんによるチョコレートの物語の絵本化

「SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2015」の4粒のチョコレートから小山が紡いだ壮大な愛と冒険の物語。絵本作家のにしのみあきひろさんが絵を描き、2016年4月1日に絵本を発売しました。

絵本 The Lost Treasure-失われたアルアコの秘宝

~時を経て再び巡り合う運命のカカオの物語~

双葉社

著: 小山進(コヤマススム) / 画: にしのみあきひろ(ニシノアキヒロ)

