

ナバラクッキングショー
ミシュラン星付き、ダビ・ヤルノスシェフがおくる、
「今日あなたと、ナバラ料理クッキング」
2020年11月7日 11:00 AM (スペイン時間)- 19:00 horas (日本)時間
所要時間: 1時間

スペインナバラ自治州と日本の山口県は、両地方を結ぶ友好の絆と相互理解を強固にし、交流と相互協力を足掛かりに、より良き社会を築く意図のもと、2003年11月11日に姉妹協定に署名しました。この絆は、ナバラ王国出身の世界的偉人、フランシスコザビエルへの敬愛の情がもとになっています。ザビエルは、日本に渡り、山口に住まい、かの国の社会と文化を知り、西欧世界にその素晴らしさを知らせることによって、異なる文明世界の間の理解と友情の架け橋となりました。2018年にナバラ州政府と山口県庁は、この先も文化・教育・スポーツ・経済等の面で組織的協力関係と交流事業に力を合わせて推進していくことで合意を結びました。

この文化面でさらに絆を深めるため、ナバラ州政府は山口県からのご協力もいただき、2020年11月7日、午前11時（マドリード時間）、ダビ・ヤルノスシェフによる、ナバラのガストロノミーについてのバーチャルアクティビティを開催します。

ダビ・ヤルノス氏は、エル・モリノ・デ・ウルダニスレストランの総料理長です。このレストランはナバラと台北にあり、ナバラのレストランはミシュランの二つ星、台北のレストランは一つ星の評価がついています。ルイス・イリサルシェフの料理学校で学び、アル・サリェー・ダ・カン・ロカ、ムガリツ、アケラレなど、世界的に有名なスペインの様々なレストランで働きました。2004年に家族のレストラン、エル・モリノ・デ・ウルダニスを引き受けたことで、そこから彼の小さな料理革命が始まりました。

最初から、彼はアイデンティティと独自性を持って、“非常によくできた料理”というものを追求（もしくは執着・粘着）しました。休みなく、料理の革命へと駆り立てられてきました。その革命の目指すものは、センスある、よく考えられた、流行や慣習に縛られることを良しとせず、時によっては創造的で、それでいて、常にバランスと会食者の間の感動を求めているといった料理です。この料理はナバラ産の素晴らしい料理素材の上にあります。

2020年11月7日のショーでは、ダビ・ヤルノス氏は、それぞれ異なる時期に創作した三皿の料理を通して、自身の料理人としての道程を辿ります。また、これら三皿は、ナバラのエル・モリノ・デ・ウルダニスレストランのメニューとして健在です。その三皿とは、

- チストラソーセージのキャラメル (ナバラ特産のチストラソーセージを使って)
- オオミットゲチヒロエビ (車エビの一種) と窒素仕立てサルモレッホ、クリームトマトスープアイスのビートクリーム添え (トゥデラ産 “不細工なトマト” を使って)
- ビダソア川産サーモンのマリネ

このショーの所要時間は1時間で、ご参加は無料です。ZOOMを使っての配信となります。ご参加の申し込みは次のリンクからお願いいたします。