

先週放映されたNHK・Eテレの料理番組「グレート・ホテルのかまど」で、素朴なケーキにたっぷりふりの生クリームを添えて、コーヒーと一緒に楽しむドイツ流のお茶タイムを紹介しました。

最初、東京で撮影を提案されましたが、私は今、自分が暮らしている家でドイツの祖母から教わったデザートやパン作りを再現したいと、スタッフに鹿屋へ来てもらいました。スタジオと違い自然光での撮影は難しく、スタッフは大変だったと思います。最後のケーキのアップ撮影は全員息を止めて収録しました。

毎回、料理番組の収録は無我夢中です。現場に行くとき多くの人に関わっていることに驚かされ



ます。複数のカメラマン、ディレクター、音声担当、それに助手もいます。そしてどの場合も番組作りは段取りとチームワークが命。

例えば「ジャガイモを使ったドイツ料理を5回に渡って紹介してほしい」などと依頼を受けると、プロデューサーらに考えた料理を提案。話し合いをして料理が決まります。レシピを書き、五つの料理を試作し、スタッフがストップウォッチで時間を測ります。

それを基に、ディレクターが料理をどう見せるか考え、番組の枠に収まるように台本を書きます。台本を受け取ったら、番組で見せる部分と差し替える部分を確認します。ババロアならば、冷やし固める時間が必要なので、別にお

かかないといけません。失敗も考えず予備を用意します。本番当日のリハーサルは台本に沿ってあらかも作っているような動きをします。スタッフやカメラマンにとって流れを見るための大事な作業。その後のリハーサル収録は本番と同じように調理。終わ

立て感を見せること。湯気が立つ熱々の料理でないとダメ。きりぎりまで鍋で温めて盛り付けて、素早くセットします。いよいよ本番。私はエプロンをキョッと締め、メークチェックが終わるとカメラの前に立ちます。カウンタダウンが始まり、本番の

次もどううまくできるようなポイントを中心に刻みます。よく聞かれるのが「出来上がった料理はどうなるの?」。ご心配なく。その場で食べたり、スタッフで分けたりします。「グレート・ホテルのかまど」のケーキも撮影後スタッフみんなで食べ、余った分は持ち帰ってもらいました。

# 料理番組ができるまで

門倉多仁亜



つた途端、ディレクターが「予定より〇分オーバー!」と走ってきます。「生地を混ぜる場面が時間がかかっているんで差し替えを準備して」などとテキパキと時間調整をしていきます。スタッフがごたわるのは、出来

合図。緊張は頂点に達しますが、どんどん作業を進めていきます。家のコンロと違って火力が強くなっていたり、ババロアが緩かったり、ハブニングはいろいろありますが、なんとか仕上げます。番組が終了すると安堵、そして反省。

さて、夏の太陽のようなマンゴのシャーベットはいかが。マンゴは種を除き、3、4秒角に切つて平らに並べて冷凍。食べる1時間ほど前に少し解凍してかき混ぜ、なめらかになったら冷凍庫に戻します。食べる直前に取り出し、スプーンなどで形を整え皿に盛り付けます。高級レストランのデザートのような味わいです。

かどくら・たにあ氏 料理研究家。兵庫県生まれ。父は日本人、母はドイツ人。英国滞在中に料理製菓学校ル・コルドン・ブルーで学ぶ。食だけでなくドイツ生活の経験を踏まえたシンプルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿屋市在住。