



ユネスコの生物保護区にも指定されているニアウ島の
ココナッツだけを使用した「オーガニックヴァージンオイル」
そのヴァージンオイルにタヒチの国花「ティアレタヒチ」をつけこんだ
タヒチ古来から伝わる「モノイオイル」

全身を潤す究極のトリートメント

COCONUT me!

Tahitian Beauty & Health



株式会社タヒチプロモーション

〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡3-1 東興ビル2F
TEL:045-321-0693 <http://tahiti.co.jp>

タヒチプロモーション

検索

TAHITI
PROMOTION

CONTENTS

特集

04 素晴らしい地元食材とともに 世界へ挑むタヒチのシェフたち

hitosara World TAHITI Best Restaurants

06 Le Lotus ル・ロータス

08 L'Auberg'in ロベルジン

14 Cali.stro カリストロ

16 Mahana'i マハナイ

18 Le Velvet Restaurant ル ベルベット レストラン

22 Hei ヘイ

24 Le Green Pearl Restaurant ル グリーン パール レストラン

25 Haere Mai I Te Fare ハエレ マイイ テ ファレ

ポリネシアの手仕事をつむぐ新たなちから

「ラパ島」の息を飲む程に繊細で美しい工芸

26 Vainui Faraire ヴァイヌイ・ファライレ

工芸の域を超える世界でたった1つのジュエリー

27 Teva Fauura テヴァ・ファウウラ

心優しき現代タヒチアンドダンスの母

28 Marguerite Lai

マルグリット・ライ

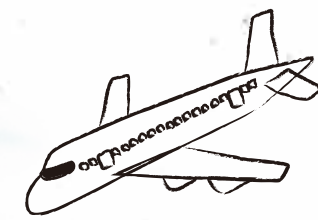
【Cover Girl】

Poehere Faveau
ポエヘレ・ファヴェアウ



30 編集後記

Tahitian foods & Tahitian chefs



素晴らしい地元食材とともに 世界へ挑むタヒチのシェフたち

Makana'i

*Le Green Pearl
Restaurant*

Haere Mai & Je-Fare

*Fa'a'a International
Airport*

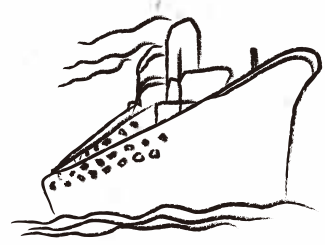
Calistro

Le Velvet Restaurant

Hei

L'Auberg'in

*Intercontinental
Tahiti Resort & Spa*





hitosara world
TAHITI
Best Restaurants

タヒチトレンドが詰まった 唯一無二の水上レストラン

Le Lotus / ル・ロータス

TEL +689 40 86 51 25

住所 InterContinental Tahiti Resort & Spa /
P.O.BOX 6014 Fa' a, Tahiti French Polynesiae

営業 12:00~14:00 / 18:30~21:30

休日 無

タヒチのレストランを語るには欠かせない、レジェンドフレンチ

2人の若手スーシェフのおかげで最新の調理法やトレンドを学ぶことも多くあり、素晴らしいスタッフに囲まれて仕事できていますと語るのはインターコンチネンタル・リゾート・タヒチの水上レストラン【Le Lotus】でシェフを勤めるフランク・ダヴィド氏。フランスだけでなく、スイス、ベルギー、イタリアなどの星付きレストランで修業時代を過ごし、25歳でタヒチに移住してからは51歳となった現在まで【Le Lotus】一筋だ。クラシックフレンチをベースにするシェフがまず紹介してくれたのは『豚のフィレミニョンとフォアグラのパンベルデュ〜マベのムスリンソース〜』。最高級部位のフィレミニョンは低温でじっくりとローストされておりジューシーな仕上がり。パンベルデュ（フレンチトースト）は卵液にパンを浸すのが通常だが、シェフはフォアグラ、パン、卵液に塩胡椒で味付けしたものを攪拌する。

型に流し込んだタネを2時間蒸して成形したものをおオープンで焼き上げ、仕上げにフライパンでポワレして焼き色を付けるとようやくテーブルへ。攪拌したことでテクスチャーにもテイストにも一切ムラがない希代のパンベルデュが完成する。ソースは蒸したタヒチ産のマベ（栗の一種）を乾燥させパウダー状にし、ヘーゼルナッツバターと生クリームで伸ばしたもの。カカオのような香りの余韻がインプレッシブでお肉やパンベルデュとの絡みが秀逸。魚料理は『カスミアジのポワレとフェイのタルトレット〜カッターチーズクリームソース〜』。肉厚にカットされたカスミアジはタヒチではパビオとも呼ばれる高級魚のひとつ。タヒチで植栽されている調理用バナナのフェイを使ったタルトレットは心地よい酸味が特徴的で、まろやかなカッターチーズのソースとのマリアージュが楽しめる。

デザートは『ローストパイナップルとバニラアイスクリーム』。モーレア島で収穫されたパイナップルはクイーンタヒチ種と呼ばれ、芯までおいしい。ローストされるとパイナップルのイエローが増し、甘さも凝縮される。バニラ島とも呼ばれるタハア産のバニラビーンズを贅沢に使用したアイスクリームとの相性も抜群。シェフは「私たち料理人はフェヌア（故郷）が食材の宝庫であることを伝えていくべきだと思っています」と語る。タヒチでも発信されている地産地消に関する意識改革。シェフからのプレゼントはシンプルながらタヒチでしか堪能出来ない究極のデザートだった。



目の前にはブルーラグーンとバンガロー、対岸にモーレアを見渡すこともでき、否が応にもヴァカンス気分が盛り上がる



太陽をたっぷりと浴びた地元産の芽キャベツやローカルインゲンの甘みは、主役のフィレ・ミニョンのおいしさをより一層引き立てる



タヒチの料理界を牽引する一人であるフランク・ダヴィド氏。他の追随を許さないタヒチでの経験を持ち合わせる。一方で後輩からも謙虚に学ぶ姿勢、地産地消を意識する姿は、第一人者としての責任感を強く感じる

🍴 Le Lotus のシェフ / フランク・ダヴィド氏 がオススメするお店

Hei (ヘイ)

【Le Coco's】の元シェフがオープンしたモダンフレンチです。タヒチ産の食材を使った料理は、どれもトレンドをキャッチしていて、とても勉強になります。

Le Coco's (ル ココス)

外せない一軒ですね。急進的なガストロノミーフレンチを楽しめるのですが、レストランから見える海の眺望もぜひ体験していただきたいです。

Chez mamie (シェ マミー)

中華のルロット（屋台）です。料理はシンプルでボリューム。基本的に忠実で本当に美味しいです。

La Petite Auberge (ラ プティット オベルジュ)

クラシックなフランス料理やポリネシア料理を出すお店なので、地元のタヒチアンを中心に人気を集めています。

Le Soufflé (ル スフレ)

タヒチにおけるフランス料理の先駆的存在だったジャン・ガロパン氏の息子テレヴァ・ガロパン氏がシェフをしています。お父さんの味を受け継ぎつつ、スフレをスペシャリテに据えて人気を博しています。

L' Auberg' in / ロベルジン

TEL +689 40 42 29 74

住所 Pic Rouge – Tipaerui Papeete

営業 11:30～13:30 / 19:00～21:00

休日 日・月

タヒチアンが奏でる
アットホームな
無国籍フュージョン

hitosara world
TAHITI
Best Restaurants

タヒチの街並みを優雅に一望。地元の食通が愛する山の上の隠れ家

「高校を卒業してからどんな仕事に就こうかと考えていたときに、料理だったらできるかもしれないと思い、専門学校に通い始めました」。名立たる有名レストランで修業を積み、満を持してタヒチにやってくるフランス出身のシェフが多いなか、ファブリス・メテ氏は地元タヒチの出身。最初の言葉からも汲み取れる通り、マイペースな29歳の若手シェフには気負いも一切感じられない。「母親の料理がずっと好きで…」とシェフが話しているとプレートを下げて来た女性。「息子みたいな洗練された料理ではなくて、いわゆる家庭料理を作っていただけです」と控えめに語ってくれたのはシェフのお母様だった。地元の料理専門学校を卒業後は、映画祭でも知られるカンヌに位置するホテル・マルチネーズのレストランで研鑽を積み、タヒチに戻ってからは地元の名店として知られる【Le Velvet】の創設期をスーシェフとして支えた。

「基礎となっているのはクラシックフレンチですが、【L' Auberg' in】ではジャンルの定義付けはしていません。季節の食材や、仕入れた食材を最高の状態で召し上がっていただくことを重要視しています」。その言葉通り、前菜として登場したのは『エキゾチックなオペラ・ド・フォアグラ』という世界的にも知られるタヒチ産のバニラの香りを纏ったフォアグラのテリーヌだ。フォアグラと相性のいいスパイシーブレッドのような味わいに仕上げられた層はマベと呼ばれるタヒチアンマロン。地元では子どもから大人までおやつとして認知されている。そして、フルール・ド・セルと呼ばれる数粒の塩が甘みを引き出しつつ、パッションフルーツ＆マンゴシャーベットの爽快な酸味が全体を整える至極の一品だ。さらに紹介したいのが『イペリコ豚のシャオパオ』。タヒチは人口の5%が華僑といわれ、中華料理は食生活の一部として市民権を得ているタヒチ。

生地に米粉をブレンドし、しっとりとした仕上がりの蒸しパンと、角煮のように柔らかく煮込まれたイペリコ豚。主張しすぎない洗練されたシャオパオからシェフの粋と遊び心が感じられる。デザートはニュージーランド発祥のスイーツ『パヴロヴァ』。バレエの衣装、チュチュをイメージして作られたデザートのカーリにもマンゴーとパッションフルーツを使用し、ヘビーになりがちなフレンチのデザートを軽やかに仕上げています。「タヒチアンの自宅に招かれたかのような雰囲気の中で料理を楽しんでいただける空間を提供したかったのです」というシェフが、プール付き一軒家の邸宅を改築しオープンさせた【L' Auberg' in】はタヒチの食通のみが知る隠れ家レストラン。目の前に広がるタヒチの海、植物、そして料理は旅の思い出を色濃く鮮やかにしてくれることだろう。



中華パン『パオ』を再構築した料理。中華とタヒチが融合した、ジャンルレスなシェフだからこそ作れる逸品だ。生地部分は米粉も混ざっていてふっくらと、そしてややもっちりとしている



前菜の『オペラ・ド・フォアグラ』。バニラやマンゴーを感じるエキゾチックな味わいがフォアグラと相性がいいことに気付かされる。付け合わせのパンと一緒に食べるとまた違ったおいしさが楽しめる



タヒチ生まれタヒチ育ちのファブリス・メテ氏。「生まれ育った街を一望できるレストランをつくりたい」と、タヒチの中心街から少し離れた山の上でレストランを営んでいる

👉 L' Auberg' in のシェフ / ファブリス・メテ氏 がオススメするお店

Le Velvet Restaurant (ルベルベット レストラン)

3年間スーシェフを務めていたモダンキュイジーヌのお店です。ここから学んだことも多いです。

Le Soufflé (ル スフレ)

クラシカルなフレンチと、店名の通りに『スフレ』がおいしいんです。意外とみんな行きつかない『スフレ・サレ』も絶品ですよ。

Hei (ヘイ)

私と同じパペーテ出身シェフとパティシエールのお店です。青果や魚介類など、積極的にローカルの食材を使っているところがお気に入りです。

Coco beach Moorea (ココビーチモーレア)

『ボワソングリュ』や『ツナグリル』など、魚がメインのモダンポリネシア料理が味わえます。海を目の前にしたロケーションが素敵で、とてもリラックスできます。

Poké Bar Tahiti (ポケバー タヒチ)

パペーテのヴァイマショッピングセンター内でハワイ料理の一品として知られる『ポケ』が食べられます。タヒチ産の新鮮なマグロや野菜がたくさん摂れるのでオススメです。

ヒトサラ編集長・小西克博が訪れたタヒチのトップレストラン



仏領ポリネシア、タヒチの食のシーンが面白いと聞いて、タヒチ、モーレア、ボラボラの3島を訪れた。東京から夕方に出る直行便に乗ってひと眠りすれば、朝方に現地に入ることができる。空港からタヒチ島の中心地パペーテまでも車で20分ほど。多くの店やホテルはこのパペーテに集中しているので、チェックインをすませコンパクトな街を歩いてみた。島特有の海風が心地よく、市場に香るトロピカルなフルーツや野菜が目に見え、バナナやパイナップル、タロなどの根菜は食材として有名だが、ブダイやマヒマヒ（シイラ）などの魚も美味で、鳥や豚の伝統料理も体に優しい。こういった豊かな食環境に、フランス料理の技法や現代的センスが加わり、リゾート独特のエッセンスが込められたタヒチの食はユニークかつハイレベルな料理として旅行者をとらえているように見える。もちろんローカルの料理もおいしいし、ルロット（屋台）も楽しいが、今回はヒトサラワールドのコンセプトに乗り取り、ハイレベルなレストランをいくつか取材したのでここに記しておきたい。タヒチ島ではクラシッくなフレンチを水上でいただける有名な

「Le Lotus」（ル・ロータス）、やパリのエッセンスをそのまま持ち込んだような「Le Velvet Restaurant」（ル・ベルベット・レストラン）に高級フレンチポリネシアンの粋を感じ、海が見える「Le Coco's」（ル・ココ）のコロニアルな雰囲気にも独特の品の良さを感じた。お洒落なエリアにあるスフレ専門店「Le Souffle」（ル・スフレ）の優しく深い味わいは、本場フランスでもちょっとないかもしれないと思わせるほどだ。街中でがっつりステーキを食べたければ「Cali.stro」（カリストロ）が薦め。さつまいものフリットもうまい。高原でピクニック気分を味わいたければ「L' Auberg' in」（ロベルジン）がいい。アプローチが大変だが、タヒチ出身の太い腕のシェフが繊りな繊細なフュージョン料理は実に見事だ。対岸のモーレア島には船で渡る。映画『南太平洋』の舞台にもなったここにはタヒチ島よりワイルドな風景が広がり、急峻な山と輝く青い海のコントラストが素晴らしい。「Mahana' i」（マハナイ）というフレンチベースの高級レストランでは、そんな風景を独り占めしながら優雅な食事が楽しめる。

そして一般的にタヒチのイメージを象徴するサンゴ礁と水上コテージの風景が広がるのがボラボラ島。ここへは飛行機で1時間ほどかかる。今回はコンラッド・ボラボラ・ヌイに泊まり、コテージの下を泳ぐ熱帯魚と戯れながら、ホテル内のシグネチャーレストラン「Iriatai」（イリアタイ）で食事をとった。他にも中華やビーチグリルなど、リゾートホテルでの食事のバリエーションは豊富だ。いずれも地産地消を基本とし、食材の旨さを最大限引き出すテクニックとセンスが素晴らしい。あとはこの圧倒的な風景だ。大自然のなかで上質なフレンチポリネシア料理をいただく喜びは、都会のレストランでいただくそれとは一味も二味も違う。これが旅の醍醐味なのだろう。



小西克博（ヒトサラ編集長）

Instagram @kk.cony

最近では年の3分の1が海外取材。ラジオ番組「シェフズテーブル」で人気シェフとともに最新の食のトレンドを発信している。



hitosara
World
ヒトサラ ワールド

世界のトップレストランと
シェフがオススメするお店が探せる
ヒトサラ 海外版



<https://hitosara.com/world/>



Cali.stro

カリストロ

ジューシーな絶品ステーキが名物

タヒチ感溢れる

フュージョンステーキハウス

地物の青果や鮮魚に土産物も揃うマルシェや、おじさんたちのウクレレの演奏もあって賑わいを見せる首都・パペーテ。特に中心部は南国色に溢れた世界観が広がっているため【Cali.stro】のシックな外観はかえって異彩を放っているように映る。アメリカンビンテージ調の空間にはビジネスマンや、民族衣装のパレオをモダンに着こなした女性の姿があり、タヒチでもここしか感じるこのできない独特の空気感に期待が膨らむ。

スペシャリテである骨付き『リブローストマホークステーキ』は存在感があり、肉好きにはたまらないストロングなフォルムだが、「食らいつく」というよりも「いただく」と表現したくなるほど上品な味わい。

使用するのは優良品種として知られるニュージーランド産アングス牛。火入れに非の打ち所がなく、分厚いステーキはどこからアタックしても柔らかく、肉の旨みを

最大限に堪能することができる。

ウマラと呼ばれるタヒチ産サツマイモのフリットも絶品でカリッ!ふわっ!とした独特の食感。優しく絶妙な塩加減が食材本来の糖度の高さを存分に引き出しており、つつい手手が止まらなくなる。

フランス人シェフのステファン・エラダ氏が定義する【Cali.stro】のスタイルはフュージョンステーキハウス。料理に対して真摯に向き合う姿からは口数の少なそうな職人気質を感じさせるシェフだが、話し始めると物腰が柔らかく、懐み深さが印象的な人柄である。

ステーキとは対照的に『タヒチアンスタイルサーモン』はフェミニンで華やかな装い。タヒチの料理業界で流行の兆しを見せているブルーシュリンプは主役のサーモンにも引けを取らない。ピーナッツバターでソテーされたポタは、タロイモの若葉で、ホウレンソウに似た味わい。ココナッツミルクとレモングラスの掛け合わせと

数滴のセサミオイルが食材全体に締めを生み、ソースの淡い酸味と野菜の甘みがサーモンとあいまって心地よさを感じる一品だ。

最後に紹介したいのはタヒチの代表的なローカルフードをフュージョンさせた『イリノイススタイルのボワソングリュ』。フランス語で直訳すると「生魚」という意味のボワソングリュはタヒチの食事を語るうえでは欠かせない。

ライムでマリネしたマグロを紫タマネギ、ニンジン、トマト、ジンジャーコンフィなどの野菜とココナッツミルクで和えたものに、自家製ポップコーンとボイルコーンをデコレーションし食感をプラス。料理名はトウモロコシの生産で知られるアメリカ・イリノイ州へのオマージュ。「食材を変化させ、洗練させていくイノベーションの過程に料理人としての喜びを感じています」というシェフの言葉は確実にプレートの上で具現化されている。



タヒチの海の幸が詰まった一品。タヒチのサーモンは食感が柔らかく、ブルーシュリンプはプリップリ。素材の身の甘さが、ココナッツソースとよく合う。

紅ショウガの「酸」のアクセント、ポップコーンの「食感」のアクセントが他のお店とは一味違う「ボワソングリュ」。【Cali.stro】に来店したらこちらも外せない逸品だ。

ウオッカ、リモンチェッロにクリームを合わせた「レモンメンゲマルティニ」。濃厚ながらもレモンの爽やかな酸味と相まり、デザートカクテルとしてお薦め。

地元客から愛されている人気のステーキハウスのシェフがステファン・エラダ氏。家庭でも外食でも愛されている親しみのある料理にシェフの技をフュージョンし、自分流にアレンジしている。



ネイビーのレンガ調の壁とカラフルなチェアは、モダンなタヒチを感じさせる。テーブル席だけでなく、バーカウンターも4席ある。



Cali.stro

カリストロ

TEL +689 40 83 08 38

住所: Boulevard Pomare IV, Papeete 98713

営業: 11:30~14:00 / 19:00~22:00

休日: 日曜日

強火で豪快ながらもプロの技を感じさせる焼き加減で提供されるニュージーランド産のアングス牛のステーキはとてジューシー。付け合わせのサツマイモのフライドポテトが甘塩っぱく、ステーキの箸休めにぴったりだ。



Mahana'i

マハナイ

ラグーンの絶景を目の前に
優雅なひとときを
ポリネシアが認める実力派フレンチ

『マヒマヒのローストとカボチャのグラティネ』。
両面焼いているが限界までレアに仕立てた逸品。
バニラのソースがほどよい甘さと香りを演出している。

メインエントランスから伸びる細い通路を過ぎ、目前に飛び込んでくる水上バンガローとターコイズブルーに輝くラグーン。メニューに目を通す前に思わず見惚れてしまう風景が【Mahana'i】には広がっている。「世界各国からバカンスで訪れる方々はもちろん地元モーレア島民まで客層は様々なので、フレンチをベースにアジアンやアメリカンテイストも加えながら、皆様に喜んでいただける料理の提供を目指しています」と律儀に語るのはシェフのセドリック・イペール氏。タヒチに在住していた叔父の元を訪ねたことがきっかけで、料理人としてフランス本土からタヒチに渡航してきて28年。家庭も築き、人生の半分以上をこの地で過ごしてきた。フレンチポリネシアを象徴する地元食材も積極的にレシピに加えているというシェフが、前菜として紹介してくれたのは『ホタテとファファのラビオリ』。ファ

ファはサトイモの葉のような風体をしているタヒチでよく食べられる葉野菜の一種で、それを1時間近く柔らかく煮込むとホウレンソウのような食感になる。それにココナッツミルクを加えることにより、まろやかで家庭的な優しい味わいに。火入れがばっちりなホタテ、ほぐれるほどに煮込まれたファファ、そしてもちもちのラビオリから改めて伝わってくるのはシェフの人柄と地元食材へのリスペクトだ。余談となるがタヒチではブレファファといって、ファファと鶏肉をブレゼしたものを日曜のランチに食べることが多く、地元ではなじみ深い味として知られている。メインは『マヒマヒのローストとカボチャのグラティネ』。南国では定番ともいえるマヒマヒだが、アバウトにグリルしてしまうとすぐにパサついてしまう。両面に焼き色を軽く付け、残りの火入れをオープンで行なうことでミディアムな最高の状態に。糖度の高い地元

産のカボチャはチーズとの相性が良く、芳醇に香るバニラソースが、淡白なマヒマヒと濃厚なカボチャのグラティネの潤滑油となっている。モーレアでのひとときを締めくくるのはフォトジェニックな球体スイーツ『マナヴァ・スフィア』。仕上げにゲストの目の前で注ぐのはレッドベリーのホットソース。チョコレートベースの球体の中からタヒチ産完熟バナナのロースト、酸味のアクセントが心地よいパッションフルーツのムース、清涼感漂うイチゴのソルベに、食感の変化を与えるクランブル。更にはスパークリングシュガーが仕掛けられており、口の中でパチパチ弾ける。シェフの遊び心溢れるスイーツだ。シェフが15歳の頃から丁寧にフランスで何層にも積み重ねてきた経験と知識。タヒチの食材に最大限の付加価値を与える感覚と技術。キレイな海の景色も忘れるくらい夢中になりながら舌鼓を打つことができるのが【Mahana'i】である。

プリプリとした食感の後に柔らかくほどけ、甘みが広がるホタテは火入れが完璧な『ホタテとファファのラビオリ』。むっちりとした食感のラビオリには僅かな塩味があり、ホタテの甘さをより引き立てる。



18歳のときからパリのレストランで料理の道を究めはじめたシェフのセドリック・イペール氏。ここ【Mahana'i】でシェフを務めること14年。国内外のお客様が彼の斬新なフレンチ料理の虜になる。



日本人のお客様は週2〜3組、ハネムーンカップルが訪れるという。そんな状況に相応しいファインダイニングだ。



Mahana'i

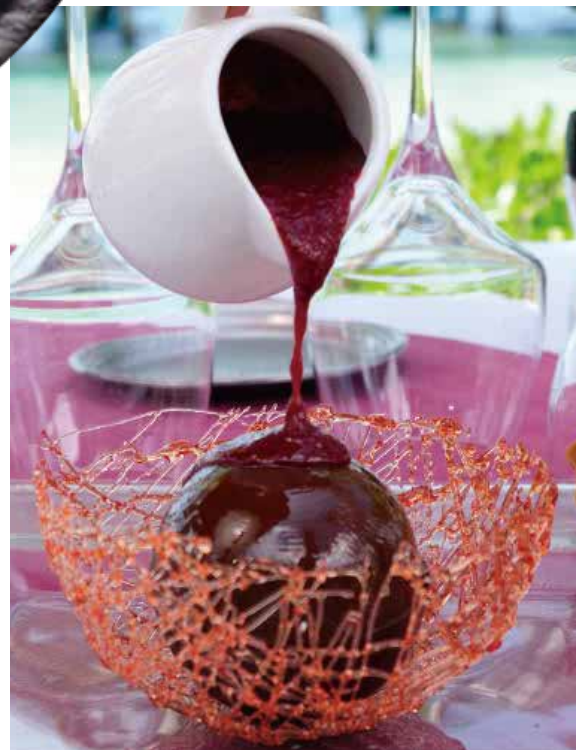
マハナイ

TEL +689 40 55 17 50

住所 : Maharepa 98728 Moorea French Polynesia

営業 : 18:30〜21:30 (水・土は 19:30 よりタヒチアンダンスショー)

休日 : なし



チョコレートの芳醇な香りは、食後に一息しっかりと落ち着かせてくれる『マナヴァ・スフィア』。とろ〜り、パチパチ、サクサク、いろんな食感が面白い上品なデザートだ。

Le Velvet Restaurant

ル ベルベット レストラン

地産地消にこだわる

シェフが織りなす

パラディジアックフレンチ



店内は天井が高く広々としており、2階には軽食とカクテルが楽しめるBARも併設されている。

「パリで知り合ったヴァヒネ(タヒチの女性)のスーツケースに入ってタヒチまで来てしまったのです!」と陽気に語るのはシェフのフレデリック・プラントコスト氏。

フランスの星付きレストランでの修業時代に知り合ったタヒチアンのお嫁さんとタヒチにやって来てから、流れた月日は既に15年を数える。ホテル・ラディソンの【Cinq Sens】と【Hiti Mahana】でスーシェフを掛け持ちしていた頃に、折り紙付きの実力を持つという噂を聞き付けたホテル・タヒチ・ヌイのオーナーに打診され【Velvet】のシェフに就任。

「キッチンでは0から作り上げ、この場所で共に成長してきました。ここは僕の子どものようなものだと思います」と感慨深げに語る姿が印象的だ。

食慾旺盛なタヒチアンにも認めてもらえるようなフュージョンフレンチから、フランス系のお客様にも喜んでいただけるようなクラシックフレンチまで幅広く対応するシェフ。こだわりの地元食材にあるという。ポリネシアでは高級魚として知られるマヒマヒ、メカジキ、フェフキダイなどは信頼のおける漁師から仕入れ、エキゾチックフルーツやさつま芋も、はちみつなども契約農家から入手する。

「土地がもたらす豊かな食材を使うことで、タヒチならではのフレンチをお客様に五感を通して感じてもらいたい」という言葉の通り、皿に広がるのはフレンチポリネシアの世界観だ。

前菜は『ジンジャーシュガーをキャラメリゼしたフォ

アグラのエスカロップ』。キャラメリゼに使用する砂糖にはタヒチ産の生姜で香り付けがされており、濃厚なフォアグラにキレを生み出している。フェイクマンゴスチンをベースに酸味を効かせたソースの存在感も抜群。食感・甘味・酸味・辛味・苦味と味覚を呼び起させる一皿である。

メインは『ブダイのフィレ〜カボチャのムスリンとソラマメのポシェとともに』。温帯や亜熱帯の地域で食され、地元でも人気の高級魚ブダイはミディアムに仕上げられ口の中でほぐれていく。その下には、レア・タヒチと呼ばれるタヒチ産のターメリックを忍ばせたカボチャのムスリン。ほんのりとスパイシーな風味を効かせつつも優しい味わい。家禽肉ベースのブイヨンでポシェし、甘味が引き出されたソラマメが発色も鮮やかでメインディッシュに統一感をもたらしている。

タヒチでもトレンドとなりつつある地産地消をテーマに、裏付けされたフレンチの調理技術と南国情緒を感じさせるドレサージュで万人の心を掴むフレデリック・プラントコスト氏。世代交代の進むタヒチのグルメシーンを席巻していくことに間違いはなさそうだ。

『ブダイのフィレ〜カボチャのムスリンとソラマメのポシェとともに』。『レア・タヒチ』というターメリックの香りがほのかに香る。



Le Velvet Restaurant

ル ベルベット レストラン

TEL + 689 46 38 99

住所 : Hotel Tahiti Nui | Avenue du Prince Hinoi, Papeete 98714, French Polynesia

営業 : 11:30~13:30 / 19:00~22:00

休日 : なし



前菜の『ジンジャーシュガーをキャラメリゼしたフォアグラのエスカロップ』。フォアグラは一度急速冷凍させるのがポイント。ジンジャーシュガーの量で火加減を調整しながら焼き上げており、表面が絶妙にカリッとしている。



【Velvet】のシェフを務めるフレデリック・プラントコスト氏。楽しそうに料理のことを教えてくれる姿から料理への愛が感じられる。



トンガ産のパローナチョコを使用。それぞれに異なるスパイスを入れた3種のチョコムースが重なっている。下の層はサクサクとしていて、食感も豊かなデザート。

ROTUI
TOUT LE PLAISIR DU FRUIT *Tahiti*



株式会社タヒチプロモーション

〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡3-1 東興ビル2F
TEL:045-321-0693 <http://tahiti.co.jp>

タヒチプロモーション

検索

TAHITI
PROMOTION

南国タヒチからの最高級パイナップルジュース

南国タヒチモレーア島でしか採れない、濃厚な味わいと芳醇な香りで知られ、ミネラルたっぷりの綺麗な水で育てられたパイナップル「クイーン・タヒチ」を贅沢に使用。フランスで開催されている「パリ農業コンクール」にて銀賞獲得。濃縮還元なしにタヒチから直輸入。



TAMURE PUNCH

MADE IN TAHITI

南国タヒチ最高級 「Tamure Rhum」

美しい水からなるサトウキビから蒸留した、最高級ラム。
希少価値の高い Tamure Rhum をぜひお楽しみください。

TAHITI
PROMOTION

株式会社タヒチプロモーション
〒221-0844
神奈川県横浜市神奈川区沢渡3-1
東興ビル 2F
TEL:045-321-0693
<http://tahiti.co.jp>

タヒチプロモーション

検索

Hei ヘイ

タヒチで最も心地よい
幸福感が得られる
予約必須の実力派レストラン



店内はナチュラルテイストなインテリアで統一。
日本の現代文化に興味があるという2人は2020年に初来日予定。

タヒチ最大の祭典として知られるヘイヴァ・イ・タヒチが開催されるプラス・ド・トアタや、ダンスコンクールで有名なフラ・タバイルの会場であるオタックの目と鼻の先に店舗を構えるのが【Hei】。シンプルなアルファベット3文字の店名にはオーナーシェフのヘイアリイ・ホイホレ氏と奥さまでパティシエールのヘイマタイキ・コンティオス氏の名前が由来となっている。

子どもの頃から食べることが大好きだったシェフは、大学で法律を学んだものの水に合わず料理の道へ。フランス・モンペリエの【Jardin des Sources】にてスーシェフとして腕を磨いていた頃に声を掛けてきたのはタヒチアンガストロノミーの先駆け【Le Coco's】。そして出会ったのが世界的な知名度を誇るデュカス・エデュケーションで製菓を基礎から学びパティシエールとして働いていたヘイマタイキ。

シェフは自らの料理を「モダンクラシックグルマン」と定義する。伝統的なフレンチに囚われることなく、地中海やアジアのテイストを取り入れ、食材は極力地物を使用。タヒチのグルマンにも満足してもらえる内容を心掛けているという。

前菜でいただいたのは炙りマグロのマンゴーサラダ添え。日本の市場にも稀ではあるが出回るタヒチ産

のメバチマグロ。赤身の色が鮮やかで、かすかな酸味と旨味を兼ね備えており、完熟前とはいえ甘みがありながら、歯ごたえも残るローカルマンゴーの千切りのバランスが秀逸で、食材がお互いに引き立たせ合っていることが伝わってくる。

メインはウラヴェナと呼ばれる深海魚のポシェ。フランス・ブルターニュ産のムールに似たカラスガイのブイヨンをベースにしたソースでいただく。脂がしっかりと乗った魚ではあるが、1度蒸されているので余分な脂は落ち、ジンジャーやガーリックの香りがより一層食慾をそそり、リゾットとの相性も抜群。

ヘイマタイキが手掛けるシグネチャースイーツはバナナのシュークリーム。「海外のスイーツは甘い」というイメージもあるが、彼女は極力砂糖を使わないように意識しておりライトな仕上がり。現地消費するため、完熟の寸前で収穫できるタヒチアンバナナ本来の甘みを最大限に活かしたスイーツは絶品。

居心地の良さは本来は空間や対人関係に対して使われるべき言葉なのか知れない。しかし、計算され尽くした【Hei】の料理を頂いたときに浮かんでくる言葉もまた「居心地の良さ」なのである。食材の解釈、調理方法、盛り付けと全てにおいて得られる満足感を是非タヒチにて共有してもらいたい。



(左) ボリュームながらもライトな仕上がりのメインがコンセプトを見事に体现。(右) パッションフルーツソースの酸味がバナナクリームの甘みを爽やかに引き立てている。



発色のきれいなメバチマグロとマンゴーはタヒチならではの組み合わせ。



Hei ヘイ

TEL +689 40 43 77 14
住所：Front de Mer, Face Aux Jardins, Papeete
営業：12:00～15:00 / 19:00～22:00
休日：日・月（土曜日はディナーのみ）

Le Green Pearl Restaurant

ル グリーン パール レストラン

百戦錬磨のシェフが織りなす
モーレア版進化系
クラシックフレンチ



神々しい山々や、透明度の高いラグーンの景観を横目にゴルフを楽しむことができるのもモーレア島の魅力。モーレア・グリーンパールは有名プロゴルファー、ジャック・ニクラウスがコース設計したことで知られている。爽やかな海風がなびくテラスと開放感抜群のレストランスペースからも輝くグリーンが目映い。

【Le Green Pearl Restaurant】はゴルファーだけでなく、地元住民や観光客からもコストパフォーマンスが高いと評判のレストラン。世界中から集まるゴルファー、そしてグルメたちを満たすのはシェフのイヴォニック・ルノワール氏。お父様がレストランシェフだった影響を多大に受け、専門学校やインターンシップを経て、フランスだけでなく、イギリス、スペイン、メキシコなどで調理技術だけでなく、独自の文化や言語を吸収したことが今日の仕事に役立っているという。

世界一美味しいパイナップル「クイーンタヒチ」でも

知られるモーレアの肥沃な土壌で育った野菜や果物を積極的に使うというシェフ。ポリネシアが食材の宝庫であることをローカルの人々にも再認識してもらいたいという願いの強さが伝わってくる。

そんなシェフが前菜に選んでくれたのはモーレアシュリンプとマンゴードレッシングのサラダ。濃い海老の風味と爽やかな酸味の効いたドレッシングの組み合わせ。女性を意識したというかわいらしくも洗練された盛り付けに目が奪われる。

メインは熱帯地方では高級魚として重宝されるハマフエフキのボワレに、ウニのソースを合わせた料理。フランス語ではBec de Cane(ベック・ド・カンヌ)と呼ばれるタヒチでも人気の魚である。ベーコンから取ったブイヨンとウニのソースと、低温で丁寧にポワレされたボリューミーでフォンダンなハマフエフキの身がきれいにまとまり、魚料理とはいえ満足感の得ら

れる仕上がり。

デザートはココナッツミルクをベースに仕上げたカスタードクリームをフローズン状にし、ホイップした生クリームを加えた新感覚のデザートがポリネシアらしさ溢れるココナッツの器とともに登場。濃厚な食材のチョイスでありながら、アイスクリームよりもライトな口当たりで、サラサラと消えていく不思議な食感が病み付きになりそう。

タヒチ島の【Radisson】やランギロア島の【Kiaora】でもシェフ経験を有しており、ローカル食材の取扱いに関する引き出しが豊富なルノワール氏。本誌でも登場している【Le Velvet Restaurant】や【L'Aubergin】の有望な若手シェフたちも、実は彼の元で経験を積んだ後に独立への道へと巣立っていったのである。現代ポリネシアのクリエイティブでモダンな料理の数々の源流はいまモーレアに流れているのかもしれない。

Le Green Pearl Restaurant

ル グリーン パール レストラン

TEL +689 40 56 26 70

住所：Golf Green Pearl, Temae, Moorea

営業：9:30～18:00

休日：なし

シェフが持つ感性に影響されたタヒチの若手料理人も少なくない。



(上)ローカルフードを使用したフォトジェニックな前菜で気分も盛り上がる。
(中)ベーコンの塩味、ウニのわずかな苦味、魚の甘みは白ワインとの相性も抜群。
(下)ココナッツボウルに目が奪われるが、レシピを考えながら食べるのも楽しい新食感デザート。



タヒチ島の首都パペーテから高速船で40分。国内線で移動しなければならない他の離島とは違い手頃に移動出来るため、海外からの観光客だけでなくローカルの人々からも人気のモーレア島。ラグーンブルーの海と、島の背面にそびえる山々が迎えてくれる。

日帰りでも楽しめるのがモーレア島の利点ではあるが、アクティビティを満喫するのであれば宿泊をお薦めしたい。

今回は紹介するのは予算が気になってしまいうり조트ホテルではなく、手頃に宿泊可能で、なおかつローカルとの交流もできるペンション「ハエレ マイ イ テ ファレ」。モーレアのフェリー乗り場から約2 km(送迎有)。モーレアで最も人気のパブリックビーチ「テマエビーチ」も徒歩圏内。

幹線道路から1本小路を入り、緑豊かな

な木々をかき分けるように進むと重厚なダークブラウンのウッドデッキと珊瑚石の石垣。満面の笑顔で迎えてくれるのはオーナーのリュシーさん。

お部屋は45平米と80平米の2タイプ。ログハウス調の部屋にはティファイファイと呼ばれるタヒチアン・キルトを使用したベッドや天蓋が備え付けられており自然と気分も高まる。

「ハエレ マイ イ テ ファレ」の楽しみのひとつが食事(夕食別途料金、朝食込)。スタッフが腕を振るう夕食はタヒチの家庭料理そのもの。朝食には色とりどりのローカルフルーツに舌鼓を打ちながら爽やかなモーレアの朝を迎えることができる。

決して飾ることはないが、リュシーさんやスタッフの笑顔、滲み出る優しさ。モーレア島のホスピタリティを感じずにはいられないのがこのペンションの魅力だろう。



Haere Mai I Te Fare

ハエレ マイ イ テ ファレ

TEL +689 87 71 48 25

住所：Quartier Teavaro Moorea, Teavaro, 98728



「ラパ島」の息を飲む程に 繊細で美しい工芸

リゾート地として知られるタヒチから船で2日のところにある絶海の孤島「ラパ島」。
はにかむような笑顔が特徴的な工芸職人ヴァイヌイ・ファライレの出身地である。
「岩壁は滑るから危ないし、収穫期の4月は蜂もいて…。」しかし、12歳の頃から母親
に連れられ、断崖絶壁で収穫した葦こそが現在の彼女の礎となっている。
ラパ島では葦の収穫期になると女性たちがこぞって山へと出掛けるのだそうだ。
殺伐とした雰囲気とは無縁で、和気あいあいと作業に勤しむ島の女性たち。「道中に
美味しそうなグアバなどのフルーツが実っているのに、持って帰る葦の束の重みを考
えたら採るのも躊躇してしまう。」とヴァイヌイは笑う。

葦編みのノウハウ教えてくれたのも母親だった。決して派手さは無いのだが、丁寧に
着実に仕事を進めていく。収穫期の苦労を考えると素材の無駄使いは決してできな
い。「作品を見て“高い”と言われてしまうこともあります、とりわけ細かい作業を要す
るドレッシーな衣装や帽子を作るとなると1ヶ月以上休み無く仕事をすることもありま
す。」と、のんびりで朗らかとした印象とは反対に勤勉な姿は職人そのもの。

パンダナスはラパ島も含めオーストラル諸島であればどこでも収穫可能だが、葦が
収穫出来るのはラパ島だけで、その編み方は独特。詳細についてはこれまで語られて
こなかった門外不出の意匠だが、彼女は生まれ故郷、島独自の文化や技術を世界中
に知らせたいと願っている。

どこにでもありそうな葦も継承されてきた技術と、天性の美的感覚によって、仕上が
る作品の数々は工芸の域を超え、現代的で洗練されている。
試行錯誤を繰り返す中で2017年には栄誉あるミスタヒコンクールにおいて、技術
の結晶を詰め込んだ豪華絢爛な作品で最優秀ベジタブルコスチューム賞を獲得。

名実ともにフランス領ポリネシアの工芸における第一人者の仲間入りを果たし、今
後はKauari Angaere(カウアリ・アンガエレ=ラパ語で「愛を旅する」)というブランドを
立ち上げ、結婚式、あるいはタヒチアンダンスの衣装提供を積極的に進めていく予定
で日本への輸出も検討中。「ポリネシアには間違いなく継承されてきた技術と伝統があ
ります。それを活かすためには私たちが一生懸命働く他ないのです。」
ヴァイヌイは自らの、そしてポリネシアンの将来を見据えながら今日も黙々と葦を編ん
でいるに違いない。



工芸の域を超える 世界でたった1つのジュエリー

タヒチの首都パペーテから車を走らせること30分強。迎え
入れてもらったのはテヴァ・ファウウラの自宅兼アトリエ。
もともとは営業やセキュリティの業務に従事していた彼が、
ジュエリーに関わり始めたのはKea Conceptというブランドを
立ち上げたアーティストである奥さまを2013年から手伝い始
めたことがきっかけ。

手先が器用で、これまでも独学でジュエリーを製作してい
たテヴァはメキメキと頭角を表し、2017年にタヒチで開催され
たジュエリーコンクール・Bijouterie d'Artでは他の著名作家も
参加する中で第2位という成績を収め、博物館等から展示の
提案を受けるなど実力派作家の仲間入りを果たしている。

主に使用するのは真珠母貝、石、骨、木など。それをマイク
ロマシンと呼ばれる電動彫刻刀を使い、思い思いの柄を
刻んでいく。レーザー彫刻を使用すればいくつも同じものを
製作することはできるのだが、それを好まないのはアーティ
ストたる由縁。「精神の乱れ、集中力の欠如は、数ミリ単位の作
業では致命的なミスに繋がってしまう。」という言葉の通り、

貴重な原料をロスしてしまう可能性や、手を切る危険性と常
に隣り合わせになりながら、自分だけの「ゾーン」に入り込
み、世界観を表現していく。

「クライアントの表現欲を形にする」工芸職人と「自らの
表現欲を形にする」という芸術家としての側面を柔軟に使
い分けるテヴァ。日本文化にも造詣があり、生け花や伝統建
築からインスピレーションを得ることもあるのだとか。
2018年に初来日を果たし、何事にも論拠を求める日本人と
のコミュニケーションが印象的だったという。使用素材、製
作方法、色の違い、柄の意味など多方向から質問を受け、
「日本人を欺くことはできないな(笑)」と感じたという。

「売ることを目的にしてしまうと創造は止まってしまう。創
造した結果としてモノが売れていくという。」流れを大事に
したいという言葉の通り、創り上げるジュエリーのラインひと
つひとつに宿る想い。製作背景を理解しながら作品を眺め
ることで、きっと世界で1つの大切なジュエリーに巡り会うこ
とが出来るだろう。





心優しき現代タヒチアダンスの母

Marguerite Lai

マルグリット・ライ

タヒチアダンスに関わっていればマルグリット・ライの名前を知らない人はいないであろう。34年目を迎えたタヒチアダンスグループ「オ・タヒチ・エ」の主宰である。

タヒチの首都から約350km離れたツアモツ諸島のランギロア島出身。先祖を辿るとタヒチだけでなく、ハワイ、中国、フランスにもルーツがあるマルグリット。母方は口頭伝承にも携わり、更に家系を辿ると王族に行き着くというからタヒチアダンスの伝道史として、彼女が日々奔走することにも納得がいく。

タヒチにキリスト教がもたらされたのが1797年以降。それ以来、タヒチアンの考え方は変わり、今日もなお西洋化、そしてグローバル化が進む。「いまのタヒチアンは生きたタヒチ語を話さないのです。勉強していると言ってもそれは学校での話。生活の中で言語を学ぶ環境が無くなっているのです。」と、マルグリットは苛立ちを隠さない。あくまでも個人の見解だと前置きした上で、「西洋人が異文化をポリネシアに持ち運び、文明化の一手を担っていたことに間違いはありません。ただ、かつての文化をしがみついても守りたいというタヒチアンはいまどれだけのいるでしょうか。」と文化を守ることの大切さを説く。

それは11歳から踊っているというタヒチアダンスにおいても同じ。オ・タヒチ・エを率いながら、理解や地位を得たいまでも、タヒチアダンスという芸術文化を、世代を超えて伝播することに専心している。

想いを伝えたいがために、齒に衣着せぬ物言いで知られるマルグリットは誤解を生むことも。「9歳で両親は離婚し、母親の元で育てられました。その中で私は自分の望む人生を全うし、人に好かれるために行動するのではなく、ありのままの自分を好きでいてくれる人と時間を過ごしたいと思うようになりました。」とその経緯を説明してくれたが、実は彼女は気遣いの人で、非常に繊細な心配りをする優しい女性。

事実、最も大切にしている言葉を聞くと、ためらうことなく《Te Here》と返ってきた。それは「愛を注ぎ、喜びを与え、優しさで包むこと。」を意味する。

2019年の7月に開催されたタヒチの祭典「ヘイヴァ・イ・タヒチ」にてマルグリット率いるオ・タヒチ・エはプロ部門で栄誉ある最優秀グループ賞を獲得した。「生命の吐息」と題したショーを完結させ、マルグリットは今回が最後のヘイヴァ参加であったことを表明した。

「私はいま62歳。残る人生もそう長くありません。私はタヒチでの活動に一区切りを付け、故郷のランギロアを拠点にしたいと思っています。残された人生くらいは自由に生きたいものです。」とは言うものの、「ランギロアのダンスのレベルが落ちているので何とかしたいと思っています。」と語るところがマルグリットらしく、最後までタヒチ、ランギロア、そしてポリネシアに《Te Here》するという意志を見せてくれたのであった。



編集後記

vol.12



今回で12号目になる「TAHITI×JAPON」タヒチの食を中心にお届けしました。

タヒチは綺麗な海や山、豊かな自然が魅力であることに間違いありません。

美しい自然が生み出す良質な食材の源は、ミネラル豊富な水にあると今回の取材を通して感じました。色鮮やかなフルーツや新鮮な魚介類。

次世代を担う若い料理人と経験豊かな料理人が作り出す、料理の数々はタヒチの魅力をさらに押し上げることでしょう。

このTAHITI×JAPONを使って登場するシェフに会いに行ってみてください。旅の1日だけでもお洒落をして、今回ご紹介したレストランに足を運んでいただければ、笑顔あふれるタヒチアン達が、迎えてくれると思います。

タヒチの食を通して、タヒチアンの優しく包み込むような人柄が感じられることでしょう。

大石 暢

Photo:
Teiki DEV
Ryusuke Murata

Text:
Toru Oishi
Ryusuke Murata

Design:
Konatsu Matsumoto
Akira Yamaguchi



携帯電話で撮影にチャレンジ！

a piece of miracles

～奇跡の1枚～

タヒチには美しい景色がいっぱい！

そんな景色に出会ったときに、

携帯電話で「パシャリ」

何気なく撮った写真がタヒチでは至高の1枚に！



テティアロア島

タヒチ本島から北西約60km。
海鳥たちの憩いの島。

かつてはタヒチの王族が避暑地として選び、後に名優マーロン・ブランドが映画「戦艦バウンティ」の撮影で訪れ、美しい大自然が残る島の魅力に取り憑かれて、後日購入してハリウッドでも話題になり、今では数々のハリウッドスター達もこの島を訪れるようになった。現在は彼の名を冠したエコリゾートに宿泊するか、パペーテ港に停泊しているカタマラン(双胴船)を所有するツアー会社に申し込んで、タヒチ島から日帰り訪れることもできる。鳥やウミガメ、あらゆる種類の海洋生物が身を寄せる、12のモツ(小島)から成る奇跡的に美しい環礁の島。



YOTA TAHITI

タヒチ島の観光名所を日本語ガイドングでご紹介するミニバス観光をメインに、そのほか普通車による日本語タクシーや、全日程タヒチ島宿泊の方に大人気のタヒチ島発日帰りモーレア島観光 など、言葉の心配の無いストレスフリーな観光体験をお届けします。

www.yotatahiti.com
TEL +689 87795511 yotatahiti@gmail.com