



トルティーヤの生地はアメリカ産トウモロコシ粉を使ったオリジナルミックスパウダーで作る焼きたて。嶋田さんの奥様の美由紀さん、娘の梨絵さんの協力で次々と出来上がる。



アメリカ産コーントルティーヤの香ばしさと甘味。粉から作った出来たてなら、本場で愛される味わいがさらに楽しめる。そこで、9月13日、カフェのビジネススクール「カフェエス・キッチン」がアメリカ産トウモロコシ粉を使った作りたてのトルティーヤメニューを生徒と卒業生（カフェオーナー）が体験する授業を開催した。これは今の流行を捉え、最も旬なカフェの内容を取り入れた授業を行うことでさらなるステップアップやメニューのバリエーションを増やすことを目的とする「ステップアップコース」の一環。「本当においしいトルティーヤを味わってみよう」と題して、現在いくつもの人気カフェで採用されている米国产コーントルティーヤメニューの魅力を実験してもらおうというものだ。同学

園の「カフェオーナーコース」「独立開業コース」「カフェマナーコース」といったさまざまなコースからの参加希望者14名と、卒業生で開業を果たした3名が集まった。

講師は嶋田正二さん。かつて大阪で屋台型タコス専門店「ロコ・タコス」を経営して複数の大手企業から提携話をもちかけられてきたが、家族が体調を崩すなどの事情から惜しまれつつ閉店。現在は「源太うどん」を成功させながら、いまだに「ロコ・タコス」で食べたいことのある人たちがラプコールが絶えないという、伝説の人だ。

「メキシコの家料理であるソフトトルティーヤは家にある食材を包んで食べる、日本でいえばお茶漬けとお新香のようなもの」と、嶋田さん自身が成功をおさめたオリジナルメニューの調理と試食会から授業は始まった。

「ロコ・タコス」のタコスは嶋田さんが本場で探求した本場の味と文化を基礎に、子供からお年寄りまで、幅広い層の日本人が何度でも食べたくなるような工夫がなされている。代表的なメニュー「アイガモ」は醤油やみりんをベースにした照り焼き風。加熱の仕方やタレの絡め方を研究した食感の良さが誰からでも好まれる。そこへ、秘伝の「スーパーチリソース」をお好みで加えてもらう仕組みだ。

トルティーヤの生地にはアメリカ産トウモロコシ粉と小麦粉のミックス粉を開発。表側を軽い焦げ目がつくぐらい焼き、しっとりとした食感を残すように仕上げる。まとめて作り冷凍保存しておけば、具材にかける手間とオリジナルティに集中出来ることも大きなメリットだと嶋田さんは話した。

この日は鶏の竜田揚げも具材にして食べ比べを実施。続いて生徒らが自分で生地を焼く実習を行った。

参加者の声を聞くと、短期独立開業コースの高橋淳子さんは「1人でも扱えるところがいい。八ヶ岳での開業を目指しているので、高原野菜や乳製品を活かしたメニューが浮かびます」と言い、独立開業コースの小早川佳子さんは「初めて食べましたが、おいしかったです。一緒にカフェを経営する予定の娘に今日のことを伝えます」、同コースの大森健司さんは「スイーツにアレンジしてもいいな」と、それぞれ語った。開業者は試作用にミックス粉をもらって帰った。

日本カフェプランナー協会認定校
カフェエス・キッチン（佐奈栄学園）

カフェの仕事の基礎から専門知識までをわかりやすく学ぶ「カフェを始める人の学校」。予約制の授業スタイルで都合のよい曜日・時間帯に、20代～60代までの幅広い学生が学ぶ。

- 住所／東京都目黒区上目黒1-18-6
佐奈栄学園ビル
- 電話／03(5722)0378
- URL／<http://www.sanaegakuen.co.jp/>

取材・文 渡辺康子

伝説のタコス屋台、名物オーナーが「カフェエス・キッチン」で伝えた粉からつくるコーントルティーヤの魅力

アメリカ産トウモロコシ粉を使ったコーントルティーヤ。その香ばしさと甘みを楽しむには、やはり出来立てが最高！かつて大阪で繁盛し、伝説のタコス屋台と呼ばれる「OCO TACOS」の嶋田正二さんが、カフェのビジネススクール「カフェエス・キッチン」の生徒たちにコーントルティーヤメニューの魅力と成功の秘訣を伝授した。



タコス「チキンの竜田揚げ」

日本のおかず「鶏の竜田揚げ」も具材に。トルティーヤの香ばしさと味の深さが表れる。

タコス「アイガモ」

オリジナル照焼ソースが絡んだ柔らかい合鴨が、コーンの風味と共にクセになる味わい。



嶋田さんから「上手な食べ方」もレクチャー。具材と汁気がこぼれないよう、上部をつまんで二つ折りにしたら傾けずに持ち上げ、顔を近づけてガブリと行くのだそう。



富田佐奈栄学園長「生徒たちが楽しそうで、今回の授業をやって良かったと感じました。トウモロコシ粉は香ばしく後味もサッパリとしているんですね。色々な具材に合いそう。彩りも工夫出来ますし、カフェメニューに向いていると思います」



オリジナルタコスでもうどんでも成功をおさめる嶋田正二さんが軽妙な語り口で経験談を伝授。カフェ開業を志す参加者たちが熱心に聞き入った。