

グルメ対談

第3弾



料理評論家(マシヒロジャパン代表)
山本益博さん



株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋芳雄

前は「日本食」について色々とお話を伺いましたが、今回は「フレンチ」についてお聞きしたいと思います。まずは、今は春ということで、旬料理など日本では季節に応じて料理が変わりますが、フランス料理ではどのように変化させているのでしょうか？

日本の季節料理は春は「旬」、夏は「鮎の塩焼」、秋は「マツタケ」、冬は「タイのお刺身」というふうに、実は料理自体、何十年も変わっていません。日本料理は季節ごとの名産品で満足しますが、フランス料理というのは単に季節料理というだけではなく、料理そのものがいつも変わっていないと満足されません。季節食材は、子羊(春)、甲殻類(夏)、キノコ(秋)、ジビエ(鴨や野うさぎなど鳥獣類)／トリュフ(秋～冬)などがありますが、ソースが揃うと皆同じように見えて何十年も変わっていないと思われま。しかし、実は日々変わっていて、大きく言えば人間の生活に応じて変わってきています。昔は良く歩き、労働時間も長かったので、料理にエネルギーを要求していたものが、今では時代の流れと共にバターやクリームを控えたものになっています。また、流通においても事情が大きく変化し、海、陸の食材は場所を選ばず届けられ、フレンチの料理人が他国へ行けばその国々の食材や調理方法を持ち帰って取り入れようとしますので、料理は刻々と変化して新しくなっています。

その中でも、大きな変化といえばどのような事ですか？
ここ10年、世の中がBSE問題で牛肉に頼っていたものが次は「野菜だ」ということになり、お肉の付け合わせだった野菜が今では主役になり、パリの三ツ星シェフであるアランパスカルは野菜だけで約4万円のフルコースを作っています。フランスではそのくらい「個性」を大事にする国で、それは小さい時からの教育が影響しています。フランスでは意見を持たない人間は能力がないという教えがあり、料理人も「人と同じ事をしたくない」という事から「対応能力」と同時に「個性」が出てくるのです。

「食」というものは文化や伝統も大切ですが、新しい風をどんどん入れることも大事だと思います。日本では頂点を極めたあの三ツ星寿司職人、「次郎」さんも例外ではないということですが？
日本では、例えるならば鮎の塩焼きで1番を極めた人が「名人」になり、これがフランス料理と日本料理の違いかもしれません。日本では作法があり、「これは〇〇したらいいけません」「このコースにはこれが入っていたら変です」など縛り付けがあります。ですから、勇気を持って新しいことをやる人がなかなか出て来ません。しかし、お寿司の頂点を極めた83歳の「次郎」さんがその壁を破って、世界初のお寿司の「フルコース」をはじめました。これは、「次郎」

「フレンチシェフから学べ！」 その豊かな発想が蒲鉾業界に革命を呼び起こす!?

「料理ボランティアの会」

05年2月新潟県中越地震被災地での「料理ボランティア」を川口町で実施。写真は05年4月4日、新潟県長岡市で。07年7月8日には、能登半島での「料理ボランティア」を実施。このときのメンバーはホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長の中村勝宏氏、帝国ホテル総料理長の田中健一郎氏、金沢国際ホテル総料理長の紋田清氏、鮎処しみづ主人の清水邦浩氏、銀座青木主人の青木利勝氏、パティシエイナムラショウゾウ社長の稲村省三氏、パティスリー・タダシヤナギ社長の柳正司氏、エリックカイザー・ジャポン社長の木村周一郎氏など、約80人が参加。

さんがフランス料理を食べているときに「そういえばステーキは1番最初には出てこないよなあ、どうして寿司はマグロを最初に出すんだろう？」と思ったことがきっかけだそうです。それで、日本料理も考えてみると「流れ」があることに気付いて、すきやばし次郎ではマグロを最初に出さずに、今の形(おまかせコース)が生まれたそうだから、「次郎」さんがフランス料理や日本料理を食べていなかったら、こんな発想も出なかっただろうし、今のよう「お寿司のフルコース」は誕生していなかったことになり。会議の席でも日本人は「前例がない」と言う事が良く出ますね！以前、マシヒロさんと一緒にトロワグロ(フランスで40年間ミシュラン三ツ星の座を維持している)で日本食の素材である「ワカメとホタテ」の料理が出て、これは日本料理ではないかと思うくらいでしたが、やはりフランス人の対応力と個性なのでしょう。

日本人シェフだと「こんな料理は日本食じゃないか！」とか「おかしい」と言われそうで、冒険心がないとやらないでしょうね。果敢なチャレンジ精神はフランス人のほうがあって、例えば「ミシュランガイド東京2008・2009で2年連続して2つ星を獲得したレストラン「ミッシェル・トロワグロ」のヘッドシェフである、33歳のリオネル・ベカ氏は、日本人スタッフに「毎日家で食べているものを持ってきなさい」と言っています。持ってきた「豆腐」「味噌」「ワカメ」など、その一つ一つを味見し、自分の経験上の素材と結びつけいつも新たな料理を考えています。これは、小さい時からの教育とフランス料理の持つ「外からのものを受け入れる姿勢」がうまく融合して、新しいメニューが次々に出てくるのだと思います。日本人は皆と同じ事をしていて、その中で秀でようとしていますが、この中では突拍子もない斬新なアイデアは生まれてこないということになります。そういう意味では、次郎さんはお寿司の世界で画期的なスゴイことをやっているなあと思います。

フランス料理はパリでも日本でも、日本人は皆おとなしく、礼儀正しく、静かに食事をされています。しかし、それはとても楽しんでるようには見えません。ロブションはそれが日本人の国民性なのかと思っていたそうなのですが、ある日、東京に来たときに私が「そうではない」ということを教えるために、墨田区の居酒屋「わくい亭」に連れて行きました。彼との食事の場所選びには条件があって、「清潔でワインがあること」なのですが、ここはカウンターとテーブルだけですが、とても気に入ってくれました。居酒屋の独特な雰囲気は初めてで、漬けマグロで飲んでいたら、これには赤ワインが合うとロブションが言い出して、ワイワイ、ガヤガヤ、皆で盛り上がり、彼はここに「コンヴィヴィアリティ」を感じたのです。コンヴィヴィアリティとは食卓での一期一会という意味で、つまりその日の晩にその場所にいる人だけがかもし出す楽しい雰囲気であって、だからこそ一層美味しく食べることができて、「ああ、生きてて良かった」とフランス人が大切にしているものなのです。この世の中は誰かと一緒に生きている、何者かによって生かされているということと食事のときに確認することが「コンヴィヴィアリティ」なのです。

フランス料理は日本人にとって少し格式が高いように思われますが？
日本でも昔は「食事のときは黙って食べなさい」という教えがありました。しかし、戦後あたりから皆でガヤガヤおしゃべりして皆で同じ物を食べたほうが美味しいという風になってきたのに、何故かフランス料理になると「〇〇はいけません」というマナーが頭の中にあると、楽しく食べられなくなってしまいますね。

シェフ達はマナーについてはいったいどう思っているのでしょうか？
他のお客様に迷惑をかけなければ、楽しくしゃべってもらいたいと思っています。先ほどの「わくい亭」での話ですが、鉢巻を巻いたおじさんは「20世紀最高のシェフ」と称されるロブションに、酔っ払ってどうぞどうぞ！ってお酌しにやってきました。私はロブションがどんな性格かも分かっていますので気にはしなかったのですが、周りの人たちは彼がどう反応するのか緊張したみたいです。しかし、ロブションは今度は自分の写真入りのワインを出して、これは俺だ！なんてやっていて、この人はスゴイ人なんだよってお店の方が説明すると、彼はとても喜んで、その日は大変に盛り上がりました。日本でのこの体験は20年間、高級店でお澄まして食事をする日本人を見て来たロブションにとって大きなカルチャーショックだったようです。そこで、「こんなレストランを作れないか」ということになり、それが六本木のお店に活かされ「カウンターでフランス料理を出すという、世界初のフランス料理店」の誕生のきっかけになったという訳です。また、彼はバカンスでは2ヶ月以上スペインの別荘にいます。街で食事をするのに「バル」というカウンター越しにおつまみを注文して食べるお店があり、おすし屋さんと同じようにガラスケースにネタが入っていて、その場で調理してくれるシステムなのですが、ここでは作り手と食べ手が一番新しいコンヴィヴィアリティを生むと考えました。六本木ヒルズに開店した「ラトリエジョエルロブション」の初日、お客さんの前になかった男が、ついにカウンター越しにお客さんにワインを注いでいる姿を見て、ロブションも変わったなあと思いました。これも、フランス料理が世界にどう貢献できるかということに常に考えているからこそ出来る事です。

このお店のカウンターはすきやばし次郎さんのカウンターと同じ幅だと伺いましたが？

そうですね。実際に弟子に「次郎」さんのところで「この幅が大事なんだ」と言いつつ測らせているのを見ました。1尺5寸(45cm)だと思いますが、お客さんと調理人の距離は3尺までが丁度良いそうです。あるお店では距離が遠いので声が大きくなり、逆に近すぎると顔が邪魔になってしまいます。1尺5寸には意味があって、調理人が包丁を引くにはこの長さが必要で、フランスにはカウンターの歴史がありませんのでロブションはそこまでは気付いていないと思います。(笑)とにかく、世界が認めて1番と言われる人なのだから、もうそれ以上やらなくても良いのではとも思いますが、その地位に居座っているのではなく、ロブションにしても次郎さんにしても最先端を行っている人が1番新しい改革をしていることはスゴイことです。

日本では練り物も伝統的な食材の一つですが、これから変わっていくべき、それともこのままで良い？マシヒロさんはどうお考えですか？
蒲鉾も魚種、食感など、変えるべき所があると思います。例えば、蕎麦掻(そばがき)ですが、素材は単純に「そば粉」と「水」だけです。それを火にかけてかき混ぜるだけで、昔ながらの蕎麦掻は水団(すいとん)のようなもので、どこが美味しいのと思います。これを江戸っ子が薄く延ばして細く切る「そば切り」という技術が発達して蕎麦はこれだけ食べられるようになりました。そばが美味しいのはそば粉という事になりますが、蕎麦掻を美味しく食べるためにはどうすればと考えると、硬い食感からフワッとしたもので出来るのですから、蒲鉾はもっと変えるようはあると思います。蕎麦湯を例にとっても今は美味しく食べさせるために、わざわざそば粉を溶いてポタージュスープ

のようにして全く違う料理として提供しています。モノづくりにはプロフェッショナルが必要といわれますが、特に食べ物には「こだわり」が必要だと思います。私は加工機械も、「自分の手でそのものが作れるプロフェッショナルな人が道具の一部として機械を使ってほしい」と思っています。マシヒロさんは食に関して、「プロフェッショナル」の定義とはどのようにお考えですか？

プロフェッショナルとは一言でいえば「職人仕事」。それは昨日も今日も明日も同じ仕事の繰り返しです。見た目は同じでも実は毎日少しでも違うことをやっているのです。料理人としてその世界に入り、頂上にいる職人を見てまねをしてコツコツとやっつけていけばいずれ到達する人、そうでない人が出てきます。100万回同じ事を繰り返しても、ただ技術は向上して器用にはなるけれども、職人がやっているその意味を敏感に感じ取る意識を持っていないと本当のプロフェッショナルには到達しません。例えば、昨日までのタイと今日のタイでは違いがあり、お腹に脂がのってくと海は水温が下がってきて秋になってきているということ、季節感を日々の料理の中で感じ取ることもその一つです。若手の人はある程度までは頑張れるのですが、それ以上の壁がなかなか乗り越えられないことも多いように思います。料理人もそうだと思いますが何かアドバイスがありますか？

もしも、蒲鉾屋さんで何か壁にぶつかった方がいるとすれば、他のジャンルの仕事を見ることだと思います。例えばすきやばし次郎さんを見ていたら、83歳で既に極めているはずなのにまだ色々考えていて、それがわからないことがあるのですが、野球のイチローを見ているとふと、あーこういうことか！と突然分かることがあります。職人仕事という共通項目でジャンルを超えたものを見ることも大切だと思います。それでは、東京で是非とも一度は食べに行っただけが良いというお店を1、2軒紹介して頂けませんか？

すきやばし次郎も良いけど、フレンチならハイアットリージェンシー東京の「トロワグロ」、帝国ホテルの「レセゾン」、マンダリンオリエンタルホテル東京の「シグネチャー」の3軒ですね。発想豊かなフランス人シェフからヒントが得られる可能性もあり、蒲鉾業界に重大な改革を呼び起こすかもしれませんよ！(笑)

最後にマシヒロさんの活動の中で「料理ボランティアの会」というのがありますが、このお考えは？

2004年10月に発生した新潟県中越地震の被災地の人たちに「美味しいものを食べて元気になってもらおう！」ということで始めたボランティアです。料理人というのは基本的に皆「1匹狼」で横のつながりが少ないのですが、幸い私には「フレンチ」「和菓子」「寿司」など、幅広いつながりがありますので、「一人ひとりが何か出来ることないだろうか、社会的に何か還元できることはないだろうか」ということを、皆さんに声を掛け、賛同して頂き実施しているものです。活動はホテルの総料理長クラスの人たちも休日を返上して現地に出かけて、美味しいものを作って頂いています。この活動へは、国土交通大臣より感謝状を代表者としていただき、これをきっかけに、2007年2月に正式に「料理ボランティアの会」として立ち上げました。このようなことは世界でも初めてのことだと思いますし、作ったものをただ送り届けるのと、実際に目の前でコックコートを着たシェフ達が一流の味を提供するということがビックリするほど違いがあります。



山本益博さんの新刊本：「大人の作法」(KKベストセラーズ)
男前の器量を身に付ける。本物の男たちから受け継いだもの。一流の男たちに教わるオトナの作法。
1章 わたしを育てた師匠たち
2章 男の品性は食に表れる
3章 おいしく食べる寿司の作法
4章 おいしく食べる和食の作法
5章 おいしく食べるフレンチ・中華の作法
6章 いつも最高の「お客」であれ