

Willow 特別企画

料理評論家

山本益博の食通信

(4回シリーズ)

「JIRO」

No.3



今年の4月、国賓として来日したアメリカのオバマ大統領と安倍首相が銀座のすし屋「すきやばし次郎」で会食したことが日本中の話題になった。なにしろ、国賓が来日した際の会食の場は、皇居の豊明殿か迎賓館に限られていて、銀座の雑居ビルの地階にあるすし屋での会食は異例中の異例だった。

そこでの会食の様子は報道陣がシャットアウトされたため、いろいろな憶測を生むことになってしまった。その最たるものが、オバマ大統領は「次郎」さんが握ったすしを残した、というものだった。そこで、「次郎」さん本人から伺った事実をお伝えしようと思う。「すきやばし次郎」へ首相官邸から連絡があったのは、わずか1週間前だったという。今でも時々電話があるので、翌日に違う部署から今一度連絡してきてほしい旨を伝え、今度は外務省から連絡があり、それでようやく本当のことだと思ったという。

会食は午後7時からという依頼に「次郎」さんは、その日予約されたお客様におすしを召し上がっていただいた後、8時半からであれば、お引き受けいたしますと答えた。つまり、1日貸し切り状態にせず、昼夜の仕事をきちんと済ませてから、両首脳をお迎えしたわけで、「いつも同じことを繰り返しながら、繰り返しおなじことはしない」という職人仕事のお手本のような毅然とした姿勢を示してくれたことが嬉しい。

前もって安倍総理からのお願いが二つあったという。一つは「すしを握るタイミングは様子を見ながら、ゆっくり出してほしい」ということだった。じつは、かつて安倍総理を「次郎」へお連れしたのは、「ヤナギヤ」の柳屋社長と私だった。



(すきやばし次郎にて安倍総理と日水機メンバー)

その時、「次郎」さんがテンポよくすしを握るのを見て、今回の要望になったのだと思う。それには「承知しました」と答えた。もう一つは「酒は獺祭を出してほしい」という要望だった。それについての「次郎」さんの答えは「うちでは「賀茂鶴」をお出ししています」で、結局、その晩は安倍首相が隣の県のお酒でオバマ大統領をおもてなしすることになってしまった。ここでも「いつもの通りにやりたい」という「次郎」さんの仕事の哲学を貫いたわけである。立派としか言いようがない。

「次郎」さん側からお聞きしたことはただ一つだけ「目の前に包丁がありますが、よろしいでしょうか」ということだったが、それはそのまま許されたという。なにしろ、大統領が目の前で料理人が調理したものを直接そのままいただくことなど、歴史上初めてのことだったそうで、「次郎」のお勝手(調理場)にはホワイトハウスの料理人が食材などをすべて、味見しながらチェックしていたという。

日本側からのお見役もいて、その志願者が大勢いたという。

さて、カウンター席について、ゆっくりとすしを楽しむのかと思いきや、いきなり実務会談が始まってしまったという。それもかなり緊迫した空気が流れていたらしい。だから、正直に言って、和やかなムードというのは一切なく、お互いの意見交換の際にすしをつまんでいたというのが実情だった。

それでも、左利きで箸を上手に使いながらすしを食べるオバマ大統領が相当なすし好きであることはすぐに分かったという。まぐろのちゅうとろを握ってお出すると、それを召し上がった大統領は、思わずウインクを返してきたという。

こういう素敵なエピソードが全国の人に伝わらないのがとても残念である。そうして、オバマ大統領は、「次郎」さんが握ったすしはすべて召し上がられた。ただ、最後のたまごまで行き着かなかっただけである。

会食があった二日後、私がいろいろお尋ねした中で、こんな質問もしてみた。

「大統領と総理大臣の前で、緊張するようなことはありませんでしたか？」それについての「次郎」さんの答えは「すしに関しては、誰にも負けたいと思っていないので、ここで握っている限り、緊張したことは今までもいちどもありません」。

両首脳が会食を済ませて、「次郎」さんが客席にまわると、オバマ大統領が全員に聞こえるように「私の人生で、一番美味しいすしでした」と言われたという。それに対して「次郎」さん、「恐縮です」と答えたのだが、「どんなふうにしたのかね？」と笑っていた。

大統領はそのあと自ら「次郎」さんに握手を求め、それから出口に向かいながら足を2、3歩進めた途端、くると振り返り、「次郎」さんの肩を軽くポンと叩き「一緒に写真を撮りましょう!」と提案してくださいました。どんな有名な方がいらしても、自ら写真を申し出ない「次郎」さん、このときはとても嬉しかったという。

「次郎」での会食はホワイトハウスからの要望だった。これはアメリカのドキュメンタリー映画「二郎は鮨の夢を見る(原題 JIRO DREAMS OF SUSHI)」の影響であることは間違いない。アメリカの26歳の若者が「次郎」さんの仕事、人柄に魅せられて3か月に渡って撮影された映画で、今や世界中でヒットしている。

今回、オバマ大統領が「JIRO」へ出かけたことが話題になり、連日、テレビ、ラジオ、新聞などで報道されたが、からかい気味の報道が多かったのが誠に残念である。国賓として来日した、世界で一番影響力のある大統領が、ほかでもない「すし」を食べたことに意味があるのだ。大統領がすしをつまんだ瞬間、「すし」がフランス料理と並んでグローバルスタンダードになったのだ。すし業界はこぞって万歳を叫んでもいい歴史的瞬間だった。これを指摘したニュースキャスターが一人もいなかったというのは、なんとも情けない。

<http://www.masuhiro.jp> <info@masuhiro.jp>

プロフィール 山本 益博 (MASUHIRO YAMAMOTO)
1948年(昭和23年)東京生まれ、早稲田大学第二文学部卒業。卒論「桂文楽の世界」がそのまま出版され、評論家としての仕事をスタート。TV「花王名人劇場」(関西テレビ系列)のプロデューサーを務めた後、料理中心の評論活動に入る。料理評論(「東京・味のグランプリ」「グルメ」)の傍ら、料理人とのコラボによるイベントも数多く企画。1985年、東京・有楽町レストラン「アビシウス」でジョエル・ロブションのディナーを企画プロデュースしたことをきっかけに、レストランの催事、食品の商品開発の仕事に携わるようになる。また、TV「探検レストラン」(テレビ朝日系列)では、小淵沢の駅弁「元氣甲斐」の商品開発、荻窪のラーメン屋開業プロジェクトに参加した。2001年には、フランス政府より、農功労勲章(メリット・アグリコル) シュヴァリエを受勲。近年は、医療企業との健康長寿食プロジェクトや病院の介護食の料理・食事・サービスに関するアドバイザーも務めている。

◆すきやばし次郎

中央区銀座4-2-15 塚本ビルB1F

(電話)03-3535-3600

(営業時間)

昼11:30~14:00

夜17:30~20:30

(休日)日曜・祝日、土曜夜、

8月13-17、年末年始

(席数)23

※本店のご予約受付時間

9:00~20:00(営業日のみ)

※ご予約はご希望日の前月1日

(休日の場合は翌営業日)より。



「写真・管洋志」

<http://www.sushi-jiro.jp>

今年90歳!世界最高齢ミシュラン3つ星料理人。
しかも7年連続。

「すきやばし次郎」小野二郎さん

すきやばし次郎は銀座の一等地、雑居ビルの地下にある。昭和40年から現在の塚本総業ビルB1Fにて創業。世界的に有名なレストランの格付け本、「ミシュラン・ガイド東京版」で最高の評価となる三ツ星を7年連続で獲得。

新書籍のご案内

「JIRO Gastronomie すきやばし次郎のすし図鑑」

9月に小学館から「JIRO Gastronomie すきやばし次郎のすし図鑑」が刊行されます。(ポケットブックサイズ)(1,080円予価)

- 1、「すきやばし次郎」のネタ帖30種を写真と文で紹介。英語訳つきです。
- 2、「次郎」の鮨を美味しく食べるレシピつき。二郎さんの握る鮨を上手に食べられれば、世界中のすしが上手に食べられます。(美味しくならない食べ方も写真付きで解説。たとえば、酢飯が人肌で舌の上に優しくのるように配慮されているにもかかわらず、鮨をひっくり返して食べる。外国の方にも多くいらっしゃるそうです。また、カウンター席(つけ台)は握られた鮨を手早くつまむ場所であるにもかかわらず、肘つきながら、隣りの連れとにぎやかにおしゃべりする、など)
- 3、「すきやばし次郎」のトリセツ。予約の仕方からお勘定まで全て説明されています。

文:山本益博 写真:泉健太、管洋志