

人間発見



中村勝宏さん(68)は日本を代表する料理長だ。1970年に26歳で欧州に渡り、79年には日本人で初めてパリで「ミシュラン」の一つ星を獲得。2008年の主要国首脳会議(北海道洞爺湖サミット)で総料理長を務めた。今も折に触れ、東京・飯田橋のホテルメトロポリタンエドモントで腕を振るう。

ばうくはメニューに牛肉を載せませんでした。日本では牛肉はごちそうですが、欧米ではごく庶民的な食材です。

日本に昆布締めつてあるでしょう。まず昆布のうまみを魚に染み込ませるために昆布締めにし

を燃やす。

す。紛れもないフランス料理ですが、「これは何？」という驚きがあります。

現代は語学さえできればインターネットで最新の技術を吸収できるわけで、技術的な面ではぐっとフランスに近くなりました。その前提として基本的な技術はしっかり身につけておかないといけません。単なる表面の模倣ではフランスの追っかけにすぎない。

44年に北京で生まれ、2歳から鹿児島県阿久根市で育った。

父は中国で小麦粉のバイヤーをしていました。「現金をトランクに詰め、中国全土を回った」と言っていました。メイドが何人もいて羽振りがよかったそうです。

でも戦争で破産しました。帰国してからは網元をやりましたが、漁船が台風で沈没し、乗組員全員が亡くなってしまいました。父はショックでほとんど働かなくなり、子供5人の生活は大変でした。当時小学生でしたが、下校すると父の実家の病院にその日食べるためのコメをもらいに行くのがとても嫌でした。時々意地悪で「今日はコメないよ」とか言われるわけです。小さいころからずっと新聞配達をし、高校の時は販売店に住み込みで働きました。だから1時間目はいつも間に合いません。

フランスで本物学び「持って帰らなければ」

単なる模倣でなく、和食の技術も採り入れ

貧しかった少年期、西洋の豊かさにあこがれ

で腕を振るう。

僕らがこの道に入った当時はフランス料理じゃなくて、西洋料理という時代でした。本物のフランス料理はまだ日本には入っていませんでした。実際に本場のフランスに行つて本物を習得し、これを日本に持つて帰らなければと思いました。

それに比べ、ハトはフランス料理では最高の食材です。でもお客様は「ハト食べられるの？」という反応でした。だからよく客席に出ては「これはフランスのブルース産のハト料理で、最高級の食肉です。決して近くの神社で取ってきたものではありませんよ」と説明していました。

今も新しい料理の創作に意欲

す。さらに良質な薄いおぼろ昆布を2重巻きにして霧吹きで白ワインをかけ、オーブンでじっくりと低温の蒸し焼きにします。

おだやかな酢味の白バルサミコとカリカリのベーコンのみじん切り、粒マスタードに寒天を加えて薄いシートを作り、魚の表面にかぶせます。そこに鮮やかな色の赤ピーマン風味のソースを添えま

ら。日本のフランス料理は日本の風土を背景にしたものを確立すべきだと思つてます。どこの国にもない日本だけのフランス料理を確立すべきです。それは和食の技術を採り入れたものであっても、ちつともおかしくない。

洞爺湖サミットで地元食材にこだわったのも同じ考えからです。外務省には「日本中から最高の食材を集めるべきだ」との考えがあったようですが、僕は「地元北海道の食材を使ってこそ本当のおもてなしになる」と思い、ほぼ百パーセントその通りにしました。

父は中国で小麦粉のバイヤーをしていました。「現金をトランクに詰め、中国全土を回った」と言っていました。メイドが何人もいて羽振りがよかったそうです。

でも戦争で破産しました。帰国してからは網元をやりましたが、漁船が台風で沈没し、乗組員全員が亡くなってしまいました。父はショックでほとんど働かなくなり、子供5人の生活は大変でした。当時小学生でしたが、下校すると父の実家の病院にその日食べるためのコメをもらいに行くのがとても嫌でした。時々意地悪で「今日はコメないよ」とか言われるわけです。小さいころからずっと新聞配達をし、高校の時は販売店に住み込みで働きました。だから1時間目はいつも間に合いません。

西洋料理を仕事に選んだのは母と祖母の影響です。祖母はこちのクリスマスチャンでした。クリスマスカードによって、子供ながらに西洋の豊かな世界にあこがれを抱いたものです。後にパリでノートルダムの大聖堂を見た時、涙が出るほど感動しました。

そして「料理人になったらだれにも迷惑をかけず、飯だけは食べられるだろう」という思いもありました。

(聞き手は編集委員 吉田忠則)

風土が育むフレンチを

①