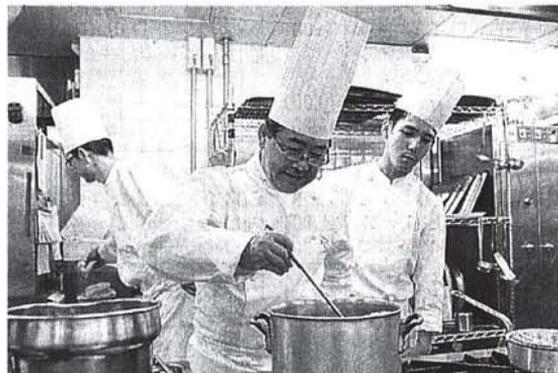


人間発見

2011年3月11日に東日本大震災が起きた。

食文化の発展に貢献することを目指し、料理人たちが集まったゴブラン会という組織で会長を務めています。そこで支援金を募り、宮城県の大賀城市と気仙沼市、岩手県山田町、福島県いわき市の4カ所で炊き出しを行いました。

被災者の方々は避難所の中で体力的にも厳しい状況にあります。食事が偏り、抵抗力も落ちていました。栄養のバランスがとれたおいしい料理を提供しなければなりません。そこでコーンのクリームスープ、ローストビーフにたっぷりの野菜の付け合わせ、デザートにイチゴのムースなどを中心に作りました。



ホテルメトロポリタンエドモントの調理場でスープなどをチェック（中央が本人）

料理人たちの組織で炊き出しなど被災者支援

子供に味覚教育、素朴なおいしさ理解こそ大切

技術の宝庫、フランスの古典料理を伝えたい

もちろん今年もやりま

す。07年からは子供の味覚教育に取り組んでいる。

05年に食育基本法ができて、国が旗を振って食育をやるようになってきました。飽食の時代という言葉があったように日本は食が豊かすぎて乱れ、食育が必要になったという面があります。

フランス政府から農事功労章を受けた日本人で

をかじらせると「苦い」って驚く。

言葉だけでは飽きるから、全部本物の食材で教えます。夏には畑に行き、ナスやトマトをもぎって料理しました。体験学習です。フランスのジャック・ピユゼ教授によると、味覚の教育で大事なのが小学校4〜6年だそう。添加物がいっぱい入った食品やレトルト中心の食では、ちゃんとした味覚を養うことはできません。

1984年にパリから帰国する前に勤めていたレストランに、ミッテラン大統領が2度ほど訪ねてきました。最初に食べたのはエス

ことにも情熱を注ぐ。

19世紀のフランスの食通、ブリ・ア・サバランは「美味礼賛」に「新しい御馳走（ごちそう）の発見は人類の幸福にとって天体の発見以上のもの」（岩波文庫、関根秀雄・戸部松実訳）と書いています。

新しい料理を作ることはそれくらい難しい。自分がいろんな経験を通して培ってきたものの総合の中から「こういう料理をやってみよう」という発想が出てくる。

今日、料理そのものがどんどん進化する一方、みてくれのよい創作料理が中心になってきました。そんな中で、フランス料理の基本がおろそかにされがちです。古典料理には3〜5日かけて作るもの

があります。手間はかかりますが、技術の宝庫です。これらを学ぶことによって、多くの調理技術の習得が可能となります。決して忘れ去られてはなりません。

です。子供たちは大喜びしていました。僕の帽子をとり、かぶりっこして大はしゃぎしました。料理ボランティアの会や在日フランス人のボランティアにも参加しました。3つの団体の炊き出しにかかわっているの、会議や視察、チャリティーと、去年は被災地への支援を中心に動きました。

つくった団体があります。そこを通して、都内の小学生に対し味覚教育を実施しました。味覚の基本は甘い、辛い、酸っぱい、苦いの4つです。甘いといっても黒砂糖の甘さ、永遠の調味料であるハチミツの甘さなどいろいろあります。チョコレートは甘いと思ってるから、ビター100%のチョコ

カルゴとピエ・ド・コシヨン（豚足）です。大統領は大変喜んでくれました。前に僕の下にいたコックがそのころエリゼ宮（大統領府）で働いていました。彼によると、ミッテランさんは素朴な田舎料理を好むそう。どこか哲学者みたいな風貌のミッテランさんにはふさわしいと思いました。質素な料理の中にひそむ料理の本質と、そのおいしさを理解してこそ本物のグルメです。

フランスにいたとき、いかに自分が日本の伝統文化を知らないかを痛感しました。聞かれても答えられない。逆にフランスでは多くのご経験を、学ばせてもらいました。これからは日本の風土にマッチした、まっとうなフランス料理を日本に根付かせることが、本場フランスに対する恩返しだと思っています。

風土が育むフレンチを

⑦

フランスの古典料理を伝える

（聞き手は編集委員 吉田忠則）

今回は東大教授の姜尚中さん