

Diner Date

"Once, Only once, and for one only"

一度、ただ一度、そして一人の人に

23 Oct, 2004

プログラム

日本料理 京都吉兆

本日は、沢山の会場の中から私共の料理を選んで頂きありがとうございました。

1. ショートムービー

京都にお越し頂いた気分になって頂きたいと思います。

京都・嵐山吉兆近辺の自然、食事をして頂く部屋、食材調達風景、キッチンの様子、吉兆で実際に食べて頂いている料理(本日食べて頂く料理とは異なります)などを紹介いたします。

2. SF 協会副会長・ジャコモ氏による朗読

ジャコモ氏は、度々嵐山吉兆にお越し頂きました。本日は、その際に感じた事を本人に朗読して頂きます。

3. 笛の演奏

このイベントの為に越し頂きました。日本には、月に祈る風習があります。夜空が最も澄み渡る秋、ススキを飾り団子を捧げます。人は、思いを寄せる人の姿を月に重ねる事もあります。

古来より、このような風情を「長唄」と呼ばれる曲で表現してきました。今回は、「月」というタイトルの冒頭の一説を演奏して頂きます。この長唄は、笛のソロから始まります。冒頭の笛の演奏をお楽しみ下さい。

4. デイナー

曲が終わると同時に、メインのディナーが始まります。その前に、今回の料理に対する私の思いがお手元の資料に記載しておりますので、お読み下さい。

御料理を召し上がる前にお伝えさせて下さい。私の料理に対する思いです。

スクリーンで見て頂いた最後のシーン、400年前に作られたお皿を高く積み重ね、その一番上にもぎたての苺を置いて撮影した写真についてです。400年の積み重ねと今が融合した瞬間です。新しい物、古い物が独立しているのではなく、上手く融合させる事が重要だと思います。それが国境を越えた時、つまり時間の境界や距離的な境界を越えた時、歴史的に見てもそうであるように、新たなパワーが生まれるのだと思います。枠を超える時の作用が有ると思います。ただそれは、健全で正しいベクトルであって欲しいです。

今、世界の料理界の流れは、「超革新」に傾いていることを肌で感じています。改善されていく事や、その時代に適用していく事は、大変必要だと考えています。しかし、変われば良いという訳ではない様に思います。料理の「超革新」の方向性に、少し疑問を感じています。だからこそ伝統技術の見直しに心を傾けたいと思います。例えば、アジアで古くから食べられている大豆という素材は、味噌になり、豆腐になり、湯葉になり、さらにそれぞれが無数のバリエーションを持つ素材です。他にも、胡麻という素材は、油になり、スパイスになり、ソースになり、ときに豆腐に似た料理になります。

料理のテクニックによって、一つの素材が千変万化します。そう考えると、多くの物が淘汰されその中で引き継がれてきた日本料理の歴史の一片一片こそが、「健全な革新」のようにも思えます。その伝統の延長に、何を付け加えるのか。まず自国の料理の歴史を振り返ることから創作の一步を始めました。

大切な事は、「ルーツを見直すということ」。それはつまり、素材を知ることであり、素材を作った生産者の気持ちを感じ取ることだと思います。料理を支えているのは、美味しく健康な食材を作る生産者がいてこそです。現在の日本において、誠実な農業を取り巻く状況はたやすく有りません。生産者たちの情熱を、料理を通じて声高く代弁していくことが、料理の進化への第一歩であり、料理人としての責務であると考えています。

また、良い食材を突き詰め探していくと、どうしても高価なものになってしまいます。スローフードと言うのは、本質的に貧しいという事ではないと思います。価値の分かる方々が、時間や物を本当の意味で豊かに使う事だと思います。

「工夫しだくる思いには、花鳥風月みな料理なり」。

祖父の言葉です。考えて、考えぬいたその情熱は、料理に何らかの影響を及ぼし、人の気持ちに伝わるものだと思います。

集約すると、私の料理哲学は、「共に生きる」という事です。食事は、色々なものを育みます。体内へのエネルギー補給という役割だけではなく、人と人の絆を育む媒体でもあると思います。仲間と、料理の道を究めるべく師弟・同僚と、テーブルを囲み時間を分かち、それは即ち、人と人の絆を育むことに他なりません。そして、生産者とレストラン、その先にいる消費者との関係も同様に育むべきでだと思っています。世代を超え、共に育み合う事が「共に生きる」と言う事だと思います。科学的に解明する事も、新たな境地を生み出す事も、「共に生きる」為の一つの要素だとも思いますが、中心ではないと思います。

新しい料理法、組合せ、違った見せ方も大切ですが、根本は、食べ物という事、「共に生きる」為の物であるという事だと感じています。生産者、料理人、サービス、お客様が一つの料理を通してコミュニケーション出来れば良いと思いますし、その交流がこの料理に関わった全ての人の明日への活力とじてもらえたならば、それこそが料理人冥利に尽きると言えます。

長く続いて受け継がれてきているのは何故か? 「共に生きる」為に必要なからだと思っています。皆様は如何お考えでしょうか?

本日は、日本で育んだ物を皆様にお伝えしたいと思って参りました。ただ、ここはイタリアで日本ではありません。従って、全てを皆さんにお伝えできないことが残念です。しかしながら、少しでも多く私たち日本のことを知り、味わい、感じて頂けるように出来る限りの工夫をしてみました。



~ MENU ~

古来より日本人は、季節の移り変わりを感ぜられる感性を大事にしていきました。その感覚が優れた人が才能のある人と認められてきました。自然の移り変わりを人の気持と重ね合わせて表現してきたからだと思います。和歌や茶道、香道などあらゆる日本文化の根元となっています。日本料理においても、そういう手法が今尚使われています。特に吉兆では、その表現方法で情熱をお客様に伝える事を大事にしています。

テーブルセッティングに関して

日本では、正式な食事をする時「お膳」に自分の料理を置きます。料理を体内に取込む純粹で潔白な物としての扱いをします。その「お膳」の代わりに天然藍染めの布を用意しました。「お膳」の上の箸置き、箸、器、料理、グラスがそれぞれ別の形、別な色をしているのにまとまった空間を作っています。そのコントラストこそが日本的な感性です。

◆ 八寸(一品目)

始めの料理は、花形の朱漆の器の中に柑橘実で作った小さな器で構成されています。中身は、a)焼えびのマグロの内臓の塩漬け風味、b)000、c)000、d)000です。日本酒と合わせて飲んでください。

八寸とは利休居士が京都洛南の八幡宮の神器からヒントを得て作ったといわれるもので、そもそもは、八寸角の杉のへぎ木地の角盆を意味しました。やがて、それに盛られる酒肴のことを意味するようになり、現在では献立の名称となっています。

◆ 煮物椀(二品目)

使っているお椀ですが、木地を削り部分的に漆を数回塗り固め、そこに金で色々な花の蒔絵が描かれています。

中身は、胡麻から作った豆腐と地中海で取れた焼白身魚です。スープは、鰹節と昆布で取った日本独特のスープ(これを「だし」といいます)に、塩と醤油で味付けをしています。水は、京都の嵐山で使っているのと同じものを、協会の方で調達していただきました。

このだしを取るときに使う昆布ですが、元々は海藻類で、だしに使える昆布になるまでには手間と時間がかかります。また、鰹節を作るには約6ヶ月かかります。様々な行程を経て硬い固まりになります。それを削り、暖めた昆布の出汁にさらすと濃縮な出汁が出てきます。この2つの要素が日本料理のベースを作ります。調味料は塩と醤油です。色々な種類や使い方が有りますが、基本的にはミックスさせる事です。後は、生、焼く、蒸す、焚く、揚げるなどをミックスさせたり、度合いを測る事の組み合わせで出来ています。その辺はどの国も一緒に、その合わせ方やタイミング、食材が各地域で違っているのだと思います。

◆ お造り(三品目)

お造りとは、生の魚の事です。ワインも出すようにと言う協会の指示ですので、少しEUスタイルにアレンジしてみました。ナイフ&フォークで御召し上がりください。

マグロには、粉山椒が風味付けされています。揚げた御米とマッシュポテトなどを一緒に御召し上がりください。アクセントに黄色のマスタード、赤い一味を添えてお召し上がり下さい。ぴりっとします。ソースは、オリーブオイルと醤油のブレンドです。

◆ 炊き合せ(四品目)

旬のポルチーニーを炭焼きにしました。暖かい甘くないプリンと一緒に召し上がって下さい。アクセントに、削った鰹節をあしらってみました。微妙に踊る鰹節がコミカルです。ママ料理のように優しい味がするはずです。

Kyoto Kitcho Co., Ltd.

58, Susukinobaba, Tenryuji, Saga, Ukyo, Kyoto, Kyoto, JAPAN, 616-8385
TEL: +81-75-881-1101 FAX: +81-75-881-5298 Mail: k-info@kitcho.com

◆ 焼き物(五品目)

マグロを醤油と味醂(米から作った甘味料)で付け焼きにしてみました。塩蒸し葱を敷いています。マグロの油が絡まって美味しいと思います。四隅にハーブをあしらいましたので 色々な組合せをお楽しみ下さい。

◆ 御飯(六品目)

栗のリゾットです。日本にも奈良時代よりチーズや乳製品が渡来しており、「酪」や「蘇」、「醍醐」と言われていました。当時はあまり普及しなかったようですが、奈良時代の面影を今に活かしてみました。

◆ デザート(七品目)

小豆で作った水羊羹です。こくがあり、どこかチョコレートに似た風味があると思います。抹茶との相性を楽しんで下さい。

最後に飲んで頂いたお茶は、国境を超越した人間文化として、東西文化の架け橋として多大な役割を担ってきました。

茶の湯は、宗教の教義を説いているわけではありません。茶の湯の強みは、人間の最も根源的な行為、即ち、人と共に座って、食事をしたりお茶を飲んだりといったことの型や基本を具体的に凝結させていくことにあります。我々が今日、「茶の湯」という言葉で呼ぶものを確立した人、千利休(1522-1591)は、「茶の湯とは、ただ湯をわかし、茶を点てて、呑むばかりなる本を知るべし」と言いました。

茶の湯の世界には、次のような一筋があります。

「今この茶会は生涯でただ一度のものである」(一期一会)

この言葉は、茶会に集まった人々の態度はどうあるべきかを示しており、利休の師である紹鴎の教えに由来しています。即ち、

「庭の小道に入った瞬間からそこを去るときまで、この茶会は生涯ただ一度のものであると心に銘記して、亭主に対して最大の敬意を払わなくてはならない」

このひと時、寸時を大切にするという態度は、人と人の出会いの全てに通じる大切なものです。弟子が師から教えを受けるとき、あるいは私たちが同僚や友人や家族に会うとき、今という時の重要性を理解していれば、自ずと真心が現れます。

また、このような「一期一会」の気持ちは料理との出会いにもあてはまると思います。一口で好きになる料理、飲む程に旨くなる酒、個性の強い味、個性は弱い飽きのこない料理、印象に残る料理、印象に残る盛り付け、未知との遭遇があります。料理も一期一会の繰り返しなのです。世の中に数多くの出会いはあれど、同じ場所、同じ時間の出会い、味は2度とはありません。従って、一つ一つの出会いを楽しみながら、その瞬間を大切にしていきたいと思っています。

さらに、そうした出会いを通して、人と人、人と歴史との出会いが実現します。そこには何百年も昔にその歴史を作った作者との出会いや、時代の変遷を経て愛でられ続けてきたものとの出会いもあります。一期一会の臨場感とはそこから生まれてくるものだと思います。

本日の出会いを大切にしたいと思います。今日ここに縁合ってお会いできた皆様とは、日本とイタリア、場所も文化も歴史も全く異なりますが、全てを超えて一つに融和できるきっかけになれば良いと思っています。同時に、皆さんにとって、本日の料理が忘れられないひと時になればこれほど嬉しいことはありません。

一期一会:生涯にただ一度見えること、一生に一度限りの出会いであること。題は、詩人 Browning の詩から取りました。