

虹

総曲輪フレンチの挑戦

⑦ 至福の一皿「人柄」を添えて

天井の食べかた・朝食にオムレツを・卵のトマトソース煮のつくりかた一。

おいしそうなタイトルの詩が詰まった詩集『食卓一期一会』(1987年)を著した詩人の長田弘^{いちごいちえ}さんがことし5月、75歳で亡くなった。詩集18冊を収めた『全詩集』が出たばかりだった。

〈食べもののなかにはね、／世界があるんだ。／一つ一つの食べもののなかに／一つ一つの生きられた国がある〉

(「食べもののなかには」)

深い思索をやさしい言葉で語った。日常の大切さを教えてくれた詩人の手にかかる、食卓の情景も食材もレシピも、豊かに人生を語る詩となった。「レシピは最良の哲学書と言って不思議ではない」。『全詩集』に書き下ろした文章にこうも記した。

「哲学書かどうかは分かりませんが、僕の財産。3千枚以上あるでしょうか」

店街はいわば文化。全国チェーンの店ばかりでは面白くない。向上心のある料理のプロの出店を応援したい」と話す。

中高生のころ、太田さんは友達と「総曲輪」を楽しんだ。きらきらした輝きにあふれた当時と比べると、いまは街の活気が薄れていると感じていた。

賃料は高くても、総曲輪通りへの出店には、「にぎわいづくりに自分なりに貢献したい」という思いもあった。ランチ、ディナーのほか、昼下がりのティータイムを設けているのも、そのためだ。「総曲輪にあるレストランとして何ができるのか、これからも考えていきたい」

◇

「ふらっと立ち寄ってフランス料理を楽しんでほしい」。太田さんの思いは、気取

りに開業スタッフとして入社した。

料理人を志したのは漫画やテレビがきっかけだったが、振り返ると、いつも本物の「食」が身近にあった。母親の実家は農家。子どものころから野菜や果物の収穫を手伝い、新鮮な食材のおいしさを味わった。

毎日の食卓には、手は込んでいなくても、だしを丁寧にとるような母親の手料理が並んだ。台所に立つ母親を、当たり前のように手伝った。

「外食をほとんどしない」家庭で、ハンバーガーチェーン店に初めて行ったのは中学生のとき。回転ずしやファミリーレストランを体験したのも、社会人になってからだった。

刺激的な味付けに染まらず、すくすくと育った素直な味覚を驚かせたのが、富山全

の「試合」のようで、自分のふがいなさに悔し涙を流すことも一度や二度ではなかった。「99回成功しても1回失敗すれば信用を失う」。市塚シェフの言葉を胸に、料理と向き合う日々だった。

伝統的なフランス料理をベースにしながら、食材本来の味やうまみを際立たせる市塚シェフの料理。太田さんが大切にしている3千枚を超えるルセットは当時、市塚シェフが毎日厨房に張り出すものを必死に書き写したものだ。

いつか、シェフのような料理を作りたい。その一念が、厳しい修業を支えていた。「決して才能があるわけじゃない。ただ、あきらめなかったから、いまの自分がある」と言い切る。

失敗と成功を重ね、いつしか血となり、肉となった市塚シェフのルセット。その確かな基本の上に、太田さんの個性や工夫、

フランス語でレシピは「ルセット」という。フランス料理店「レストラトゥール」のオーナーシェフ、太田真二さん(38)にとって、膨大な数のルセットは、尊敬するシェフの元で真摯に料理に向き合ってきた証しだ。

フランス語と日本語で、分量と手順だけが書かれたルセット。飾る言葉もない、実用に徹したその1枚の紙に、料理人の経験や個性、創造性がまぶされて、初めて至福の一皿が完成する。



富山市の総曲輪通り。アーケードの一角に翻る三色旗が、フランス料理店「レストラトゥール」の目印だ。

ことしの「山王まつり」の3日間、太田さんは白いコックコート姿で店頭に立った。夜の営業を休み、通りを行く人たちにフレンチバーベキューを振る舞った。

仔羊の肉や野菜などを焼く香りが辺りに漂う。肉や魚、数種類の野菜、それにワイン1杯が付いて一皿千円。採算は度外視。

「総曲輪通りにもフランス料理店があると知ってもらいたかったんです」

昨年3月、あこがれの街だった総曲輪に開業した。ファッションストリートと呼ばれ、衣料品関係の店が並ぶアーケード街にあって、数少ない本格的な飲食店。商店街関係者の期待も大きい。

総曲輪通りで靴店を営む、総曲輪通り商盛会の松井健資理事長(66)は、「地方の商

りのない店構えにも表れている。手軽なワンプレートランチから厳選した食材を使うコース料理まで、さまざまなシーンに合わせて利用できる店を目指している。

ベースになっているのは、確かな技術と料理への造詣が求められる伝統的なフランス料理だ。オマールエビを1匹丸ごと味わえる豪華な一皿や、フランス産鴨の胸肉を分厚く切って供する一皿など、現地から輸入する高級食材と地元の新鮮な食材をバランスよく使う。カジュアルな雰囲気の中でフランス料理の醍醐味を堪能できると、常連客も増えている。

高校卒業後、ホテルの製菓、製パン部門で5年間勤めた後、1999年に富山全日空ホテル(現ANAクラウンプラザホテル富山)



「半夏生」 広田郁世

日空ホテルで出会った市塚学シェフ(50)のつくろ料理だった。「それはもう衝撃的で、フランス料理の料理人を目指そうと思ったきっかけでした」



東京・丸の内にあるパレスホテル東京。皇居の緑を望む老舗ホテルのフランス料理「クラウン」で、市塚シェフは料理長として腕を振るう。

富山全日空ホテルの洋食料理長時代、スーシェフという右腕を任せたのが太田さんだった。「まじめで周りに気配りができる人柄」(市塚シェフ)に信頼を寄せた。

「調理技術はもちろん、妥協せずに一皿に取り組む姿勢を学びました」と、太田さんは修業時代を振り返る。毎日が真剣勝負

そして人柄がのっている。人々を楽しませ、笑顔にする一皿が生まれてくる。

「昨日より今日、今日より明日と、常に次の一皿を妥協せずに追い求めるのが料理人」と市塚シェフは言う。「太田くんも、そういう料理人の一人だと思います」



市塚シェフの元を巣立ち、東京のフランス料理店、再び富山のホテルで働いて、念願の店を持った。

レストランの語源で、体力を回復させるという意味を持つ「レストラトゥール」はようやく1年が過ぎたばかり。太田さんは「これからが正念場」と気を引き締める。

県内のフランス料理の草分けとして40年以上続く「レストラン小西」＝富山市堤町通り＝のオーナーシェフ、小西謙造さん(68)はこう話す。

「レストランは不思議なものでね。シェフ、スタッフ、そして通ってくれるお客さんが一体になって初めて、店に人格のようなものが育ってくるんです」

富山一の繁華街・総曲輪に集う人たちとともに、これからどんな「総曲輪フレンチ」が生まれてくるのか。太田さん自身、次の一皿を楽しみにしている。

長い下積みで耐え、長時間労働もいとわない。料理人の世界とは厳しいものだ。それでも、その道を志す人たちがいる。「おいしかった、ごちそうさま」。その一言のために、手を抜かず、厨房に立ち続ける。そういう料理人の心がこもった料理には、誰をも幸せな気持ちで満たす力がある。

虹

「虹」シリーズ第3巻 発売中



第3巻は、北日本新聞連載の41～60回目までの20話分を収めています。1冊1080円(税込)。北日本新聞ウェブのホームページの「虹1・2・3」のバナーをクリックすると、ウェブブックから2話分を読むことができます。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見・感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50

北日本新聞社高岡支社「虹」係

FAX 0766-25-7773

次回掲載は8月1日(土)です。

紙面提供/人と鉄のあいだに



企画・制作/北日本新聞社営業局