

## 料理人 4 代 (001)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

### イタリアに魅せられた父

洋食屋 3代目の父が「イタリア書房」(現在の「文流」)主催による、フランス・スペイン・イタリアを約3ヶ月かけて巡り、現地で料理を学ぶという、何とも長い研修に参加したのは今から約40年前の1969年、私が小学校5年生の終わり頃でした。

外国と言えど先ずアメリカ、フランスはともかくスペインやイタリアなどという国は子供にとっては未知の国で、いったい何をしに?と思いつつも、初めての長い不在と、父のいない店の調理場を不思議に感じつつ過ごす日々でした。

当時70万円以上だった研修には、ホテルオークラの剣持さん、志摩観光ホテルの高橋さんを始め、一流ホテルのシェフがこぞって参加しており、大変魅力のある企画だったようです。

名古屋からは、名古屋司厨士協会の料理研究部長であり、ミヤコホテル料理長の近藤光明さんと私の父の2名でした。(近藤さんは、昔なつかしい名古屋洋食の一品である、ウインナー・ピーマンと共に炒め、ケチャップをからめてから熱い鉄製の皿に盛り、とき卵を回しかけたスパゲッティの発案者であり、75年にはたいへん密度の高い「Cucina Regionale d' ITALIA イタリア料理名作選」を訳しています。)

今、手元にあるイタリア国立料理学院(エナルク)でのアントニオ カルーン主任教授のテキストを見返すと、その内容の充実度は当然としても、3月2日~4月2日までの1ヶ月間で基礎をみっちり教え、イタリア料理という大木の太い幹を作ってしまうという意気込みがはっきりと伝わってきます。

ただ、当時40前後の最前線のシェフ達を中心とはいえ、さすがに3ヶ月間は長く、フランス・イタリアはほどほどにこなしたものの、中間に当たったスペインでは、エネルギー補給の為、あまり講習を受けない日程を組み直したと聞いています。そのスペインのトレドでのイカのシミ煮をかけたライスはかき混ぜれば当然真っ黒になり、特に印象に残ったそうです。

メンバーの多くがホテルのシェフであり、帰国後のメインダイニング・フランス料理の充実を目的とし、イタリア・スペインはその参考にと考えていた中、父は洋食の起源であるフランス料理の、そのまた源流のイタリア料理に触れて、素朴で大らかな魅力のとりこになってしまったようです。翌年、再び研修に参加し、留守の間に洋食店の一番奥のスペースを特別な一部屋として改築、イタリア料理のみを提供する場所として準備を始めました。

その部屋は、ヨーロッパ建築を学んだ工務店が、自分達の勉強になるからとやり直しを繰り返し、大きく外光を入れ、波打つ白壁にイタリアタイル、真下の井戸を利用した大理石の噴水等、異世界ながら大変落ち着いた印象に仕上げられて

ました。

カメラ アミーカ(友の部屋)と愛称を付けられた部屋。この名前をたまたまアリアで目に止めたイタリア人が父の元を訪ねて来ました。名古屋大学でイタリア語を教え、幅広い交流でイタリア文化を名古屋に広めたエンリコ・ジーノ・カンニン神父です。

神父は、「小島さん、カメラとは寝室。これでは“愛し合う部屋”になってしまいますよ。」と教え、父の使った語呂を生かしつつ、新たにタヴォラ アミーカ(友と囲む食卓)という造語を考えてくれたのです。実際にイタリアで使われている言葉ではありませんが、後に来店した多くのイタリア人達からも、きれいな音の店名として親しまれました。

エンリコ神父、その実家のカンニン家とは、その後も長く交流が続き、今に到っています。

研修で学んだ料理を色々と試す中、例えば独特の鍋を使ったスペイン料理のパエリアなどは、めずらしさも相まって評判を呼んでいましたが、奥の部屋を整えてからはいよいよ本格的にイタリア料理に絞り、追求することになります。

しかし本場の味を知っているのは父だけという状態では、ややカラ回りで勢いになってきません。3回目の研修には母が一人で参加することになりました。この頃には参加者も多様になり、女性料理研究家達ともいいコミュニケーションがとれたようですが、母の場合、あまり講習会には参加せず、父がリストアップした備品や食材を仕入れる為に時間をさいしていました。修了証をためらう母に「ここには皆さんそれぞれの事情で参加されています。」と笑って渡してくれたのは木戸星哲さん。「伊和中辞典」の料理・食品用語を執筆。「パスタ宝典」他、多くのイタリア料理書の訳者であり、長年にわたるヨーロッパ研修の引率者です。