

料理人4代 (002)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

趣味のイタリア料理

洋食屋の一番奥に小さな部屋を準備して始めたイタリア料理を、父は「趣味」と言い続けました。スパゲッティをアルデンテにゆでれば、「生じゃないか」と言われ、ナチュラルチーズの味など、ほとんど理解されなかった頃、イタリア料理が面白いとして成り立つはずはありませんでした。

かと言って、万人向けにアレンジするなど本末転倒です。イタリア料理を源流としたフランス料理が日本に渡り、さらに最も日本人に合うごはんの

おかずとして発展した大衆洋食を営む中で、そのルーツとしての料理に着目したのですから。

生計は洋食で立て、イタリア料理は現地の味の再現を第一とする……「趣味のイタリア料理」とは、妥協のない姿勢として、当時幾度も聞かされた言葉でした。

では、何がそこまで父をイタリア料理に取り組みさせたのでしょうか。40年以上経った今では、日本人が最もあこがれる国の一つであり、あらゆる側面から詳解されているイタリアですが、新しさを受け入れる度量は私よりもずっと大きな父が、最も共感を覚えたのは人と人とのやりとりでした。それは、父とイタリアとの関わりが、今日から考えても特殊であり、特に最後の長い滞在では日本人の介在することのないふれあいの連続の中で開けてきた、大切にすべきものでした。

名古屋在住のカルメル会神父達との交流から行くことになったその旅では、エンリコ・カンニン神父の実家に招かれたり、ザノン・オッタビオ神父と共にトレヴィゾの修道院で暮らし、その後宗教関係の仕事でイタリア中を回るようになったザノン神父について、1ヶ月半もの間、各地の修道院で泊まりながら移動したりと、生活の中の料理を味わい続ける体験となりました。今ではとんでもない話ですが、車にワインをぶら下げて飲みながら走り、ドライブインに飛び込んで一杯ひっかけて回ったそうです（先日、エトリヴァンの佐々木さんと話したとこ



後に父の還暦の祝いに集まってくれたカルメル会の神父達。管区長を始め、エンリコ・ザノン・ヴェネディクト等々、長く名古屋での布教に携わってきた面々。

ろ、今のイタリアの飲酒運転取り締まりは異常なほどで、時にレストランのすぐ先で張っていたりもするとのこと。）

ブームになるずっと以前から父のデザート定番として長く親しまれていたティラミスは、発祥の地であるトレヴィゾ滞在時にカンニン家の二女から教わったものです。

神父との道連れとはいえ、機会があればもちろん外食も楽しみました。レストランよりはトラットリアでの地元料理です。修道院では日曜は神父の仕事上、食事もしょにできないので、トレヴィゾの店に一人で通い、またイタリア各地の名物料理には、楽しい思い出と共にとんでもない失敗談も聞かされました。

そんな父が今に到るまでくり返し話題にする光景があります。一料理長が、切り分けた骨付きのラム肉をバットごと客席に運んで皿によそっている。肉の大きさはバラバラだ。切り揃えることにこだわることはない。足りないと言われれば、じゃあもう一切れ、これでどうだいのせてあげる。一何と云うことのない情景ですが、父の話にでてくるのは、こうした人間模様がほとんどです。食材や料理に関しては、こんなのもあったよと楽しく話すことはあっても、こだわりを口にするには全くありませんでした。