

料理人4代 (003)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

ただ夢中に取り組んだ頃

父がイタリア料理に取り組んだのは40歳を越えてからです。それまでの調理場は、兄弟子が後輩を育て、要所所で父が指導するという形でしたが、イタリア料理に関しては全てにおいて直接の指示を出し、仕込みの大半も父の手によるものでした。料理書も原書が多く、神父達の助けを借りながら語学の習得にも力を入れ、全力投球といったところでした。まあ、後に母から聞いた話では、「お父さんが本気で働き始めたのはイタリア料理からだ



昭和45年来店したローマ国立料理学校主任料理長アントニオ・カールソ氏と小島さん両親

わ。それでも最初の頃は注文を受けてから出すまでに時間がかかったもので、お客さんからの催促にハラハラしとったわ。」ということで、とんかつ洋食の手際に近づくには未だしばらく時間を要することになります。

この頃、鮮明に思い返される場面があります。ある日、父は調理場の奥でパスタを打っていました。基本通りに3時間寝かせてのぼし、仕上げた一皿を私に渡して2代目のおかみだった私の祖母の元に運ばせたのです。祖母は一口味わうと、「これは粉ミルクが入るとるで食べれん。」と申し訳なさそうに皿を戻します。父に伝えると、「そんなもん入っとれせんわ。」と呟きながら、本当に残念そうでした。

洋食と共に生きた柔軟性のあるはずの祖母でさえ受け入れ難いイタリアそのままの味でしたが、強烈な個性として認知する人達も現れ、次々と人を紹介して存在を広めてくれたおかげで、東京や京都から足を運ばれるお客様も少なからずみえるようになっていきます。

小さな畑でイタリア野菜を育て、季節の素材を組み入れて料理を提供する中、現地をより身近に感じていただくためのお客様との対話は、そのまま父や母にとっての楽しみにもなっていました。

調理の合間をみては客席をまわり、料理の説明やその背景を話しているさま。今なら楽に手に入るパルミジャーノ・レジャーノを渡伊の度に持ち帰り、トラン

クから取り出すや否やサービスしていた様子が、いかにも楽しそうに私の記憶に残っています。

イタリアが今ほど身近でない時代、理解を得ることも、食材の調達も、確かに大変でしたが、一つひとつのハードルを乗り越えていく喜びは、はるかに大きかったように思います。

じっくりとしたテレビ取材も何本かありました。料理番組というより、地方ニュースとして取り上げられた形が多かったのですが、30年以上前の収録を見返しても、よくもまあ忠実に現地の味の再現を試みていたものだと感心させられます。

帝国ホテルの村上信夫さんも何度か来店されています。父が出した「皮付き牛テールシチュー」を味わい「小島さんはこんな料理に取り組めてうらやましいね。私なんかホテルの厨房を回って、使っていない電気を消してるだけだよ。」と、ユーモアたっぷりに励ましてくれたそうですが、書き残された「料理は心でつくるもの、美味しい料理は研究と真心から生れる」の一筆と共に、追求すべき姿を教えられる思いです。

少し料理の話をはさみましょうか。

皮付き牛テールは毛もついていきますから、厨房の外で洗い、カミソリで毛をそるところから始まり、臭味が回らないように焼いたり洗ったりゆがいたりしてから本格的な調理に入るため、大変な手間のかかる料理です。煮込まれてトロリとなった皮と骨回りの肉のバランスはすばらしいものですが、口の中にはベッタリとゼラチンが残ります、ここで口に含むワインはブドウの品種で選ばれます。最高級の評価を得ていても水にしか感じられない物もあれば、口中をサラッと洗い流すと共にこの上ない味のふくらみを持つ品種もあり、ワインと料理の組み合わせの妙を感じさせてくれます。

牛も豚も鶏も、毛の付いた状態での流通がほとんど制限されている現在では、普通には手に入らなくなりました。私が最後にこの料理を作ったのは10年ほど前ですが、提供してくれたのは置賜畜産公社〔(現)米沢食肉公社〕、その時点で15年ぶりの注文だったそうです。

それがきっかけとなり、今では胃袋でもアキレス腱でも屠畜直後に新鮮な生で直送されます。縁とはありがたいものです。