

料理人4代 (007)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

幼い日に

昭和33年、私は三代続く洋食屋の長男として生まれました。新栄町（現在は葵町）、広小路に面した町屋で間口は狭く、うなぎの寝床と言われた長い店の奥には小さな庭、そして四世代が暮らす母屋、住み込みの若い衆が何人もいるという大所帯で育ちます。

私が生まれて3年後に祖父は体を悪くしたため、もちろん一緒に暮してはいましたが、仕事における記憶は父から始まっています。休業中のコックさんや通いのウエイトレスさん達が代

わる代わる遊び相手になってくれていました。

外への出入りは必ず店の客席を長く通り、母屋と店の間の空間は仕込みの場所として使われており、日々店の仕事を眼の当たりにして育ちました。

当時の厨房は、全てにおいて手仕事だったと言っていいでしょう。冷凍食品の扱いはなく、冷蔵庫の温度も今ほどは下がらず、生鮮食品を大量に仕入れ調理しては売りさばくという回転の繰り返しでした。食後には母が一日に何十杯ものブレンドコーヒーをネルフィルターで繰り返し入れ、夏には大きな氷の固まりをアイスピックで見事に割っていました。製氷機が入ったのはずっと後のことです。

急速に開発されていく厨房設備と加速度的に増えていった外食産業の流れを身近に感じながら育ったため将来はコックになって店を継ぐんだと考えるのは自然なことで、小学3年生の作文にオムライスの作り方を細かく書いた覚えがあります。

春休みや夏休みの平日、気が向くと早朝から柳橋の中央市場へ買出しに連れて行かれます。何も分からず後をついていただけですが、各店に注文をすませると、市場内のめし屋へ行き、風変わりな朝食です。まあ早朝の居酒屋でしたから何を頼むと聞かれてもよく分からず、みそ串かつにどんぶりめし半分といったところでした。ザク切りのキャベツを串にさして食べるのを覚えたのもこの市場でした。



栄楽亭4代（中央が私）

また、父は友人の店へ行く時に私を伴うことも多く、洋食では「八千代本店」「わかさや」「気晴亭」、フランス料理ではミヤコホテルから独立した近藤さんの「ドラゴン」等がかすかな記憶に残っています。たいていは私に好きな物をとらせ、父は注文した品を店の主人にもすすめてビールや酒を酌み交わしながら食談義に興じていました。

新しいスタイルの店も次々と生まれた時代ですから、父から「おい。食べに行くか」と誘われ、「どうだ、ここの味は」と聞かれます。

私の中学進学を前に父がイタリア料理を始めた当初は、新しい料理を試す度に（時には店の席で、時には裏の母屋に運んで）味見させてくれていました。当時食した料理はとて書ききれませんが、特別に思い出されるのは、私にとっては鮮烈、父にとっては意外な反応だった牛肉料理です。牛スネ肉のボイルやテールシチューの、味はもちろん特に食感が気に入ってしまった私は、「ステーキよりずっとおいしい。」と言い、父は、「それはないだろう。」と困っていました。まあ、原価の差は歴然ですが、今に到るまで私の嗜好は似たようなもので、ステーキは大好きですが3口くらいで充分。むしろしっかり煮込み、繊維を感じる肉をぐっと噛みしめて味わっています。

ところがある時期（中学の頃）から、父も母も、コックになりたいという私に対し、「こんなにきつい仕事につくのはやめなさい」と口を揃えるようになります。

私の性格を考えてくれたのか、少しでも楽な道をと思いやってくれているのかと想いはめぐりますが、私にとっては小さな頃からの目標が消されていくように思えました。