

## 料理人4代 (008)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

### イタリアへ1982

私が中学に入った頃から急に、こんなきつい仕事にはつかない方がいいと言いだめた両親。

進路に迷う中、時には店の手伝いもし、閉店後の店の一部で受験勉強もしながら、付かず離れずの距離の中で高校・大学と進むこととなります。

一方、イタリア料理のはしりとして、タヴォラアミーカという愛称も少しづつ認知されていき（もちろん採算がとれるようになるのは未だ未だ先ですが）CBCの近くということもあって

「ちょっとめずらしい店ができたぞ」と国内だけでなく外国からのお客様も来店されます。それまで昼も夜も地元のサラリーマンにみそかつ中心の特選洋食を提供していた父には、接客の面でも新しい対応が必要とされました。

父は食後に挨拶に出向きますが、食中のやりとりは母の担当です。英語が話せないので、よく私や弟を呼びに来ていましたが、私達もそれほど話せるはずもなく、ただ家族としてのもてなしは印象が良かったため、よく駆り出されたのを覚えています。

イタリア料理を試したいと来られる方は、学会や貿易で海外に接している場合もあり、めずらしさだけではすまされない真摯な批評を受けることもありましたし、教えていただけることも多々ありました。

イタリア国立ホテル学校の教授エバンジェリスタ氏には、私が今でも定番としている「テレザ小母さんのアマトリチーナスパゲッティ」に対し、味は素晴らしいが、スパゲッティをのどに通すためのソースの水気がほんの少し足りない。」と言われ、エンリコ神父の通訳を父に伝えました。

ある時は、常連さんに父が話しかけようとする時、「私は確かにあなたの友人だが、東京から来て、今このミネストローネを味わいつくそうとしてるんだから、また後で話そう。」と食事に専念されます。その方はスパゲッティのソースにも、サラダの味付けにも、こうして作ってくれないかと率直に注文される方で



ローマのホテル学校と学友達

した。35年以上たった今でも、そうした味付けは私の店で生き続けています。

他にも、にんにくの使い方、チーズの品種他、様々な興味からの質問は多岐にわたりましたが、話の着地点は食だけに留まらないイタリアの家族生活に落ち着くのが通例でした。

私は大学で名古屋を離れましたが、弟は地元に残り、また、料理にはほとんどタッチしなかった私と違ってカツを揚げる手伝いもしていましたので、両親の様子を見ながらも何となく弟が店を継いでいくのだろうと感じていたのですが、やはり弟は別の仕事に付くと言出し、親戚からの要望もあって私なりに考えて継ぐことにしました。

当時父と親交のあった帝国ホテルの村上シェフの下に行くか、志摩観光ホテルの高橋シェフの下に行くか、ローマのホテル学校に行くかという選択の中、イタリアに行ってしまうと言い出したのは私ですが、父も日本での経験なしに向こうで一から始めた方が面白いかもしれないと賛同してくれたのです。

大学卒業から1年ほどは専ら店の接客を仕事としました。調理師学校へは行かず、営業中の調理場へもほとんど入りませんでした。包丁の握り方や動かし方は父からみっちり教わって下ごしらえを楽しみ、毎朝店の定番デザート、ティラミスのクリーム作り。栄楽亭では、常に直前に仕上げる形をとっていたのです。

またイタリア語はある程度の基礎は必要ですので週一回エンリコ神父の教会に通い個人授業を受けました。ホテル学校に入学するために必要な書類を取り寄せ、時には東京でのイタリア人シェフによる集中講習も受け（一週間で大学ノート3冊分の濃密さでした）9月に始まる学校に向けて1982年7月イタリアに出発です。