

料理人4代 (010)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

ローマ職業訓練ホテル学校

ある夜、レストランの仕事も終わり、友人とビールを飲みながらカルタ（イタリアのカードゲーム）に興じていました。すると、いきなり数人のポリツィア（警官）が踏み込んできたのです。どうやら下のディスコに捜査に入り、二階の明かりに気づいて上がってきたようなのですが、住み込みの二人以外オーナーも従業員も帰ってしまった後で、とうとう入国一ヶ月でパスポートを押さえられてしまいました。ホテル学校の教授でもあるオーナー



レストラン厨房

は、翌日、クエストゥーラ（警察署）に出向いて取り返してくれたのですが、ハラハラドキドキの一晩でした。

イタリアには警察のほかにカラビニエーレ（特殊警察）という機構があります。機関銃を肩に、見るからに恐ろしい犬を連れて、空港や駅の警備にあたっているところを見かけるでしょう。

レストランが僧りよに貸し切られたときの事です。護衛をしてきたカラビニエーレは厨房にも張り付き、私たちは機関銃監視で特別料理を作ったのでした。

いろいろと変わった経験をさせてもらった最初のレストランですが、思い返すと最も高級な食材を扱ったのもここでした。ホテル学校の後、ローマの一流ホテルや星付きのレストランへ行かず、むしろ地方の郷土料理や家庭料理を追及していったせいもありますが、それにしてもぜいたくな店でした。

タルトゥーホ（トリフ）やポルチーニなどを箱で仕入れ、アラゴスタ（伊勢エビ）やマッツァンコーレ（車エビ）も大型の物を生きた状態で入れていました。ディスプレイも豪快で、カジキマグロを長い角ごと飾ったり、日本の倍以上のウナギが常に置いてあったりしました。

残念なのは、この頃の私がまだイタリア料理に触れ始めたばかりで、これらの食材を扱う技術も、知識もなかったことです。…今、こんなぜいたくができたらなあ…。

九月に入り、ホテル学校の授業が始まりました。日本への本格的なイタリア料理の紹介は、オスチアの、この学校を通じて始まったのです。

ここには中学を卒業してすぐ入学する子もいれば二十歳すぎの生徒もいます。公費で運営されているので授業料はタダ。外国人の受入れは年に二人が限度でした。二学年制で、実習と講義を一週間づつ交代で受けます。講義内容は栄養学、衛生学、語学等ですが、肝心のイタリア語が良く分からないので大学の農学部を出ていることを理由に免除してもらい、常に調理実習に参加する許可をもらいました。

言葉は思うように通じなくても、教授陣が入れ替わり行うデモンストレーションを見れば、内容はほぼ百パーセント理解することができます。問題はクラスメートとのコミュニケーション。体格のいい、ボス格の年長者のもと、いたずら盛りが集まっていて、ペティナイフで机を削ったり連れだってタバコを吸いに行ったり、半分遊びに来ているようなものです。

何だこいつらは…とは思いましたが、屈託なく話しかけてくれる子たちも多く、とけ込みやすい雰囲気です。実習中に次から次へと腕相撲の相手をしていたら、いつの間にか教授陣が周りで応援してくれたこともあります。

さて、授業が始まると、ディスコの二階の住み込みでは寝不足は確実です。本来学校に用意されているはずの宿泊施設もその年に限って間に合わず、自分

で探さねばならないハメになりました。

めぐりめぐってたどり着いた所は、ローマのアカデミア芸術大学に通う日本人のアパートの一室。隣に住んでいたのは風変わりな日本人とドイツ人女性。後に日本初の地ビールを立ち上げる上原酒造の上原誠一郎夫妻との交際は、このときに始まったのです。



レストラン従業員のまかない