

料理人4代 (015)

タヴォラアミーカ 栄楽亭 小島敏裕

イタリア料理今昔

父の作るイタリア料理を初めて食べたのは43年前、私に関わるようになってから32年が経ちました。今では日本国内における外国料理の中でも突出した店舗数となり、ワインの数はもちろんですが、長らく輸入が許されていなかったイタリア食材も徐々に解禁され、輸送方法も色々試みられる中で、種類も膨大となって隔世の感があります。

かつてスパゲティ専門店が出始めた頃は、「ゆであげ麺」を看板に掲げる

所も多く、また「スープスパゲッティ」もさかんに耳にしました。バブル経済に重なったイタリア料理ブームは多くのフレンチレストランを衣替えさせ、異業種の大手会社の進出を呼ぶこととなります。会社の命でイタリアに研修に行かされる社員のことは、現地でも日本でも見聞きする中で、「給料をもらいながらイタリアで生活できるなんて、すごくないじゃない!」と思ったのですが、本人達にとっては全く畑違いの環境の中、ただ一日も早く日本へ戻りたい様子でした。

デザートはティラミス、パンナコッタ、ズッパアラロマーナ等が順にブームを起す中、ワインに不凍液や農薬が混入した事件では、行政側の対応のまずさから誤解を生じる報道がされてしまったこともあります。

地中海ダイエットとしてオリーブオイルがさかんに健康食として紹介されましたが、バターはちょっと悪物にされてしまったようです。

やがてテレビでは、ずいぶん細かな技術を強調する番組が多く見られるようになり、西麻布の友人(当時のイタリア料理協会々長)に、「東京ではやうてる指導ですか?」とたずねると、笑いながら「昔からやうてることの一部なんだけどねえ、あれだけを言い出すと変だよ」との返事。全体を感じることなく細部にこだわりすぎると誤解も大きくなってしまいます。2001年は「日本におけるイタリア年」でした。料理やファッションにばかりイタリアを集約させず、その背景にあるイタリア人の精神の豊かさを伝えたい…というイタリア側の思いを聞いて



タヴォラアミーカ栄楽亭

います。

「スローフード」「地産地消」と言われて久しいですね、「ファーストフード」はバブルで事足りていて、農家が地方市場に夕方持ち込んだ野菜を、早朝、八百屋やレストランが買い付けるシステムのイタリアでは、大資本にかき回されずに自分達の暮らしを守ろうという意味合いだと思います。日本では、外食産業、流通ともに何でもありになっていましたからかけ声のみに聞こえ、業者達も「日本じゃ根本的にムリだよ」とため息でした。

しかしここ数年は変化の兆しを少しずつですが身近に感じます。今私のいる新潟は、米どころ、酒どころとして知られていますが、水と土に恵まれた野菜王国とも言えます。農業を担っているのが高齢者であることはまちがいありませんが、次世代の参加は確実に増えていますし、中には無農薬、無肥料を試みる方、微生物を使った循環型農業を提唱し、会社を立ち上げた方もいます。いずれにしても大きな転換期にある農家は、田畑を守るために後に続く若者に門戸を開いて広く育ててほしいと願います。身土不二が一部でなく、大きく広がることを思いつつ。

現在の日本のイタリア料理はかなり洗練された趣がありますが、私は相変わらず父が始めた伝統料、理家庭料理の延長を探っています。ローマのホテル学校、各地のレストランやおばあちゃん、お母さん達の料理等、現地で学び染み透った味があり、そこに何かを加えるよりはむしろ引き算の中で素材を選んで自分の味を作ってきました。

最後と思って整えた小さな店では、ほとんどの野菜を農家に出向いて選び、収穫し、特産品のくだものを順に料理にも取り入れ、猟期には友人から送られてくるジビエの部位を使い分ける中で、毎年毎年、より季節を感じながら厨房に立っています。

思い返されるのは、アルベルゴ・デル・ソーレで、フランコ・コロンバーニ氏が語ってくれた価値感です。彼は、本当に必要なもの意外、例え葉っぱ一枚添えても、それは客へのコビだと言って否定していました。また、私のホームタウンのトレヴィゾへ行けば、ケーキ屋さんのウインドウに並べられた3枚重ねのティラミスは、30年間全く変わっていません。

方向性は人それぞれですが、私は私なりに、いかに深く、未完で終われるのかを探っていきたいと思っています。