

友と囲む食卓 0018

2018年6月

タヴォラ アミーカ 榮楽亭
〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261
<http://tavola-amica.info/>

名古屋日伊協会での講演

3月、久しぶりに名古屋のCBC局内で軽いイタリア料理を提供しつつ、何ともまとまらない話をさせていただきました。

私の父は名古屋初のイタリア料理店を開き、次第に多くの方々に来ていただけるようになりましたが、当初は、受け入れがたく感じられ、アルデンテにゆでたスパゲッティは「固すぎる」と許否され、ナチュラルチーズは「粉ミルクが入っているから食べられん」と言われていました。外国料理と言えば、ほとんどのホテルから高級感のあるレストランまでフランス料理だった時代に、イタリアに魅せられた父の姿を話してほしいということでした。名古屋日伊協会も今年で創立40周年を迎え、父が細々と手探りでイタリア料理を始めたのが50年前。やっと周知された頃から思い返せば同じ歩みを続けてきたことを感じます。

縁あって新潟に移った20年前。しばらく後、新潟日報の新聞紙上で「気取らずにチャオ」というイタリアに関する文と絵を、2年3ヶ月、108回連載しました。12回くらいの予定だったのですが担当さんが変わる度にもう少しと言われ続け、5人の担当さんのもと、つぎはぎだらけの文となってしまいました。が面白い体験でした。また、7年ほど前には、名古屋日伊協会から名古屋の洋食の歴史を残してほしいと言われ、明治の終わりから大正にかけて店を構えた大衆食堂の始まりにつながる曾祖父からの「料理人4代」という文と写真を2年ほど15回掲載しました。当時は健在だった父にも、また伯父や叔母にも聞き込んで小さい頃から断片的に何度も聞かされたエピソードを専門機関にも確認をとりつつ、さらに細かく記録として残せたのは幸いでした。(ホームページにも全文が載っています。戦前、戦後の様子もありますので、興味のある方はのぞいてみてください。)

しかし、このような長い歴史を限られた時間の中で話し切るのは不可能ですので、父の話を中心に、自分の体験と考えの中で皆さんに分かってもらえると思われる部分を話してみました。例えば、体にいい油は何でしょうか？ オリーブオイルは本当にいいの？ 自然塩はどう判断しましょう？ 農家でいただいてくる完熟トマトの追熟は？ 等々。長く調理に携わっていると調理方法についても健康についても、その時々で専門的な分析を見聞きしますが、時間が流れると正反対の見解となることも多々あります。当日は細かい話しも差し入れましたが、温度の変化の激しい調理を前提に充分に下処理し、ほどよく熟成された食材を、おいしく感じる一皿にすることが体にも良いと信じたいと色々な例を上げて語りました。場当たりの話でしたが、講演後の質問は男性からも女性からも後を絶たず、食という最も身近な楽しみには関心も深く、原点にもどったり、時には冒険したりと、手探りで続けていくしかないものようです。語り残したことも多く、もっとそれぞれの話のつながりを感じられるように話せば良かったと思ひ返しています。

個展のご案内

エムスタジオ 一群青一

新潟市江南区袋津1-3-4

090-2217-6397

7月14日(土)～22日(日)火、水定休日

浜つばき 一山、海、花一

新潟市西蒲区越前浜6864

6月30日(土)～7月23日(月) 開廊日[土、日、月]

2018年6月一美咲町で11年一
次回はもう少し身近な話を続けます。