

◆ビールのおいしい季節。ジョッキのかたわらに枝豆があれば、もうそれで何もいらないという人も多いのではないだろうか。いい塩梅の塩加減に誘われ、つついビールが進みます。

◆完熟する前的大豆を「枝豆」として食することは、奈良・平安時代のころから行われていたらしい。江戸時代には、「枝豆売り」という商売があり、現代のファストフードのような存在でした。当時の風俗を記録した『守貞謄稿』には「江戸は枝を取らずに売るので枝豆、大阪・京都は枝を取りサヤをつけたまま売ったのでサヤ豆という」と、その



違いが記されています。

◆もともと、未成熟大豆を「枝豆」として食べるという食文化は、長い間、アジア諸国独自のものだったようで、近年になってようやく欧米でも、「EDAMAME」として認知されるようになってきました。背景にあるのが健康志向に伴う日本食ブームです。

◆今ではニューヨークのスーパーなどでも簡単に手に入り、野球やアメフトのスタジアムでも枝豆が売られるようになっていきます。「Beer Friend EDAMAME」なんて聞くと、何だかうれしくなります。

(SMB C経営懇話会より)

ところで今、何を飲んでおられるだろうか。ビール↓日本酒を前提にしているが、酒は冷やか燗か。

冷蔵庫のない昔は酒を冷やして飲むことはなかった。そのまま飲めば「常温」だ。東京・神楽坂の文化財級の名居酒屋「伊勢藤」は創業昭和十二年。その建物は戦災で焼け、戦後の昭和二十三年に、荒木田土壁に三和土の土間の大きな木造二階家で立て直したが、創業者（今の三代目の祖父）が昭和初期に通っていた日本橋の居酒屋にならって始めたという供し方は、今もまったく変わらない。静粛を尊び、冷暖房は最小限、冬は火鉢が置かれ、夏は団扇を渡される。肴はお決まりの一汁三菜のあとはお好み。月の晦日は蕎麦が出る。そして酒は、ビールはなく「白鷹」の燗酒のみ。冷やを注文すると常温でよろしければ」と言われる。

今の日本酒、それも吟醸などは冷蔵庫保管が基本で、わざわざ

対 談

一流プロへの道

人生は投じたものしか返ってこない

ともに若き日に単身フランスの地に渡り、数々の困難に見舞れながらも厳しい修業を乗り越え、フランスそして日本において料理人として確固たる地位を築いた中村勝宏氏と上柿元勝氏。常に自分自身との闘争を繰り返しながら食の道にすべてを捧げてこられた二人が語る、仕事人として最高の生き方とは――。

中村 どんな仕事もそうですけど、伸びるか伸びないかは、本人の情熱いかに比例しますね。まして僕らの仕事において技術の習得も必要ですから、一番大事なことは自分の仕事を好きになることです。それ以前に好きになるための自己投資をしないと本物にはなれませんから。

やはり料理人になったからには、オーナ―シェフになるとか大きなホテルのシェフになると

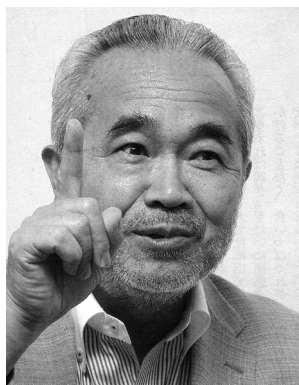
日本ホテル統括名誉総料理長

中村 勝宏 上柿元 勝

なかむら・かつひろ 昭和19年北京生まれ。国内ホテルでの修業を経て、45年渡欧。フランス各地の名レストラン10店で研鑽を積む。54年にはパリのレストラン「ル・ブルドネ」のグランシェフ時代に日本人として初めてミシュランの一つ星を獲得。22年フランス農事功労章オフィシェを受章。



かみかきもと・まさる 昭和25年鹿児島県生まれ。49年渡仏し、一流店に名を連ねる「ル・デュック」「アラソ・シャベル」などで修業を積む。15年フランス農事功労章シュヴァリエを受章。20年オフィス・カミューを設立、社長に就任。長崎市内にパティスリーカミューをオープン、オーナ―シェフに。



か、夢を持たなくちゃ。ただし夢を持つのは簡単だけど、それを実現するには普通にやっていても駄目ですよ。様々な条件をクリアするために努力が必要だし、あらゆる厳しさを乗り越えなければいけない。ところがその過程で「厳しい」とか「苦しい」と言う人がいるけど、その過程で苦労と思ったら、その人はそれでストップ、その場で終りですよ。進化しません。本当に上を目指している

人というのは、傍から見たらものすごい苦労しているように見えるけど、本人は苦労だなんて少しも思っていないですよ。まっしぐらに上を見ているから。ただそうやって頑張った人でも、必ずしも皆がシェフになれるとは限らないし、逆にひよんなことで運よくシェフになれた人もいるけど、そういう人は長続きしません。

厳しさの中で仕事の面白さを見つける。

上柿元 伸びる人の条件として挙げるとすれば、職業を好きになることと、敬うこと、そして夢を持つことでしょうね。そして夢を持ったことに自分がどれだけ情熱を注げるかですよ。

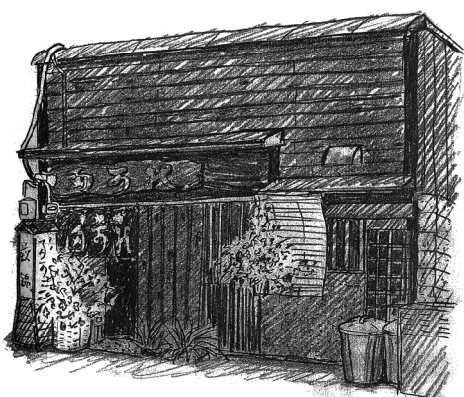
情熱という言葉は簡単に使われていきますけど、要するに死に物狂いというか、いかなる場合でも体を張って夢を実現しようとする強い強い信念ですよ。寝らんでもいい、飲まんでもいいから何かを得ようと常に自分の心が燃えているくらいの情熱がない限り、伸びるところが衰退以外ありません。

それから持って生まれた資質も必要ですね。何の仕事もそうですが、資質がない子に教えても本人が分からないからどうしようもない。例えばシェフになるには逆算ができないとダメなんです。オーナ―が入った時に、食事が始まる時間から逆算して、どうやってスタンバイするかを

ル度数の高い（十八度とか二十度とか。普通は十五度）原酒ならばそれは防げ、変化を楽しむのもおもしろい。

しかし私は、より積極的に冷酒をおいしく飲む方法を長年研究し、結論を得た。

冷蔵庫から出してすぐ注いだ酒は、表情がなく、いろんな味が生きていない。つまり死んでいる、が大げさなら、味が開いておらず、硬い一本調子だ。そこで一升瓶を振る、泡立つほど激しく振る。振った酒は空気を含んで軽くなり、味が立ってくる。これは燗するときに常温も同じで、激しく振ることで酒を目覚めさせる。置いたままと、激しく振ったのを飲み比べたらすぐ結果は出た。これが基本。昔、学者的な酒の専門家にこれを話すと、それはそうだ、酒の分子がどうか言っていたので、裏付けがあるのかも知れない。次に片口を二つ用意し、一つに常温の酒をなみなみ、もう一つに氷を山盛りする。酒を一杯



おきたい。

冷やは最近のことゆえ、冷やした酒をおいしく飲む方法や適した酒器がまだ定まっていなかった状態だ。氷を浮かべたオンザロックは氷が溶けて水っぽくなってしまふ欠点があり、アルコー

きちんと考えることができるかどうかです。

中村 料理学校を出てとても器用でチャホヤされる若者は意外と長続きしない。反対に最初は何となく鈍だなど思うけど本人は一所懸命で性格もいい。しかも「自分は人より仕事は遅いし、物覚えも悪い」と本人も自覚しながらコツコツやる。これが3年、5年経って、我々が気づいた時には、すごい実力を蓄えているんです。兎と亀の話がありますけど、自分が亀だと自覚している人は、得てして大成します。

どんな仕事でも、出だしの厳しさに耐えて、そこから仕事の面白さを自分で見つけてコツコツやる。これが本物。こういう人は放っておいてもやるんです。

困難な道を選ぶも常に一流のものをを見る

中村 ただ、いまは社会全体が満たされた世の中になっていくからハングリー精神に欠け、忍耐という言葉はもう死語になりつつあります。一所懸命やるとか自己投資するとか、そういうことに気づかなくなっていますね。

上柿元 そうですね。私の師匠で世界三大シェフの一人と言われた故アラン・シャベルさんに「カミ、人生、困難な道を選ぶか、容易な道を選ぶか、どっちだ？」と聞かれたことがあるんですよ。私は「困難な方を選ぶ」と答えたなら、「それでいい」と。それから「常に一流のものを見る。安いネクタイを10本買うよりも、本物の職人がつくった1本のネクタイをしておけ。食べるものも一緒だぞ」って。他にも大事なことはたくさん教えてもらいました。

(致知より抜粋)

分ほど氷の片口の上からそっと流し入れ、その片口から盃に注ぐ。氷をくぐった酒は瞬間的に冷え、冷蔵庫保存のように冷え過ぎない。またかすかに氷の溶けた水分が加わり喉ごしがよくなり、注いでしまえばそれ以上変化してゆくことはない。これにはグラスよりも茶碗や荒肌の信楽焼のような盃が合う。

これが「太田流・冷酒お点前」で家元は私（オホン）。酒の片口に青もみじを一枚浮かべれば風流に、盃に注ぐときに片口を軽く「の」の字に回して滴を切ると優雅な所作になる。なじみの店でこれを始めると興味津々ぶらりと入った居酒屋でこまではできないが、グラスに氷を数個もらい、そこをくぐらせて別の器で飲むのはできるだろう。夏にはお試しあれ。

(新潮新書「居酒屋を極める」より)

●おことわり 「世界に冠たる日本酒」と「あき丸ワイン漫遊記」は紙面の都合で休載します。

達人 太田和彦が語る

「居酒屋の流儀」

⑩究極の「冷や酒」と奥深い「常温」

ざ「冷酒」と指定したのもある。たまによそからいただく一升瓶もほとんどクール便で届き、

りだが「昔はなかった飲み方」だ。昔は、早く飲みたい時は、「酒、冷やでいい」と言った。つまり「本来、燗して飲むものだが、略式でかまわん」という意味だ。日本酒は温めて飲む燗酒が基本であることを確認して