

日本料理と和食は違う

2013年12月 07日
朝日新聞



かんだ・ひろゆき ●料理人、日本料理「かんだ」オーナー。
1963年徳島県生まれ。大阪で日本料理の修業後、86年
パリに渡り、日本料理店を任される。91年帰国後、徳島の
料亭「青柳」へ。98年青柳が東京・赤坂に出店した「basara」
の料理長に就任。2004年に独立し、東京・元麻布に「かんだ」
を開業する。07年から刊行の「ミシュランガイド東京」で
三つ星を獲得。以後、続けて三つ星を保っている。著書に
「日本料理の贅沢」がある。



港区元麻布3-6-34 カーム元麻布1F 03-5786-0150

とりあえずのビールを飲み干して、グラスの薄さと軽さに気がついた。液体だけを持ってもらう仕掛けだという。この一杯で、店の格を意識する人もいるだろう。あとで量らせてもらうと63g。卵1個、新聞紙3枚ほどの重量である。

一見(いちげん)の客であれば、店主の神田裕行(47)も最初の一杯に注目している。何をどんなペースで飲むか。ビールをグイと空ければイける口とみて、料理はしばらく酒肴(しゅこう)中心の組み立てとなる。

カウンター割烹(かっぽう)の命は、そうしたライブ感覚だという。日本酒を楽しむ客と、ワインで通す客に同じ料理は出せない。ワインでも白の飲みっぷりに勢いがあれば、いずれ赤に移るだろうと、2品後に肉料理を用意させる。即興が延々と続く。

神田は、包丁を握りながら客をあしらい、従業員を統率する。毎晩がカウンターを挟んだ真剣勝負。非常口はない。「逃げも隠れもできないから、逃げ隠れしなくてもいいように精進しています」

逢瀬(おうせ)には明るすぎると評される店内に、ピリピリした空気はない。なにしろ、店主が背中(うしろ)に団扇(うちわ)を差している。炭火をおこすためというのは表向きで、郷里の阿波踊りをこよなく愛するお祭り男なのだ。

無論、さりげなく会話を聞いている風だから油断できない。関心は言葉遣いらしい。その男女は夫婦か恋人か友達か、はたまた上司と部下か。それによって、例えばミニしゃぶの鍋を一つにするかどうかを決める。カウンターが8席なのは、10席では端まで目配りできないからだという。

旬の松茸(まつたけ)を焼いて、握り寿司にして出してきた。「温かいうちに」と続けて2かん。食べ終わると「一つ目が韓国、次が岩手産。わかりました?」。そんなことをする。かと思えば、調理場から出てきた焼き魚のノドグロをひと目で却下、店主も一瞬、のれんの向こうに消えた。身の反り加減や色から、焼きが30~60秒浅いとみたそう。ライブの主は、己の手元に集中しながら客席と楽屋に目を配る。

使う昆布は羅臼産。鰹節(かつおぶし)は本枯れ節から血合いを除き、毎日削る。昆布から取った出汁を85度まで熱し、鰹節は投入から30秒で引き上げる。旨みが一から十までであるとすれば、五まで出して捨てる感覚だ。淡麗な出汁はすべての料理のベースになる。

志に疑問が兆した

パリの割烹料理店を預かってから1年半、試行錯誤のあいだで、25歳でレストラン格付け本「ゴ・エ・ミ」から、当時の欧州のアジア・日本料理店の中で最高得点の評価を受けました。西洋の人たちに日本料理の素晴らしさを伝えることは若い私の生きがいであり、一生のテーマと決めていたので、それは実にうれしかったのです。

しかし同時に、日本で手に入るような食材を使うことができたなら、もっとおいしさを分かってもらえるのという歯がゆさも強くありました。例えば、フランスの地にナスを植えば一応育ちます。でもブドウ栽培に適する乾燥した大地では、日本のみずみずしいナスにはならず、焼きナスの甘みが滴るジュシーさは望めません。タイなどの魚も、鮮度、餌が違い、悔しく残念な思いをしました。

帰国してから郷里の徳島で名高い日本料理店に就職し、偉大な先輩と共に日本料理を世界へという思いで、改めて海外へ幾度も出向きました。それでも、現地の食材への無

求める仕事の神髄を 何十回でも自分に問う

フランス料理や中国料理は、早くからそれこそ世界中で花開きました。どの国にも納得できる店が数多くあります。では、私が目指す日本料理はなぜそれができないのか。長い年月を通してつかんだのは、フランス料理や中国料理は、幾重にも素材に様々な味を足していく「技術と方法論」で成り立っており、日本料理は、「日本固有の食材とその鮮度

念さは同じです。ただその頃、私はこの悔しさは「自分の腕が超えるべき壁」だと考えていました。もっと技を磨けば、もっと勉強すれば展望は開けるはずだと。ところが肩に力が入って、今までの既成概念を破る料理を作らなければ自分のやる意味がないと、頑張れば頑張るほど私自身がその料理に飽きてしまう。あまり思い出したくないんですが(笑)、「創意と技術」という力技で乗り越えられると考えたのは大いなる勘違いだったのです。

で成り立っている」という本質でした。

突き詰めて言えば、最高の素材そのものに最小限の手を加えるだけ。素材の素肌を磨いてきれいにするための調理です。だから極上の素材が手に入る日本でしか、私がやりたい仕事はできない。それがはっきりと腹に落ちた仕事への結論でした。

また、日本料理と和食は違っても気付きました。日本人は歴史的にも国外からの様々な食文化をたくましく取り込んで、豊かな「和食」を作ってきた。そして、今日では逆に世界への進出が歓迎されています。

ただ私が思い描く日本料理は、日本特有の海と山から届く四季の「旬」の素材を、プロの仕事人が供するもの。「自然の真味を食するぜいたく」と思い至りました。回り道をしましたが、私のやりたかった仕事はそれだった。究極の日本料理を食べたいなら、海を渡ってこちらへお越しくださいと言え(笑)。自然の本当のおいしさを堪能させて差し上げますと、この地で胸を張っていたいのです。

(談)