

T

THE
NEW YORK
TIMES
STYLE
MAGAZINE

JAPAN

The New York Times

Women's Fashion
March 25, 2015

ONE OF **唯一無二の個性に彩られた天才、ビョーク** A KIND

コム デ ギャルソンのいるところ
鹿児島「しょうぶ学園」にしあわせの形をたずねる
ファッションは、トレンドなき時代へ



Fishing for a Transformation

「日本の魚」がフランス料理を変えた日

BY MIKA KITAMURA PHOTOGRAPHS BY TAKEHARU HIOKI

THE TSUKIJI. 水産物取引高世界一を誇る築地市場の朝は早い。ターレットと呼ばれる運搬車が猛スピードで行き交う仲卸市場の狭い路地に、大きな確をきらきらさせて魚に見入るフランス人が立っていた。アレクサンドル・クイオン。フランス西岸の小さな島、ノワールムティエのレストラン「ラ・マリヌ」のシェフだ。2013年のミシュランガイドブックで二ツ星を獲得、世界中の食通たちが熱い視線を送る。彼を囲むように市場を案内するのが奥田透とリオネル・ベカ。奥田は、日本を代表する料理店「銀座小十」と「銀座奥田」の総料理長。ベカは、日本のフランス料理を牽引する銀座「エスキス」のシェフだ。

「これは?」『さよりです。刺身や揚げ物にもします。淡泊でやわらかなうまみが上品ですよ』。クイオンの質問攻めに、奥田は丁寧に答えていく。

「さよりはフランスでは魚釣りの餌で、人はあまり食べません。こんなにたくさんの種類の魚を見たのは初めて。おー、いかに生きています! ビチビチだ。フランスの市場では活きた魚を見たことがない」

隣でベカが言う。「僕は地中海の魚で育ったけれど、アレクサンドルは大西洋の魚を料理してきた。魚に求めるものが、日本人と彼は似ている。魚のミネラル感を生かすために鮮度を重視するんです。僕たち地中海の間は、魚の濃い風味を大切にします。同じフランス人でも魚に対する感覚が少し違う。面白いですね。ベカは、コルシカ島生まれの南フランス育ちだ。

この「きら星のような」料理人3人が揃えば、これから起こることに誰もが興味津々、わくわくすることだろう。

話は2013年の秋に遡る。この年、奥田は本物の日本料理を海外へ伝えるという思いを胸に、パリに日本料理店をオープンした。日本から大工と左官工を呼び、内装は数寄屋造りに。器は日本じゅうから調達して送った。だが、大きな壁が奥田に立ちちはだかった。「パリの胃袋といわれるランジスの卸売市場でも、いいと薦められた魚屋でも、納得できる魚に出合えなかったんです。漁師や仲買人の魚の扱い方や流通手段が日本とは異なるからでしょう。刺身に使える魚がない。魚は奥田料理の要だ。そんなとき、パリ店の顧問弁護士が、魚のことを教えてほしいという料理人に会ってくれないかと頼んできた。



アレクサンドル・クイオン、念願の築地市場へ(左上から時計回りに)築地で仲買人のツートップが目利きをする「希海水産」にて。左から奥田、クイオン、ベカ。3人の魚談話は尽きない/仲卸は、自身、マグロ、貝類などそれぞれ専門の魚介を扱う/滞在中、クイオンは築地にはほとんど御前通った/さよりはクイオンが最も興味をもった魚。フランスのものとは、身質や風味が違うと言う。最終日、「銀座奥田」での料理にも登場した/仲卸がひしめく仲卸市場。来年11月には銀座への移転が決定している/[築地はすごい。楽しすぎてどうしたらいいかわからないくらい]とクイオン



それがクイヨンだった。当時、二ツ星をとったばかり。魚料理にかけては、フランスで右に出るものがないと注目されていた。そんな彼が、ノワールムティエから3時間半かけて、パリの奥田に会いに来たのだ。言葉が通じなくても料理人同士、最初から話が盛り上がった。鳥では活きた魚が手に入るが、クイヨンは活け締めの方法を知らないという。「私が活け締めの方法を教えましょう」。1カ月後、奥田は日本の魚事情の一部始終をおさめたDVDを携えて鳥を訪れた。築地へ魚が活魚車によって、仲卸が活け締めしている様子や、築地市場の風景。「見ているうちにクイヨンさんが興奮していくのがわかりました(笑)」。

奥田の状況を把握し、意気投合したクイヨンが鳥の漁師を紹介してくれた。奥田は考えた。フランスの魚は味が濃く、とてもおいしい。きちんと扱えば、日本と同じクオリティのものが出せる。ならば、自分で魚屋をやってみよう。これでフランスの、いや世界の料理が変わるかもしれない。面白い！ やりがいがある。

ニッポンの魚料理の技を フランスへ。

アレクサンドル・クイヨンに 託した奥田透の想いとは

2014年11月にパリで魚屋「ボワソニエ・シンイチ」がオープン。10坪の店に日本製の水槽を入れ、ノワールムティエからの活魚を放した。ただ、時化やクリスマス休暇などが重なり、仕入れはスムーズではない。「まだまだトンネルを掘っている状態です」と奥田は笑う。今後、仕入れルートを新たに開拓、活魚車も入手して、輸送面の充実も図るつもりだ。

魚屋開店にはクイヨンの人脈に助けられた。「恩人です」と、奥田は感謝の念を隠さない。ノワールムティエは春から秋が観光シーズン。鳥民にとってはバカンスとなる冬は「ラ・マリーヌ」も店を休業すると聞き、東京の築地市場を見に来ればと、奥田が誘った。クイヨンは「築地へ行くのが夢だった！」と大喜びしたという。今回の初来日では、奥田とベカが彼に築地市場を毎朝案内し、日中は築地で出会った魚を味見し、調理する「研修」に費やした。1週間の滞在のラストには、それぞれの店で一日限りのコラボレーションが実現した。

奥田×クイヨンのランチとディナー開催の当日。「銀座奥田」の厨房は、朝から戦場だった。「奥田さんのおかげで、実に多くの興味深い味見ができました。魚は、締めた当日から1日、2日、数日おいたもの。刺身、焼き物、煮物と調理法を変えたものまで。今回は、心を空っぽにして日本へ来ました。なんでも見て食べて、受け入れたいから。そのあとで、料理の根底にあるものを見つけられればいい」。「根底にあるもの」とは、風土や歴史、料理人の想い。彼が最も大切にしている部分だ。

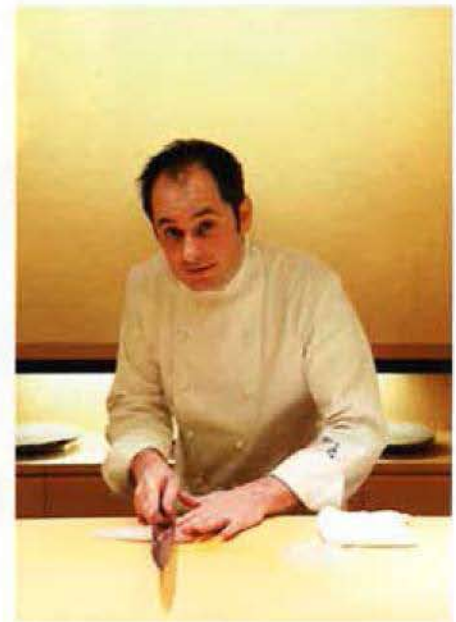
当日のメニューは11品。ひと皿をふたりの共同作業で作る。食材を提案し、日本料理の下ごしらえの手法を伝えるのが奥田。それを咀嚼し、クイヨンが料理として完成させる。前菜のテーマは「生の魚」。さよりと小柱のだしジュレ、ノワゼットオイルと柑橘、白みそのピネグレットソース。フランスでは雑魚として扱われるさよりだが、日本でその味を見直したのだと言う。活きたやりいかと熟成させたあおりいかにオレンジのソース。鯖には三つ葉とバジル、ミント、柚子のソース。お造りは、奥田がリクエストした。「今回、日本の魚に関して、伝えるべきことはすべて伝えました」。平日の薄造りに、グロゼイユのソースとフレッシュエストラゴンのソース、洋梨を梅形に抜いて添えた。

丁寧に技を施された繊細な仕上がり。食材がその個性を引き出してくれる人と出会い、初めて見る表情がある。奥田もその表情に気づいたに違いない。

「クイヨンさんにはフランスで魚の伝道師になってほしい。彼が話せば、漁師にも料理人にも伝わります。魚料理において世界屈指の日本の技を、フランスへ伝えられれば、フランスの、ひいては世界の魚料理が必ず変わります」

クイヨンに、また日本に来たいかと尋ねた。「来たい、ではなくて必ず来なくちゃいけない。魚の世界には、まだこの先がある。それを知るためにね」

さらに先の世界へ。ふたりの料理人の目は、はるか遠い世界をすでに見ている。□



「銀座奥田」の厨房にて魚を料理する

(左上から時計回りに)厨房でのクイヨンの集中力は他を圧倒する／お造りは平日。活け締めの未来を託して、奥田はクイヨンに技をすべて伝授。それを受け、彼は平日のうまみを引き出すために軽快なソースを添えた。カウンターで平目を切るクイヨン／前菜はも品をひと皿に。この日のために、陶芸家に特注した器に盛る。クイヨンが3品、奥田が3品。奥田は、鴨のつくね入り百合根練頭、マグロの手刺身、ぜんまいとつばみ家の和え物

