

フランス料理の変貌

師弟が時代と料理を語る



酒井一之氏（右）と松嶋啓介氏

松嶋啓介 「十代の頃は、まあバカ正直な男でしたね。何も知らないから、もうつつかかるようにして聞いていくしかないわけです」
酒井一之 「仕事中でもよく聞いてきたね。それも料理の本には書いてないようなことばかり」

渋谷の「ヴァンセーヌ」で名を馳せた酒井一之氏はかつてパリの「ホテル・メリディアン・パリ」で副料理長を務めた経験がある。一方、松嶋啓介氏は南仏ニースにある KEISUKE MATSUSHIMA のオーナーシェフであり、2006年にミシュランの二つ星を獲得したことは大いに話題となった。そこには

35歳の年齢差はあるが、両者に共通するのは、フランスを修業の場とするだけではなく、料理の腕をふるう場としたことである。

1990年代半ば、「ヴァンセーヌ」の酒井料理長のもとで松嶋氏は働いていた。つまり、2人は師弟関係でもある。松嶋氏の一時帰国を機会に、「師弟対談」をお願いした。場所は松

嶋氏のプロデュースした渋谷区神宮前の「レストラン アイ」。フランス料理について、フランス料理店の経営について、世代を越えて熱い言葉が交わされたのと言ってもいい。対談「時代とともに変わるもの」時代を超えて変わらぬもの」は40頁以下参照。



Restaurant-I (レストラン アイ)

【住所】東京都渋谷区神宮前1-4-20
パークコート神宮前1F
【電話】03-5772-2091
【営業時間】ランチ 11時30分～
15時(L013時30分)
ディナー 18時～22時(L021時)
【定休日】不定休



松嶋啓介 1977年、福岡県生まれ。高校卒業後、上京。「エコール辻東京」で学び、「ヴァンセーヌ」を経て、20歳で渡仏。2002年、南仏ニースで「Kei's Passion」を開店。2006年、ミシュランの一つ星を獲得。同年、店を拡張し、店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」と改める。2009年、東京原宿に自身がプロデュースした「Restaurant-I (レストラン アイ)」を開く。

啓介氏は渋谷にあった名店「ヴァンセーヌ」であった。師弟であり、そこには35歳のランスを修業の場とするだけではなく、料氏は「ホテル・メリディアン・パリ」の副仏ニースにある「KEISUKE」り、ミシュランの一つ星を獲得している。か。料理に時代を超えたベースはあるのか。今後は何を指すのか。松嶋氏のプロ人に存分に語っていただいた。

〈特別対談〉酒井一之・松嶋啓介

本場フランスで認められた師と弟子が語る

「この人だ」と

松嶋氏が料理学校を卒業して酒井氏の下で働き始めたのはまだ十代の時であった。そこで学んだことは何であったか。

松嶋 酒井シェフの料理長を務めていた渋谷の「ヴァンセーヌ」で働き始めた十代の頃は、まあバカ正直な男でした。何にも知らないからもうつつかかるようにして聞いていくしかないわけです。その点で、経

験と知識の豊かなシェフに出会えたのは幸運でした。

酒井 あの店は小さな店だったので、余分な人間は雇えない。ところが、松嶋君は無給でもいいから働きたいと言ってきた。働かせてみると、実によく働くんです。そこで交通費くらいは出す。そのうちに欠かせないメンバーになり、給料を出すようになりました。

松嶋 料理学校で勉強をしていた時ですが、何かの雑誌に酒井シェフが出ていたんですよ。そこにフランスでの料理歴が十何年と書いてある。5、6年ならともかく、こんな人はちょっといない。技術的なことだけなら他にも素晴らしいシェフはいるでしょうが、フランス料理を文化として捉えるなら、「この人だ」と単純に考えたわけです。それ以外にあまり情報ありませんでしたし。

酒井 私たちの時代はもつと情報があつた。また、進路の選択肢もかぎられていましたね。何しろその頃の日本のフランス料理は30年前のフランス料理。今から見れば70年くらい前の料理をやっていたわけです。そういう時代にパリの名店「ル・グラン・ヴェフル」のレイモン・オリヴェがいかに来日しても、とても消化し切れないわけですよ。

また、料理学校に行つて、しかもいろいろな店を食べ歩くようなこともできなかった。ともかくどこかの親方の下に入るしかないわけです。その選択肢もきわめてかぎられていて、帝国ホテルか東京會館かパレスホテルといったところに入る以外に道はありませんでした。街のレストランはまだ選択肢に入らない時代です。

時代を超えて変わらぬもの



酒井一之 1942年、埼玉県生まれ。法政大学在学中、料理の道を目指し、「パレスホテル」に入社。その後大学を中退し、渡欧。デンマークを皮切りに、フランス各地で研鑽を重ね、「ホテル・メリディアン・パリ」の副料理長となる。1980年、13年間の在仏生活を終えて帰国し、東京渋谷「ヴァンセーヌ」料理長に就任。その後、赤坂のビストロ「パラザ」、学士会館総料理長を歴任。現在、「ヴァンセーヌサービス」代表取締役。

1990年代の半ば、酒井一之氏と松嶋又」において料理長と若いスタッフの関係年齢差はあるが、両者に共通するのは、フリの腕をふるう場としたことだろう。酒井料理長として活躍した。一方、松嶋氏は南MATSUSHIMA」のオーナーシェフである。フランス社会にいかにして認められるか。レストランの経営とはいかなるものデュースした「レストラン アイ」でお2

から休みをくれ、と言ってきたことがあったよね。20歳だったかな。

松嶋 まだ19歳です。

酒井 違法だ(笑)。ワイン会に集まる人たちはワインに興味があるわけで、フランスの料理文化の知的な部分に触発された好奇心旺盛の方々ですよ。松嶋君はそういった人たち20〜30人を店に連れてきて、うちの店でもワイン会を開いてしまおう。松嶋君がフランスに行った後もその会は10年も続き、参加者の方々は私のお客様になってくれてね、実に都合のいいことに(笑)。

松嶋 まだお返しをもらっていませんが(笑)。

酒井 料理の方ではまだたいしたことにはなかつたのですが、サービスは数ヶ月で仕切れるようになりましたね。もともと器用で賢い。フランス語も、今では私より上手ですし。

料理をいかに盛り付けるといった技術ではなく、文化を感じてくれた。フランスに行った松嶋君から手紙が来て、私の監訳した本ですが、「ロベール・フレソンの『フランス料理の源流を訪ねて』を持ってどこそこまで来ました」などとあると、がんばって勉強しているなど感じたものです。

松嶋 シェフから学んだことはいろいろありますが、料理人でこんな言葉を持っている人がいるんだということにまず驚きました。また、自分の知らない世界、わからない世界を知りたいので、よく質問をしてみました。

酒井 仕事中でもよく聞いてきたね。それも料理の本には書いてないようなことばかり。例えば、オランダーズソースはどういうものを使ってどういうふうにするのかといったことではなく、フランス文化の琴線に触れるようなところに興味を持っていた。

松嶋 技術的なことであれば、本を読めばたいはいのことは出ているわけです。ですから、シェフズルームにある本は次々に読破しました。その中にはレイモン・オリヴェの本もありました。回答集にある答えを聞いても意味はないと思っていましたから。

酒井 サービスもやりたいと言ってきたよね。サービスを勉強することとはとても大切なことで、その重要性は店の中で50%以上の割合を占めますから。松嶋君は勉強熱心で、行動が伴っていた。ワイン会に出たい

時代とともに変わるもの 時代を超えて変わらぬもの

先輩たちが築いた信用

今でこそフランスで学ぶ料理人は数え切れないが、酒井氏の時代はごくかぎられていて、その社会に入っていくのは並大抵のことではなかった。しかし、松嶋氏が楽だったとは言えない。フランス社会に認められるにはさまざまな困難が伴うからだ。

酒井 私たちの師匠の時代は、情報も少なくフランスへ研修に出掛けるにも短期間で、そこで見たもの、あったものをもかく持ってきて、「これがフランス料理だ」と言ってお出していた時代です。我々の時代になると、それよりはもう少し情報が入ってきたし、それほど多くの料理人ではないが、長い期間滞在して、フランスの社会の中に何とか入り込むことができるようになりました。

ともかく私はフランスに行きたくて行きたくてね。ただ、当時は業務渡航か観光旅行で行くしかなかった。最初はデンマークに行き、その後にはフランスに入ったわけです。ただ、我々外国人が働くということはその国の人の職を奪うことでもあつ

て、入っていくのは大変でした。旅行者、絵描き、音楽家などを別として、料理でフランスに行っていた人間は10人いたかないか。

松嶋 今は千人単位でしょう。

酒井 実際にフランスに行つてみると、ソーセージにしても、あるいはパテにしても、それまで見たこともないような料理がいくつもありました。現実に一般の庶民はそういうものを食べているわけですね。これがまた美味しい。私は、我々先達が持つて帰ってきた高級フランス料理ではなく、そういうフランスの日常食の料理を日本に持ってきたわけです。それが70年代後半から80年代におけるフランス料理の新しい幕開けだったと思います。あくまで日本人の目から見たフランス料理ですから、なるべくフランス風にと、フランスの食材を使つて。本家に忠実な発想ですが。

その点で比較すると、松嶋君たちの世代の目線はフランス人とあまり変わらない。フランス人が味噌やワサビを使つてみたらこうなるんじゃないか、面白いんじゃないか、とい

う発想になっています。フランス人とあまり変わらなくなってきた。それまでの我々世代ですと、醤油や味噌やワサビなどは日本特有のものだと考えてしまい、忠実にフランス的になると、料理場での菓物の利用も禁じていた。今やフランスの料理人は竹串を器用に使い、日本の食材も自然に、と言うより積極的に取り入れているでしょう。もし我々の時代に扱えば、フランス的でなく、何か変わったことをやっているなど受け取られてしまうが、松嶋君はフランス人感覚でワサビや日本の食材を使うし、イタリアやスペインの食材を使うことも普通になっている。フランス人の中にもうすつと入つていったからですね。

松嶋 日本人の信用はすでにありましたから。日本人の料理人ははじめに働くというイメージが今では根付いています。これは先輩たちが築いてきたものです。ところが、最近の料理人たちはフランスで働けることが当たり前だと思つている。何の感謝もしない。そこまでに築いてくれた方々がいることを忘れてはいけません。

酒井 私より前の世代は会社からお金をもらつて出向しているの、フランスで学ぶと言つても、1ヶ月



か長くて3ヶ月。何年にもわたって勉強できたという意味では、我々が第一世代になります。しかし、あの国の社会に入れてもらうことはむずかしかった。お前はシノワ(中国人)なのかとよく聞かれましたからね。ある程度認められるようになったのは、80年代にかかるあたりからかな。ミシュランで星を取る人も出てきましたしね。

フランスは面白い社会で、お金がないと基本的には受け入れてもらえないけれど、フランス語ができればなんとか受け入れてもらえる。多少たどたどしくてもかまわない。フランス人と同等に話せればもつといいわけです。

松嶋 日本人が料理人としてフランスで認められていくには、まず言葉が話せてコミュニケーションをとれることですよね。日本人は農耕民族なので、黙々と田畑を耕し、お茶の時間に少し話をするくらいです。言葉を換えれば、「あうんの呼吸」を大切にします。しかし、フランス人は狩猟民族、狩りをするために言葉のキャッチボールが激しい。その中で黙っていたら存在が認められませんが。彼らは早口ですから、フランス語で考えて話さなければ会話にはとても追いつけない。ボキャブラリー

の多い少ないではなく、反射神経です。最初に入ったのはホテルでしたが、オレンジの発音がよくわからず、何となく取ってきて、こう発音するのかという具合にして覚えられました。できるだけ早く言葉に慣れ、コミュニケーションがとれるようにすることが大事ですよ。

方がうまいくらいで、それで十分でした。しかし、ある程度のポジションになって自分の哲学や考えなどを発信するとなると、言葉が必要になりますよね。フランス人にそれを認めさせるには、絶対に言葉が伴わなければならない。その意味では、酒井シェフの時代もおそらく一緒だと思います。

酒井 それは同じですね。

レシピのノートを下サツと

酒井氏が日本で学んだのはヌーヴェル・キュイジー以前の古典料理。フランスに渡った時はクラシックとヌーヴェルが共存の時代であった。一方、松嶋氏はヌーヴェルよりずっと以後の時代からスタートしている。時代を超えて料理のベースはあるのだろうか。

自体がなかったんですよ。化石のような料理にはたくさん出会いましたけれど。

松嶋 僕がフランスに行った時は、料理は全然でませんでした。それには理由があって、一つには料理を知らないうちに行きたかったからです。フランス料理をやる以上、先に日本的な感覚は身に付けたくなかった。

酒井 私には大学には行きませんでした。松嶋君のように料理学校には行きませんでした。職場でベシヤメルソースやドミグラスソースを教わったわけです。フランスに行った時、私が覚えたドミグラスソースは通用するだろうと思っていたのですが、フランスにはもうドミグラスソース

酒井 基本的なことはすでに知っていたし、できていましたよ。フランスに行っても不自由しないだけのベースは持っていた。もちろん、そこから先のフランス料理のいろいろな技法は向こうで身につけたわけで、

時代とともに変わるもの 時代を超えて変わらぬもの

ニュートラルな状態で渡仏したのはたしかですね。

松嶋 フランスに行く前、酒井シェフが持っていた星付きレストランのレシピをノートに書き写してました。これにはちよつと理由があります。TVの「料理の鉄人」で、ジャック・ボリー（当時は銀座「ロオジエ」のシェフ）が鶏の皮と身の間にトリユフを詰めて茹でるとという料理をやつて、鉄人を破つたんです。こんな料理があるのかと感心したら、シェフから「昔から知つている」と言われ、レシピのノートをドサツと出された。これは衝撃的でした。「この人はすごい」と思いながら、ノートに書き写していったわけです。何気に勉強しているんですよ、このシェフは（笑）。

酒井 私がフランスに行った1966年は、ヌーヴェル・キュイジーヌが興り始めた時期です。しかし、こちらのベースはそれ以前の40年代、50年代の料理です。私の学んだクラシックは、ヌーヴェル・キュイジーヌ以前のものです、そこから新しい料理を見ていたわけですね。ところが、今の40代くらいのシェフからすると、ヌーヴェル・キュイジーヌがクラシックになっている。松嶋君の世代に

なると、さらに新しいものがクラシックになっている。

料理は変わっていくものですから、フランス料理という軸はあつても、価値観は右にゆれたり左にゆれたりしながら変化していきます。ただ、基本的な価値観というものはありますから、古い昔からの料理のレシピを持つていると、自分の引き出しになります。役に立つわけです。

松嶋 ノートには自分で勉強したものも書き足しています。フランスで仕事をしていく上で、今でもそれは役立っていますね。フランスの料理人が知らないような料理がいくつもある、それらを知つていることで彼らも認めてくれる。現在のフランスの料理人もヌーヴェル・キュイジーヌ以後になつていっているんですね。それより以前の料理で彼らが知つているのは地方料理、つまり家庭でお母さんやおばあさんが作つてくれた料理です。レイモン・オリヴェヨり以前の料理なんですよ。

酒井 レイモン・オリヴェの本を読めばわかりますが、どれも元は家庭料理ですよ。絵画がその時代その時代によつて変化していくように、料理も古典からずつと変わつて来ている。仮に基本がなく、現代のデフ

オルメされたものだけを見ていれば、その人は見た感じの盛り付けだけを真似をしてしまう。すると、4、5年もすればまた変えなくてはいけなくなる。真似をしてもいいけれど、基本がしつかりとしていないとね。皿の上にある味覚が一番大切な基本なのでから。

松嶋 最近、次のステップに進まなければいけないと思つているのですが、突き詰めてフランス料理の伝統とは何かと考えると、結局は土地の豊かさに行き着くと思つています。それだけだと言つてもいい。そこを技術で捉えようとするからダメなんですよね。地中海のニースにいて僕が感じていた伝統とは、例えば毎日通つている市場の食材です。その食材がブレなければ、料理はブレない。土地の豊かさを見ないで料理を作ろうとするから、変なことになつてしまう。

料理のベースはどこにあるのか。それは自然の恵みでしょう。時代とともに料理の技術や人々の嗜好が変化し、それに合わせたいろいろな調理法が生まれてくるわけですが、軸にあるのは食材です。今日の料理人は、昔の技術が軸だと思つているところがある。しかし、食材の豊かさ



を伝えるのが料理人だと思います。フランス料理の背景にあるのは土地の豊かさで、それが伝統となり、時代に合わせて技術が変わってきたわけですよ。

ある時、縄文土器を見て思ったことがあります。それはその土地の最新の技術を使って土をお皿にしただけのもので、今やっていることと何ら変わりません。料理も同じで、昔からある食材を使って作っているだけです。単に技術だけを学ぶのではなく、食材の作られているところを自分の目で確かめることが大切です。

酒井 私は「料理の基本は技術ではないよ、知識だよ」といつも言っています。例えば、いづどこでどんな食材がとれるのかを知らなければならぬ。また、生産者と仲良くして直に買いに行くのも大事です。料理人は好奇心が強くてはね。素材のことを知らないで美味しい料理を作れるわけがない。食材の知識を与えれば、フランス人でも日本の食材で美味しいものを作りますからね。
松嶋 例えば、ミッシェル・トロワグロは食材の原点を見る探求心の強さを持っていますよね。どこの国に行っても、その土地で採れたものを使うことで料理に価値を生み出す。

その土地にある食材とワインとワイン畑の周りに何があるかを考えて料理を作り出しています。

酒井 いつの時代も基本は土地、テロワールですよ。それはイタリアもスペインも変わらない。
松嶋 フランスに行くと、フランス料理の重たいソースも重たく感じませんよね。それはテロワール、つまり湿度の低い気候によるからでし

日本人には鋭い感性がある

酒井氏をはじめ、当時の料理人は言わば一人でフランスに斬り込んでいった。一方、松嶋氏はチームで斬り込み、パリやニューヨークで出店しようとしている。

よう。僕の場合、本も読むけれど、見ること食べるの方が早いと思っっていますから（笑）。

酒井 そう、だから私も時間を作ってはフランスに行っていますよ。着いたらすぐにレンタカーを借りて、あちらこちらと回っている。

松嶋 なんてみんな現場に行かないのだからと思っますね。

松嶋 オリジナリティのある料理とは、まず自分であるべきですよ。作った結果ではなく、その前にある自分が基本でしょう。僕のアイデンティティは日本人。ですから、食に対して日本人である自分のフィルターに通したらどうなるかです。僕はフランス料理を日本人というフィルターに通してクリアにしただけです。フランス料理は複雑で美味しいものですが、それを僕は一つ一つ分解してパーツにしていって。やったのは

それだけ。何を食べているかわかるように、食べた時の素材感を追求しています。時代がそうあつてほしいことに答えているにすぎません。フランスでフランス人以上に日本人がその土地の食材を大事にしようとしているわけですから、ミシュランで一つ星を取れたのは、不思議ではないと思っっています。

酒井 ミシュランといつても、フランスと日本では違っっていて、フランスで取ったからこそ意味がある。フランスでは、一つ星のレストランが街にあると、その街の人たちは誇りに思っますよね。普通の人がちょっとした時に気軽に掛けられる店があるのはうれしいものです。フラ

時代とともに変わるもの 時代を超えて変わらぬもの

ンス人でも二つ星、三つ星レストランに食べに行くような人はなかなかいませんからね。

松嶋 二つ星を狙おうとすると、それなりの設しつえも必要ですし、レベルの高いスタッフを雇わなくてはならない。料理も変わってくる。

酒井 いくら美味しいカスレやブーダン・ノワールを出していても、それでは二つ星以上の対象にはならないものね。

松嶋 どうしても費用がかかりますから、値段が高くなってしまふ。つまり、街の人たちを無視することになるんですね。それは星を取った時に悩んだことです。そういう意味で、ミシュランは気にしていません。**酒井** 二つ星だと、地元の人はい日常的に利用できなくなってしまう。

松嶋 次は、パリやニューヨークに店を出したいと思っていて、東京の原宿で「レストラン アイ」をプロデュースしたのは、そのためのスタッフを育てたからです。畑違いの日本人スタッフを雇うと、育てるのが大変で、二つ星では限界を感じていました。ある程度のことができる日本人がフランスに修業に来ているかというところでもない。ワーカーキングホリデーを使っているレベ

ルの低い人も多くて、なかなか使えません。そこで、日本で言えば学校を持って育てた方がいいと考え、東京に店を出しました。日本人のホスピタリティはなかなかのもので、日本人で攻めた方が楽しいと考えています。自分自身が日本人として攻めてフランスで得た栄誉を他の日本人にも味わってもらいたいのです。

酒井 我々の世代は、一人で斬り込んで何とかやってきた。ところが、松嶋君はスタッフというチームが必要だと考えている。松嶋君がサッカー少年だからかなあ（笑）。我々の時代に、そういう発想はなかったですね。

松嶋 パリの店は来年にオープンします。良い物件があるというのでパリに行ったら、はじめてパリで入ったレストラン「ル・グラン・ヴェール」のちょうど前にある店が空いていたんですよ。何か運命を感じましたね。

酒井 運命もあるかも知れないけれど、やはり自分で動いているからですよ。ただ、フランスで店を開くのは厳しい。労働時間の問題もあるし、社会保険の負担率や消費税は日本より高いしね。それをクリアするのは大変なことです。

松嶋 パリに出店するのは、二つ星で学んだことをパリで表現したいからです。日本人でもこれだけやれるんだぞ、ということを示したい。

酒井 日本人にはそれだけの鋭い感性があるからね。

松嶋 例えば、日本人の指の力。繊細ですよ。店のデザイナー・スタッフと一緒に、日本の博物館で古い壺を見たことがあります。デザイナーはラインの素晴らしさに感心していました。私たち日本人は潜在的にそういった指の力を持っているのに、使い切れていないのが残念です。

酒井 私も松嶋君に負けじと、食事会とか、いろいろやっています。気持ちの上ではまだ50歳（笑）。昔から持論は55歳で第一線を退くことだったので、まだ5年は残っていることになる（笑）。実際、私の持っている知識を必要としている人はたくさんいるわけですよ。今はフランス料理の第一線は退いていますが、私のフランス料理を食べてみたい、また私の持っている食材の加工技術を企業に活かしたいという要望もある。今までレストランを経営していた時以上に、ひよっとするとお役に立っているかもしれない。今は人生の第2のステージです。