

interview インタビュー

今回のゲストは和食の鉄人・巨匠の道場六三郎さんの登場である。年末年始何かと料理の話題で盛り上がる季節。たとと堪能あれ。

(聞き手：小島 愛子)

プロフィール みちば・ろくさぶろう

1931年石川県山中温泉出身。19歳で料理界に。各地で料理の修行を重ねる。テレビ番組「料理の鉄人」では最強の鉄人として人気を博した。銀座に「懐食 みちば」「銀座ろくさん亭」を構える。2005年、各分野で優れた技能や技術をもつ「現代の名工」に選ばれた。

日本料理人

道場六三郎さん

——なぜ料理の道に入られたのですか？

僕の実家は漆器を作っていたんですが、漆器って戦争中は売れないんですよ。豊かになって初めて売れる、平和産業です。それに比べて食べ物商売というのはなくなるからと親父にも言われまして。僕は6人兄弟の三男で末っ子、それで六三郎という名前なんですが、僕はどちらかというと、やんちゃで、座り仕事は向いていない。そんな時、知り合いの魚屋さんから手伝いを頼まれて、初めて包丁を握ったんです。

——料理人になってつらいことはありましたか？

色々ありましたよ。例えば店の子が鍋の汁を少しお客さんにこぼしてしまっって、謝ったけれども支配人を出せと言われたんです。僕達の商売は、絶対にお客さんとケンカができません。そこで「今日はお芝居をしよう」と思いました。僕はイチャモンをつけられた旅人の役だと。自分が正しいとか悪いとかではない、その場を収めるために心を切り替えるということです。でも色々な思いをしてきたおかげで、僕はいつも明るいですよ。

——和食以外の料理との関わりは？

中華料理の周富徳さんとは仲が良いですよ。彼が時々香港から珍しいものを持ってきてくれて、どうしたら一番美味いかなと考えたりしてね。

洋食の人との付き合いもあります。洋食はソース作りに力を入れているけれども、日本は島国で、本当に新鮮な魚が入ってくるから、焼くだけ、切るだけで美味しい。それに醤油もある。

ただ日本料理は、春は筍、夏は鮎とハモとか、どうしても定番になってしまう。それじゃお客さんも飽きてしまいうし喜んでもらえない。フォアグラなんかは、日本料理には使わない食材だけれども、夏場の油っ気のない魚と合わせると格別な美味しさになる。いいものはどんどん取り入れたいですね。

——日本料理の良さとは？

日本の食事は「抜いて抜いて」という感じがする。アク抜きというのは誰が考えたことなのかなあ、渋柿をさらしたりというのも、すごい発見だと思うんですね。昔

の無名の人の知恵を、今頂いている。やっぱり僕達の身体自体も、昔からずっとお米を食べて、味噌汁を飲んで、魚を焼いて…と続いてきているということだよ。

——今日のお食事は？

今朝は「焼き大根」をやりました。これから大根、白菜やネギが美味しくなっていく時期です。フライパンにごま油を少し入れ、5ミリくらいに切った大根を、皮ごとでいいんです、中火で焼いていく。すると、真っ白だった大根が透き通ってくる。それをまたひっくり返す。焼き目がついていてね。最後にお酒3に対して醤油1くらいをたらす。大根がこんなに甘いものかという発見ができます。死んだ吉兆のオヤジさんが、一人で食事するときにコンロを持ち込んで、よく大根とかネギを焼いていました。生醤油だけでは辛くなってしまうので、お酒と割って、少したまして、あとは七味を振って食べるとかね。他の調味料は一切ない。素材の味そのものです。そういうものを食べていると、春先の大根とこれから出る大根が、全く味が違うことがわかります。

——お弟子さんの指導の際に気をつけることは？

僕はあまり大勢の前で怒ったりしないけれど、目に付くことばかりなんです。例えば店に行くのにエレベーターを降りると、僕はゴミが落ちているのに気がつくし、のれんが曲がっているのに気がつく。心の目が生きているんです。僕より目が良くて気がつかない子がたくさんいる。

また、修行の第一は怒られやすくすること。たとえ歳を取っていても、知らないことは教えてくださいという素直な気持ちがあると伸びていくものだけけどね。

——料理人として大切なことは？

まずはお客さんに喜んでもらえること。そして思いやり。例えば年配の方に固いものを出さないとか、3人でも2人分のコースにして、お取り皿を出して差しあげるとか。そういうことを嫌がっちゃだめ。お客さんのことを考えないと。

——TV番組「料理の鉄人」に出演されたことで影響は？

皆さんによく覚えていただきましたね。街で声をかけられたりして。そうした女性の方に簡単な料理を教えると喜ばれるんですよ。例えばイカのゲソやエビを、どう料理したら一番おいしいかっていうとね、から鍋に材

料を入れ火にかける前に、お醤油をちょっとと自分の好きな油を少し入れて混ぜておく。甘みが好きならお砂糖をちょっと入れる。お好みで七味や豆板醤、おろしニンニク、塩コショウもいい。鍋を火にかけると油が入っている所以で食材が滑ってくれる。お醤油とお砂糖だけじゃくっついちゃうからね。そうすると食材そのものが汗をかいて、水分が出てくる。エビなんかずっと赤くなってくる。香りと食感だね。チャーハンひとつ作るにも、冷蔵庫に入れてあるご飯は固まっているじゃないですか。そしたら油をちょっと入れて手で混ぜてあげる。このひと手間をしないばっかりに美味しくない。汚れたら手を洗えばいいだけなのに。それがどれだけ厨房を楽しくするか。

——そうしたアイデアはどこから来るのでしょうか？

僕は食材を見てぱっと思いつく。即興的な仕事は得意なんだ。常に退屈しない。いつも色んなことを考えているからかな。それにジジ臭くなりたくないんだ。背筋をきちんと伸ばしていた方がきれいじゃないですか。

——料理と芸術との関係は？

芸術とは感動のおこること、料理が出されたときにもわーっと心が動くもの、それが一番大事なことだと思う。日本料理で時々、前菜を1時間も前に作ったりするのを見かけるけれど、あれは感動しないよね。魯山人も「一度に6人以上お客さんを取れないのは当たり前だ」って言っていたけど、お客さんの目の前で作ってあげるのが一番いい。何を食べたいか聞いて、目の前で、例えば貝類をさっとあぶって、最後に醤油ひとたらししてすっと出して、柚子なんかをかけて。目の前でそういうことをやる。美味しいじゃないですか。日本料理のカウンターもそうすれば生きてくると思うのよね。作り手と客が一体になって初めていい芸ができる。料理人がイケメンならなおいいけどね（笑）。

（構成：小島 愛子）



どうしたら一番美味しいか、食材を見てぱっと思いつく。いつも色んなことを考えているから、常に退屈しません。