

シェフ

川越達也さん

今月は、「イケメン・シェフ」としてメディアで大活躍している川越シェフの登場です。川越シェフとお話をしてみると、「感性の人」という印象を持ちます。「職業は「カワゴエタツヤ」」、「目標は「世界平和」」、「料理は「好きだけど嫌い」」。子どもの頃、先生から「ふざけているのか」と言われることもあれば、「面白い子だね」と言われることもあったというエピソードを彷彿とさせる、感性の言葉が飛び出すインタビューとなりました。

(聞き手・構成：町田弘香，伊藤敬史，山添健之)



— 川越さんは、調理師専門学校でフランス料理を専攻された後、どのようなお店で働いたことがあるんですか。

フレンチ、和食、イタリアンのお店で働いたことがあります。かつて仕事がなかった頃は、麻雀屋のまかないや、クラブのボーイ、喫茶店のパフェ作りなど、できることはなんでもしました。

— そのように幅広いジャンルの店を経験してきた料理人は珍しいですね。

若い頃は今どうやって生活していくかというのがありましたし、将来店を持つために幅広く勉強した方がいいという思いもありました。ベースには料理がありましたが、幅広く違うジャンルの仕事を見たことで、サービス業で生き残るために必要な根性や気配りを再認識することができました。

逆に料理一本できた人は、一人の大人として限界があるのではないのでしょうか。

— いろんなものを見て、いろんな経験をして、その先に見える自分というのは、どういう自分なのでしょうか。

僕の目指していることは、みんなをハッピーにすることです。何かあったとき人の役に立てる人になりたいと思っています。少し大げさに言えば、究極の目標

は、世界平和です。

言ってみれば、職業は、「カワゴエタツヤ」みたいなところがあります。今は料理人をしていますが、自分の職業が何だったかを言えるのは、死ぬ間際かなと思っています。

今料理人をしているのは、たまたま小さいときから料理が得意技だったからです。

— 小さいときから、料理が得意だったんですね。

小さいときから、「学」よりも「感性」に向いている子どもでした。机に向かうと3分で眠くなりますが、本を読んで想像とかイメージを膨らませるのは得意でした。先生によっては、「ふざけているのか」と言われることもありましたが、「面白い子だね」と言われることもありました。

— そういう感性は、シェフに役立つ能力なのでしょうね。

そう思います。自分の苦手なところをやらずに、得意なところを伸ばしてやってきたというところがありますね。その代わり、例えば、今でもパソコンはまったくできません。レストランを経営するにあたっては、組織をつくることで、そういう部分を補ってきました。

— 2000年からイタリア料理の店を開店し、シェフをしていらっしゃるんですが、フランス料理、和食などもご経験の上で、イタリア料理のお店を選んだのはなぜでしょうか。

独立する前に、イタリアンの店でシェフとして雇われていた時期がありました。そのとき、僕にはフレンチの基礎があったので、盛りつけが華やかだったり、使う調味料が斬新だったり、他のイタリアンにはない変わった料理や店作りをしました。

店を任されるということは、日本中にたくさん店がある中で生き残りを考えていくということです。その中で、若手でも抜き出て残っていくためには、野球に例えれば、特殊な球種が必要でした。ですから、イタリアンというリーグの中に、特殊な球種を持って入りました。

ジャンルにとらわれず、イタリアンとフレンチのいいところを織り交ぜて、新しい展開ができないかと思いました。和の食材や中華の食材も使いながら、最後はイタリアンという感じにしました。そのようにして、お客様がワクワクして食べてみたいと思うようなパフォーマンスを心がけました。

— メディアでもご活躍ですね。

メディアの仕事をするようになったのも、有名になりたかったからではなく、認知をされて、お客様に来ていただくことで、東京のレストラン界で生き残っていくためです。サービス業である以上、お客様に来ていただくかなければ始まりませんから。認知をされたことで、ようやくスタートラインに立てたかなと思っています。

— これは、ティーンエイジの男の子からの質問なのですが、川越さんは、経営なさるお店もはやっていて、川越さん自身も知名度が高く人気もあるという立場になって見えてきたものはありますか。

沢山税金を払わなくてはいけなくなりました（笑）。

昔よりも、一寸先は闇だというプレッシャーを感じるようになりました。

それから、この立場に立ち、人に還元しなくてはいけないという気持ちもますます大きくなりました。発信力が大きくなったことで、弱い人や困っている人の役に立ちたいという思いを強くしています。

— 先ほどもそういう発言がありましたが、人の役に立てるようになりたいという気持ちは、どこからきているのでしょうか。

子どもの頃、母が病気だったり、祖父が寝たきりだったり、いつも不安を感じていました。自分も小児喘息だったりしたので、子どもながらに、自分の健康に感謝をするような子どもでした。だから、どこかで、自分が大人になったときに、不安を抱えている人の役に立てるようになりたいと思っていました。

ですから、たまたま料理が得意なので今は料理をやっていますが、それが人生の目標ではありません。

— でも、料理はお好きなんですよ。

好きか、嫌いかと問われれば、好きではありません。

— えっ？

だって、面倒くさいし、食べている方が何百倍も楽しいじゃないですか（笑）。食べることは、最高に幸せなことだと思います。

料理は十人十色で、それぞれ好きな味が違って、そこに正解はありません。そのきりがないところが魅力ではありますが、あまりにも奥が深すぎて、自分の人生の中では到達できないと思っています。何万年光年の宇宙を見ているような感覚ですね。

だから、料理は、好きだけど、嫌いです（笑）。

— 外食をなさるときは、どういうお店にいらっしゃる人が多いですか。

何でも行きますが、特に好きなのは和食です。和食は、素直に身体にしみこむ感じがします。やはり味覚は、日本人なんでしょうね。

ですから、今のレストラン経営でも、日本人の味覚、

料理は十人十色。それぞれ好きな味が違って、そこに正解はありません。それが魅力ではありますが、奥が深すぎて、自分の人生の中では到達できないと思っています。だから料理は、好きだけど、嫌いです。

川越 達也

文化を武器にして闘いたいと考えています。

— どういう人がすぐれたシェフになれますか。

程よく気の小さい人、ですね。自信家で「おれの料理はどうだ」という人より、「この味付けでいかがでしょうか」という人の方が、料理を繊細に仕上げるんですよ。

僕は、中盤までは思いっきりよくバーッとやるのですが、最後の仕上げの段階では、切り替わって、はたしてこの塩でお客様に美味しいと感じてもらえる塩分なのかとか、切り方もこれでお客様の口に入って四口目位に美味しいエキスが出るだろうとか、考えます。

オラオラのシェフはオラオラの味になりますし、オラオラの店になります。でも、とことん気が弱くて、勢いが零でもダメです。皆さんも、家でカレーを作っていて、何か物足りないなというときに、ひと塩を入れる勇気が必要です。

— ちょっとくだらない質問になってしまいますが、死ぬ前の最後の一食という状況で食べたい物は何かですか。

死に方によりますね。自然死で死ぬなら、うどんです。うどんなら、讃岐うどんも、味噌煮込みうどんも、インスタントのうどんでも大好きです。人を殺めて死刑という状況でしたら、食事はしません。その状況で、最後に快楽を口にするのはよくないと思います。

— シェフ、マスコミ出演、フードビジネスなど幅広くご活躍ですが、平均すると一日何時間位働いていらっしゃるのですか。

24時間、寝ても覚めても、仕事をしたり、仕事のことを考えています

僕は小学校から高校まで10年間野球をしていましたが、一日休める日があっても、その日も練習をしたら、みんなより上手くなるんじゃないかと思って練習をしていました。

今でも、3、4日休みがあっても、その間に何かやれることがあるんじゃないかと思います。そういう性格です。

時間の隙間にパズルをうまくはめて、生きていきたいんです。例えば、トイレに入るときにも、ドアを開けながら、ズボンを脱いでバックで座るみたいな感じなんです。大した時間じゃないんですが（笑）。

でも、そういう考え方は、料理では重要で、肉を焼きながら、魚を焼きながら、ソースを作りながら、お客様の状況を見ろというようなことを、同時進行でやるわけです。そうすると、状況は3秒単位くらいで動いていくので、その3秒の隙間に物事をに入れていくことができる人でなければ、料理はできません。

ですから、店をやりながら、外で芸能的な仕事をしたり、商品開発をしたりできるわけです。そういう脳の構造であることは、ありがたいなと思います。

プロフィール かわごえ・たつや

1972年、宮崎県生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。フレンチ、イタリアン、日本料理店で修業し、その後数店の料理長を務めた後、イタリアン・レストラン「ティアラ・K・リストランテ」をオープン。現在、「TATSUYA KAWAGOE」（代官山）オーナーシェフ。著書に「川越達也の3ステップで10分パスタ」「絶対味覚」ほか。