

コーヒーブレイク



食の楽しみ

会員 福田 耕治 (29期)

LIBRA「コーヒーブレイク」寄稿の話をいただいた際、「ワインが好き、とか…そんな題材でも」と言われました。その通り、私はワインが大好きですが、昨今は我々業界にも多くのワイン好き、中には研究家を自負するくらいの方がおられ、私など話をする資格もありません。しかし、飲むこと、食べることには人一倍目がなく、その為、大きな腹を擦って若干悩んでいる毎日です。そんな訳で、ワインの話はどなたかに譲るとして、食と私との係わりをお話します。

私は、ちょっとしたきっかけで、25年程前からフランスに本部を置く、世界的に優れた料理人と美食家（私はこの言葉が大嫌いなのだが）の集まるラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会（以下「ロティスール協会」という）という会に入会しています。日本における西洋料理に関する会は、エスコフィエやモンタニエといった著名な料理人の名を冠している会等、多々ありますが、我がロティスール協会は、料理を作る側・料理やワインをサーブする側・食べる側の三者が結びついて食文化に貢献するという高邁な理想を掲げる組織です。

発祥は、1248年ガチョウの焼き肉料理人の組合でしたが、フランス革命で一度解体され、その後1950年パリで数人の美食家と専門家が集いロティスール協会が設立されました。現在世界70カ国余にあり、会員25000名を超える組織となっています。日本本部は1977年に設立され、現在本部の下に北海道



から九州までに5支部があり、会員は500名を超える程になっています。何故か、私は、現在日本本部の副会長（会での正式名称はChancellor）を仰せつかっています。全国・各支部でそれぞれ年1回の総会があり、男性はブラックタイのドレスコードで、首にメダルを付けたリボンを掛けて出席します（メダルの付いたリボンを首から掛けているシェフの写真を見た方もいるでしょう）。それ以外は、各支部で年数回のディネアマカール（フレンドリーディナー）がありますが、予約が取れないことで有名な店などで開催され、貴重な経験となることが多いです。

食事は、私のような食べる側の者が、ホテルの総料理長、オーナーシェフ、食材を扱う経営者、ソムリエ等と一緒にテーブルを囲みます。作ることやサーブすることの難しさとやり甲斐等々の話を聞きながらの食事ですが、食を楽しみたい者としては、真に興味深く価値ある時間を共有できます。決して蘊蓄を語る者などいないことが、本当に楽しい食事会となります。

今年の全国大会は、東京で9月13日から15日まで3日間開催されました。初日は中華料理「富麗華」、2日目は日本料理「金田中」、3日目がメインで総会とディナーは「ホテルオークラ東京」で行われました。シンガポールから20人余の出席があったほか、マカオやアメリカからも出席があり、バラエティに富んだ美味しい料理を満喫しました。

私のダイエットは、まだまだ実現しそうにありません。