

僕

は、料理の勉強のために二二歳でパリに渡り、ルーブル美術館のすぐ脇の骨董品街で生活をしていました。美術館はもちろんのこと、街中のいたるところにすばらしいものがたくさんあって、好きで見ているうちに食器や家具などを見る目が肥えてきた気がします。

また、僕は横浜育ちなんですが、昔の山手というオシャレな邸宅がたくさんあって、ただ散歩しているだけでものすごく豊かな気持ちになったものです。庭の手入れなども本当に行き届いていました。そのときに見た花の植え方やカーテンの掛け方が、今の僕のレストランのコーディネートにも影響していると思います。心地よい空間の中で自分が実際に体験したことは、不思議なもので一生自分の中に残っていくものなんですよね。

だから、レストランに行くって食事をするときにも、ただ「食べる」ということにとどまらず、そこにあるテーブルクロスや絵、または、その場の雰囲気を楽しみながら、感性をふくらませてほしい。それから、そういった雰囲気の中で、たとえば家族と一緒に食事をする良さなども感じてもらえたらと思うのです。

このように、料理の質や味はもちろんですが、くつろぎの空間、そして明日への活力が育まれる空間をつくっていくことが、我々の職業だと思っています。

僕

自身も、身体の動く間いろいろなことを経験して、それをいい形で残していきたいと思っています。ふだん自分の生活の中ではできないこと、たとえば身体を動かしたり、太陽を浴びて仕事をしたりすることもしてみたいですね。

一カ月や二カ月ぐらゐ旅行しながら、その土地の空気に触れて人とかかわって生活できる宿泊施設があったら楽しいだろうと前から考えています。余っている土地や人手の足りないところに着いて、地元の人に教わりながら魚釣りや畑仕事を手伝ってみるというのはどうでしょうか。そしてその報酬分だけ宿泊費から差し引いてもらおう。そうすれば、通常だったら一週間くらいしか滞在できない費用で、一カ月、二カ月と長く旅行が楽しめるかもしれません。

一方で、自分で実際に畑仕事などをしてみると、毎日食べているものにも注意が向くようになります。日頃何気なく手にしていたスーパーの野菜一つとっても、それが作られるまでには農家の方のたくさんの方々の苦勞があるというようなことですね。

このように、いろいろな人が、いろいろな土地でそれぞれやりたいことを自由にできる仕組みをつくれれば、地域と人の交流が活発になって、生きた文化も生まれてくるのではないのでしょうか。

本

当の豊かさとは何だろうと考えたとき、自然の存在は欠かさないと思います。人の心を一番和ませてくれるものは、やはり自然ですから。

パリではちよつとした公園にもきれいな木が植えてあつたり噴水があつたりして、その中を歩いているだけで、季節を感じることもができるのです。

私たちの周りにもこのような空間、たとえば街角の一角を少し引つ込めて木を植えたり、絵を掛けたり、またベンチがあるような空間があるといいですね。帰り道にふと見ると、曲がり角に

— 今月のゲスト

石鍋 裕さん

Cross Road

レストランで食事するときにも
ただ「食べる」のではなくて、
その場の雰囲気を楽しみながら
感性をふくらませてほしい

いしなべ・ゆたか / 料理人。フレンチレストラン「フィン・アリス」オーナーシェフ。1948年神奈川県生まれ。16歳で料理を志し、国内各地のレストランで修業。東京では秋山四郎氏に学ぶ。71年渡仏、「マキシム・ド・パリ」などで働く。76年帰国、一又をもたらし。82年に東京・西麻布に「フィン・アリス」を開店。テレビなどでの活躍のほか、著書も多くの一人である。



いつもきれいな絵が掛けられていたり、季節ごとに木が違った表情を見せてくれたら、毎日そこを通るのが楽しみになります。たとえば、自分の住んでいる地域に小川が流れていて、きれいな水が湧いていたら、この小川をきれいにしようという気持ちで、自然に生まれてくるでしょう。また、家の近くに木があつて、時々鳥が来ては実をついばんでいるのを見ていたら、その木を誰かが切ろうとしたときに、やはり止める人が出てくると思うんです。私たち一人ひとりが、個々のペースで、まずは身近なところから行動に移していくことで、より快適で楽しい生活、生きた文化を育むことができるのではないのでしょうか。

(取材・構成 / 編集係)