



高橋教授の

この人に 会いたい

Vol.47

ゲスト

三國清三

氏 オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ

フランス料理の第一人者、三國清三シェフは、フランス料理店の究極の目的は来店客に「楽しさ」を提供することと語る。一方、新型コロナウイルス感染症が広がるなかで、それがかなり難しくなっている。フランス料理の楽しみ方や三國シェフが率いるオテル・ドゥ・ミクニの料理メニューの決め方などに、高橋泰・国際医療福祉大学教授が迫る。

「お酒を飲みながら楽しく食べる」が 難しくなったフランス料理店の行方

お客様に楽しみ、喜びを
提供するのが料理店の目的

高橋 この対談は5月2日、新型コロナウイルス感染症の拡大を受けて東京都を対象に発出された「緊急事態宣言」下で行っています。飲食店に対してアルコール飲料を出さないよう求めるなど、かなり厳しい要請が出ていますが、どのように受け止めていますか。

三國 もちろん都の要請は受け入れていますが、「ワイン抜きのフランス料理」などナンセンスというのが正直な思いです。いっそ「2〜3週間、飲食店は閉めてほしい」と言われたほうが、まだしっくりきます。そのくらい私たちにとっては厳しい内容です。

飲むわけではないし、一人でオテル・ドゥ・ミクニの食事だけを味わってみたいと思っているくらいですが、そこまでお酒を重視するのですか。

たり、良い音楽を聴いたりといったことと同じく、「ご飯を食べることを通じて、喜び、楽しさを提供する」というのが私たちの究極的な目的と教育されてきましたから。生真面目に、四角四面に「これがうまいんだから、食べろ」といったことをしたいとは思いません。



HÔTEL DE MIKUNI



ものがありつける気がします。そこが決め手のようなところは確かにありますね。

旬、名残とあります。食材自体はしりりではやわらかく、旬になると味がのり、名残の頃は繊細にと変化していきますから、それに沿って料理法も変えます。ですから、年12回、変えるのです。

地産地消を軸に 食材の変化を活かす

高橋 とはいえ、オテル・ドゥ・ミクニの料理に対する期待は、支店も含めてとても大きいと思います。原案を作ってお皿に盛りつけて出すまで、どのような過程を踏んでいるのですか。

三國 四ツ谷本店に関しては、毎月、私がメニューを考えて変えています。ひと月の中でも、はしり、

高橋 確かに、お寿司屋さんで大将の目の前に座って話し込むことができれば、たいいてい、おいしい

撮影＝安西美樹



大将の目の前に座って話し込むことができれば、おいしいものにありつける——高橋

高橋 泰

Tai Takahashi
国際医療福祉大学教授
たかはし・たい ●1986年、金沢大学医学部卒業。同年、東京大学病院第1第3第2内科・麻酔科で研修。92年、同大学医学部医学系大学院医学博士課程修了(医学博士)後、米国スタンフォード大学に留学。94年、ハーバード大学公衆衛生校に武見フェローとして留学。97年4月、国際医療福祉大学医療福祉学部医療経営管理学科教授。2016年9月より安倍内閣未来投資会議の構造改革徹底推進会合医療福祉部門副会長。

高橋 冒頭、新型コロナ対応のお話をうかがいましたが、三國さんが言ったような、お酒を飲んで、にぎやかに食べるというのは、今後、数年間は難しいかもしれません

新しいフランス料理店のあり方を考える時代

三國 「晩餐会ではフルコースを出す」というので、アメリカ大使が通うレストランに行くことになりました。そこで1週間、荷ほどこきがあるからと大使館に休みをとって、研修させてくださいと言って、厨房に入り込んだのです。これはレストラン側にとっても悪くない

高橋 三國さんといえども、頭の中なかで描いたものと、実際に出来上がったものとのあいだにズレが出ることもあると思います。その場合はどのように調整しているのですか。
三國 料理人は大きく2タイプに分けられます。一つはレシピが完璧で、自分の頭で描いたものができると聞いたら、目が点になっていましたね。
高橋 ハハハ。
三國 「晩餐会ではフルコースを出す」というので、アメリカ大使が通うレストランに行くことになりました。そこで1週間、荷ほどこきがあるからと大使館に休みをとって、研修させてくださいと言って、厨房に入り込んだのです。これはレストラン側にとっても悪くない

高橋 ありがとうございます。



「ワイン抜きのフランス料理」などナンセンスというのが正直な思い——三國

三國 食材の組み合わせを見ればおいしいかそうでないかはわかりますし、一番大事なのはそれが「ミックニ」っぽいかどうかです。うちの店にお越しいただくお客様は、本店をイメージして支店に来ていただけるのです。そこで「これはミックニっぽくないな」と思わせてはいけません。

高橋 三國さんといえども、頭の中なかで描いたものと、実際に出来上がったものとのあいだにズレが出ることもあると思います。その場合はどのように調整しているのですか。
三國 料理人は大きく2タイプに分けられます。一つはレシピが完璧で、自分の頭で描いたものができると聞いたら、目が点になっていましたね。
高橋 ハハハ。
三國 「晩餐会ではフルコースを出す」というので、アメリカ大使が通うレストランに行くことになりました。そこで1週間、荷ほどこきがあるからと大使館に休みをとって、研修させてくださいと言って、厨房に入り込んだのです。これはレストラン側にとっても悪くない

三國清三

Kiyomi Mikuni
オテル・ドゥ・ミックニ オーナーシェフ
みくに・きよみ ●1954年、北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業。74年、駐スイス日本大使館の料理長に就任。4年間の大使館勤務のかたわら、現代フランス料理界の天才料理人フレディ・ジラルデ氏に師事。83年、帰国。85年、東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミックニを開店。一般社団法人国際食文化交流協会代表。称号(名誉学位)は美食学名誉博士(フランソワ・ラブレール大学)。現代の名工。フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエ受勲。

三國 後進を育てなければいけないからです。28歳の時、日本に帰ってきて、ジラルデのもとでやってきた。20世紀最高のフランス料理人のひとりと言われていました。私も師匠がジラルデということもあって後者のタイプですが、実は先ほどお話ししたように、今はレシピをしっかりつくっています。
高橋 なぜですか。
三國 後進を育てなければいけないからです。28歳の時、日本に帰ってきて、ジラルデのもとでやってきた。20世紀最高のフランス料理人のひとりと言われていました。私も師匠がジラルデということもあって後者のタイプですが、実は先ほどお話ししたように、今はレシピをしっかりつくっています。

駐スイス大使館コック長に着任した時のこと

高橋 三國さん自身は若い頃、かなり機転が効いたのではないですか。20歳で帝国ホテルのアルバイトからいきなり駐スイス日本大使館のコック長に抜擢されたお話はよく知られています。この時に派遣した張本人である帝国ホテルの村上信夫さんは、三國さんを評して「鍋洗い一つとっても要領とセンスが良かった」と述べています。

いた仕事の進め方をそのまま通したことがありました。レシピもつぐらず、ぶつつけ本番、ジャズの即興のようなものです。すると5、6人の若いスタッフが「指示を出してくれないとわからない」と言い出して、私もカッとなって「じゃあ辞めろ」と。そうしたら本当に翌朝、誰も来なくなりました。その時は仲間のシェフに応援を頼んでしのいだのですが、これ以降、反省してレシピをつくるようにしたのです。つまり、自分の仕事の進め方を変えたのです。