



高橋教授の

この人に会いたい

Vol.58

ゲスト

脇屋友詞

氏 トーランドット臥龍居 オーナーシェフ

中国料理にフランス料理の要素を取り入れた「モダンチャイニーズ」の先駆者、脇屋友詞シェフは旬の食材をふんだんに使い、大胆かつ繊細な手法で素材の味を引き出し、料理界に新風を吹き込んできた。妥協を許さない味づくりへの思いや、独自のスタイルを築き上げた発想の原点に、高橋泰・国際医療福祉大学教授が迫る。

「つくって、つくって、つくって、つくって、つくって」 繰り返し、差を詰め、体で覚えていく

在日中国人シェフがお手本 鍋洗いしながら親方を観察

高橋 3月、妻の誕生日祝いで赤坂のWakiya「笑美茶樓」でランチをいただいたとき、「なんだ、このうまさは」と驚いたら、脇屋さんが現れ、料理への驚きをお話したのが、今回の対談のきっかけです。

脇屋さんは、中国への留学歴もありませんが、どのようにしてこの味をつくってきたのですか。

脇屋 中学を卒業して何も知らな

いままにこの世界に入りましたが、当時は中国料理のいい店がいっぱいあって中国から料理人が招聘されて来ていました。先輩方からも「中国に行くより、日本の方が勉強になるよ」とよく言われていましたね。修行先の店にもやはり中国の方がいて、その人たちの味を見て育ちました。

高橋 中国料理はいい店に行っても味がコロコロ変わる感じがして「教える、教わる」が一番難しい料理だと思います。

脇屋 そうですね。お玉一本で、調味料を「パーン、パーン、パーン」と取って……。

高橋 あれは教えようがないのではないですか。

脇屋 私は鍋洗いを3年半やりましたが、鍋洗いしながら、横で鍋を振っている親方を観察していました。調味料の量、入れる順番を見ながら覚えていきました。下げられてきた皿についてた色や香りでも何となくわかるようになりまして。「目を背中につける、耳はウサギになれ」と教わったのですが、後ろを向いて鍋を洗っているとき



でも、離れた親方が何を言っているのか分かりました。体も俊敏になり「動きがいいね」と先輩方も目をかけてくれます。つまり、動きのいい人にはチャンスが早く回って来るわけです。

味が変わったら軌道修正 正しい線路に戻してあげる

高橋 観察力もあると思います

が、最終的に自分で判断しなければいけません。いくつも店をお持ちですが、自分の味をどうやって伝えるのか、非常に興味があります。

脇屋 高校卒業と同時にきてきた子や、調理師学校を卒業してきてすが、同じように鍋を振っていて、味が変わる時は変わります。だから、それを軌道修正する人間

が必要です。走っている列車が違う線路に進んで行きそうになったとき、「そこは違うよ」と正しい線路に戻してあげるのです。その繰り返しです。私から離れた後、「脇屋と味が違うよね」と言われるのは直す人がいなくなってしまうからです。そんなとき、自分の味の味を考案してファンをつかむ人もいますが、私の場合、料理の味や色を見て「これ、ちょっと

撮影=関口宏紀



脇屋 友詞

Yuji Wakiya
トゥーランドット臥龍居
オーナーシェフ

わきや・ゆうじ●1958年、札幌市生まれ。73年、15歳で料理の道に入り、東京ヒルトンホテル、キャピトル東急ホテルなどで修行後、96年、「トゥーランドット游仙鏡」の代表取締役総料理長に就任。2001年、東京・赤坂に「Wakiya 一笑美茶樓(いちえみちやろう)」をオープンするなど、3店舗のオーナーシェフを務める。ワインにも造詣が深く、05年には中国料理を通じワインの普及に貢献したとして日本ソムリエ協会認定名譽ソムリエに就任。08年にはフランス・ボルドー地方よりコマンドールの騎士号を任命される。14年秋の叙勲で黄綬褒章を受章。公益社団法人日本中国料理協会副会長。

料理は皿が持てないぐらいの熱さで提供

脇屋

違うよ」と言っ、直させるように心がけています。

高橋 自分の味をつくっていくプロセスを教えてください。それはやはり、「実験」ですか。

脇屋 そうです。「つくって、つくって、つくって」という感じですよ。どこで、どうやったら、こういう味になる、ということを感じて覚えていくわけです。

高橋 まず、「こういう味を作りたい」と想定して、ある段階でいろいろ変えてみて、それを繰り返

していく。そうして想定した味との差を詰めていく感じですか。

脇屋 まさに、そうです。

新PDCAサイクルと同じ素材に合わせ変えていく

高橋 医療やビジネスの世界ではPDCA(Plan・Do・Check・Action)サイクルで質を上げていくのが一般的です。しかし、日本人はPlanに時間をかけすぎ、Doに至らないことが多いように思う

いという思いはあります。

店に現われる主人の人柄求めたい値段相応の価値

高橋 どうすれば、うまいものにとどりつけるでしょうか。

脇屋 知人や地元の方に「どこか、おいしいところはありますか?」と聞くことはよくありますね。

高橋 京都の東山に「花しま」というとてもおいしい割烹があり、私と同郷(石川県)の主人に、「明後日、脇屋さんと対談する」と話

今まで食べた中華のなかで一番熱かった

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、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21年3月まで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を務めた。

したら、京都の「やました」という割烹で板前をしていたとき、脇屋さんが客として何度か来られていたそうで、「名刺」を渡してほしいと頼まれました。

脇屋 そうですか。やましたさんは、京都出張の折り、地元の人に聞いて知ったのですが、おいしく何度か通いました。地元の人に支持されているというのは店選びで大事な要素です。

高橋 先ほど花鳥さんの名刺を脇屋さんにお渡ししたので、花しまの主人と更に懇意になれ、更に美味しい料理が食べられそうです(笑)。全国各地で馴染みのシェフや板前さんと巡り合いも楽しみの一つですが、知らない土地に行ったとき、うまい店に出会うコツを教えてください。

てみると溶けてくるようです。肉質がそれだけ変わった分、味付けも変わってきます。調味料も変わってきますし、豚の角煮、トンポーロー(東坡肉)をつくっても50年前と今では違います。その辺は変えていかなければダメだと思っています。

高橋 脇屋さんの料理で一番印象的だったのは温度が高いことです。のど越しから食道あたりに、温かさが残って消えていく感じでした。私は「冷たいものは冷たく、温かいものは温かく」食べたい性分ですが、これは絶対大事だと思っていますが、その辺は意識されていますか。

脇屋 はい、できるだけ熱いものは熱く出すようにしています。たとえば、フカヒレであれば、皿は持てないぐらいの熱さにします。調理場が地下にあるため、2、3階の席によっては運び上げたときに温度が下がってしまうのですが、極力温かく出すようにしていますね。同じタンメンでも皿を熱くしてラップをして、持っていくようにしています。仮に、10

脇屋 パツと見たときに店がきれいだったり、掃除が行き届いたりしているところは「たぶん、うまいだろうな」と思います。それから、親方の白衣の着こなしを見たとき、「この人はうまいだろうな」と感じることもあります。ですから、ウチでも「窓ガラスや鏡はしっかり掃除しなさい」と指導しています。従業員は専用トイレを使おうトイレもときどき、使うように言っており、それは大切なことだと思います。おいしいものを食べるといえるのは、まさにそういうことで、店のたまたまに人柄が出てくると思います。そして、1000円は1000円、5000円は5000円の価値のものがちゃんと温かくして出てくる店かどうか、そこに尽きると思います。

高橋 そういうところを見て「これはうまそうだな」と予測して、店を発掘していくわけですね。そこでも新・PDCAサイクルが働いているようです。

本日はどうもありがとうございました。