

日本橋に残る、おもてなし

料理を包み込む大切なものの

文／木下真理子

風につたへ

vol.13

「その風を得て、心より心に伝ふる花なれば、風姿花伝と名づく」(世阿弥)。
——水のような清らかな心で、遺風に想いを馳せ、そして新風を試みながら。
新鋭書家が日々の中で“気づき”を綴る、連載エッセイ。



では、風になびく枝葉のしなやかな姿や囁く声にも気づけない——。蘇東坡の書が二王の法を踏まえつつ、人間味を持った書であったように、彼は料理の伝統に敬意を払いながら、味わい深く沁みとおる和牛料理を生み出している。例えば生の牛肉で海鮮の「ウ」を巻く逸品は、このお店から始まった。彼は和牛肉の様々な「口啖え(食し方)」を提案するちなみに蘇東坡も「東坡肉」の名で普及する肉料理を考案したらしい。

久しぶりに片柳さんに会って、「料理道」について訊いてみたい、そう思つた私はお店を訪ねた。

小奇麗な店内は、店主の目が行き届かない無理なサービスは考えず、カウンタに数席、あとは四・五名用と八名程の個室のみ。どの空間も清潔でありながら、いわゆる敷居の高い店の堅苦しさはない。お互いに近況報告をした後、私はまず肉の選定について訊ねてみた。和牛と聞けば、「神戸牛」や「松阪牛」など、ついフリントを頭に思い浮かべてしまうが、彼はそうではなかった。仕入れにあたって、そうしたブランドのラベルを先に全部剥がしてしまった。先入観を持たず、一様に並ぶ肉の中から、自分の眼の基準で肉を選ぶ。肉は肉、牛は牛であることに変わりはないし、有名産地以外でも同等に良質な肉は、日本にたくさんあるとのこと。これには目から鱗が落ちる思いだった。

最近はあらかじめネットで調べて、「子供を産んでいない雌牛が美味しい」とか、「ここのお部屋が最高」とか、様々な情報を受け入れて来店するお客様もいるという。ネットに掲載する為に、「食べる」とより写真撮影に熱心な人もいるのではと聞くと、「品物のように捉えられていますが、仮にも命を頂くものですから」と少し寂しそうだった。

仕込みについては、出汁(つとつても)朝から仕込み始め、夜の開店まで手間暇をかける。「美味しいものは、やはり時間をかけなければ出来ません」。そのシンプルな答えの説得力。「だからウチは『スマック』です」とも自嘲するが、心を尽くそうとする店主に共感する若手スタッフは、効率や時間で仕事を割り切らず、自分たちが納得するまで丹念に作業する。この自然体の姿勢こそが、「表裏なし」、「真の『おもてなし』ではないだろうか。その分、ランチの営業をせずともやっていけるようにしている

片柳さんの料理人修業は、大学時代にアルバイト先であった帝国ホテル



ルのフランス料理店に始まり、日本料理の一店、有名外食チェーンでも続けられた。このあたりに幅の広さ、柔軟さが窺える。

私は「修行」というものの意味合いについて訊ねた。

「心の鍛錬が六割、技が三割、商いが一割ですね」と答えてくれた。

あくまで料理は心でするもの、技はそれを実現化するもの、商いは自由とついてくるものだといふ。

心の鍛錬は、お客様との会話で、心地良い時間を過ごしてもらおう為でもある。これは茶懐石の精神にも通じているのかもしれない。

心の鍛錬は、お客様との会話で、心地良い時間を過ごしてもらおう為でもある。これは茶懐石の精神にも通じているのかもしれない。

追求心溢れる情熱と技術は、一品一品の内側に潜んでいて、これみよがしてはなく優美で、フォークとナイフを使わず、箸で食してもらうのが、食べ易さにもこだわっている。その上で、彼の眼は料理そのものだけではなく、自ら見初めた備前や唐津などの器の中で、料理がどんな顔をするのか、全体で景気を捉え、色や艶にも心を碎いている。

再び東京オリンピックが開催されるまで、一年を切った。

二〇〇四年の「コレド日本橋」に続き、九月には「コレド室町テラス」もオープンする。日々開発が進む一方で、日本橋の「空」を取り戻すべく、首都高速・都心環状線の高架橋の地下化が検討されているという。

「下町の人情や助け合いもそうですけど、今も残っているものは、やっぱり大切だから残っているんです」。

ただ、料理の常識についての考えは、彼らしい。「例えは箸のアグ抜きは、昔ながらの米のとき汁や糠とともに茹でるのが規範ですが、昔の人を驚かせたいという気持ちもあります。もしかしたら、違うやり方もあるんじゃないかなって、あれこれ試しては楽しんでいます」。

片柳さんは道の中にあっても、「遊び心」を忘れない。スタイル通り過ぎず、大らかさや柔らかさを大切にする。ここに奥深さが生まれる。

帰り際、「花柳」について、かつての「花街」の意とのダブル・ミーニングで、実際にこのお店付近に花街があったことを彼は教えてくれた。

木下真理子(きのした、まりこ) 様号は秀翠。高木型雨傘師・映画「列傳・だざれ」、日経リュースの連載「アーティストの題字を手掛け」の魅力を現代的なアートホールドして伝える「日本の美しい文字プロジェクト」も国内外で展開中。

江戸開府の年に架橋して、最後の将軍・徳川慶喜が「日本橋」と銘板に揮毫した、この橋の上を首都高速が覆つたのが一九六三年のこと。それは翌年の東京オリンピック開催に向けたインフラの整備だった。

この橋の名を冠した区域の一角に、和牛会席料理の「おにく・花柳」はある。今ではミシュランガイドの常連店。数年前、お店の改装に伴い、屋号の題字をこい鍋焼き、私は店主の片柳通さんの真摯で柔軟な人柄に惹かれ、お引き受けした。

打ち合わせの席で、彼は禅語としてよく知られている「柳緑花紅異面目」という、中国宋代の文人・蘇東坡(書家・蘇軾)としてもお馴染みによる言葉を座右の銘にしていると言つた。そこから「花柳」と店を名付けたことまさに語らすとも、自然のままで作為がないこと、ありのままに生きることの大切さを説くその言葉を、そのまま彼は表現していた。

片柳さんは法科の名門・中央大学の法学院を中退している。まずはこのことに私は驚いた。また彼の父親が日本最大手の広告代理店である「電通」に勤務されていたということにも驚く。ただ、話を聞いているうちに、驚かされたのは、彼の父は接待で使っていたお店によく家族と一緒に遊びに来る花柳の「おにく・花柳」だ。子供には、こうしたお店の価値など分からぬ、彼は毎日の給食が楽しみで、揚げパンが大好きな子だったという。とは言え、小さい頃から「上質」を体験していただことは大きい。食通だった父は、食材を今まで言うデバ地下で買ってきては、料理もしてくれた。

忘れられないのが、やや厚めに切られ、バターと醤油で味付けして焼いてもらった一枚のサーキュイ。食というものの、初めて幸運を感じた瞬間だった。彼のルーツはここにある。

片柳さんは法科の名門・中央大学の法学院を中退している。まずはこのことに私は驚いた。また彼の父親が日本最大手の広告代理店である「電通」に勤務されていたということにも驚く。ただ、話を聞いているうちに、驚かされたのは、彼の父は接待で使っていたお店によく家族と一緒に遊びに来る花柳の「おにく・花柳」だ。子供には、こうしたお店の価値など分からぬ、彼は毎日の給食が楽しみで、揚げパンが大好きな子だったという。とは言え、小さい頃から「上質」を体験していただことは大きい。食通だった父は、食材を今まで言うデバ地下で買ってきては、料理もしてくれた。

忘れないのが、やや厚めに切られ、バターと醤油で味付けして焼いてもらった一枚のサーキュイ。食というものの、初めて幸運を感じた瞬間だった。彼のルーツはここにある。

片柳さんは道の中にあっても、「遊び心」を忘れない。スタイル通り過ぎず、大らかさや柔らかさを大切にする。ここに奥深さが生まれる。

「花柳」について、かつての「花街」の意とのダブル・ミーニングで、実際にこのお店付近に花街があつたことを彼は教えてくれた。

ただ、料理の常識についての考えは、彼らしい。「例えは箸のアグ抜きは、昔ながらの米のとき汁や糠とともに茹でるのが規範ですが、昔の人を驚かせたいという気持ちもあります。もしかしたら、違うやり方もあるんじゃないかなって、あれこれ試しては楽しんでいます」。

片柳さんは道の中にあっても、「遊び心」を忘れない。スタイル通り過ぎず、大らかさや柔らかさを大切にする。ここに奥深さが生まれる。

「花柳」について、かつての「花街」の意とのダブル・ミーニングで、実際にこのお店付近に花街があつたことを彼は教えてくれた。

木下真理子(きのした、まりこ) 様号は秀翠。高木型雨傘師・映画「列傳・だざれ」、日経リュースの連載「アーティストの題字を手掛け」の魅力を現代的なアートホールドして伝える「日本の美しい文字プロジェクト」も国内外で展開中。