



人と人、 人と風土を つなぐ食文化

食文化は、自然が生み出す食材、
伝統と歴史に培われた技法、
それらを提供する料理人のみではなく、
暮らしのなかで営まれてきた慣習や信仰という、
その土地ならではの風土のなかで育まれてきた。
地の食材を使い土地に根ざしたレストランを営む
イタリアンシェフ永松信一氏と、土地と人が紡いできた
風土をテーマに映画を制作する小倉美恵子氏に、
琵琶湖に面した永松氏のレストラン
Ristorante L'oasi 高島でお話いただいた。

脇坂敦史 構成
宮村政徳 撮影

対談

永松信一 Nagamatsu Shinichi

〔Ristorante L'oasi 高島 Pane Classico Italiano オーナーシェフ〕

小倉美恵子 Ogura Mieko

〔雑誌「プロタクト」代表文筆家〕

土地のもつ力を生かして

小倉 こうして薪ストーブに当たりながら古民家（旧朽木村から移築）の大きな梁を見上げていると、私が中学生のときまで暮らしていた川崎市宮前区土橋の茅葺き屋根の家を思い出します。二度と戻れないと思っていた家に帰ってきたような懐かしさを感じます。

永松 薪の暖かさって違いますよね。ここは山も近いですから、薪は割と簡単に手に入ります。「近江米」で知られる米どころですが、若狭湾にも近く海の恵みもある。きれいな湖もあって、これほど恵まれた場所はないと思います。小倉 お料理にもたくさん地のものが使われていました。どれもが素晴らしく、調和していると感じました。この土地のことを、よくご存じなのです。

永松 試行錯誤の日々です。新しい何かがないか、いつも探し続けるだけの魅力がこの土地にあるのだと思います。

何もないとところからつくる オリジナリティ

小倉 永松さんはイタリア各地で料理の修業をされ、フィレンツェでシェフも務められた後、1994年に奈良県東吉野村でレストランを開きました。先輩方の料理をコピーすることはできないようになったが、それでは飽き足りない。そういう思いで吉野に入られたのでしょうか？

永松 今は世界中の珍しい食材を手に入れるのも楽になり、地方にもよい店が増えていきますよね。インターネットや流通網の整備によるところが大

きいと思います。しかし私が吉野で店をつくったとき、そういうものは一切なかった。ズッキーニもイタリアンパセリも、地方のスーパーマーケットにはなかった時代。自分で育ててつくるしか、選択肢がなかったんです。小倉 畑を耕すところから、レストランをつくりあげていったのです。吉野という土地がオリジナリティを生み出してくれたというか、そうせざるをえなかったわけですね。

永松 今でも鮮明に覚えている瞬間があります。トマトとナスのスパゲッティをつくるのに、パスタをゆではじめてからナスがないことに気づき、慌てて畑へとりに行ったことがあるんです。そのときつくったスパゲッティが、びっくりするくらい美味しかった。それで確信したんです。ああ、これは絶対に都会ではできない、意味のあることだ。

小倉 吉野の人たちにとって、本格的なイタリア料理というのは未知の存在だったのでしょうか。永松 ええ。料理人になって本当によかったと思うのは、食べ物をつくるという職業のわかりやすさです。余分に焼いたパンを近所に配ると、みんなが野菜をお返しにくれたりとか。この近くで、よくパンを買ってくれるお

ばあちゃんがいま



上/料理に供されるパンはハード系。併設するパン屋「Pane Classico Italiano」で購入できる。
下/ストーブにくべる薪も、近くの山から調達する。



レストラン「Ristorante Loasi高島」は完全予約制。前菜からデザートまですべて永松氏自らが腕を振るる。

小倉 たとえば私がひとりですらりとここにやって来て湖畔を少し歩いて、もてあまして帰るだけかもしれない。でもこういうお店があると、ここの空気をゆっくり吸い、味わい、また来たいと思うでしょうね。

永松 そう感じていただければ嬉しいです。

「余所者」としてイタリア料理をつくる

小倉 永松シェフは、いわば「余所者」として国内外のいろいろな地域をめぐってこられたのですね。

永松 望んだわけではありませんが、そうですね。私に才能があるとしたら、どこでも生きていけるということかもしれない(笑)。楽しもうとする術をもっていらっしゃるでしょうね。だから、今もここで楽しい。

小倉 その「楽しみ方」が、人を惹きつけるのだ

ウリは曲がっているのが普通だぞ。薬でも入っているのか?」と聞かれます(笑)。「旬」というのは月の3分の1の期間でしょう。野菜は1年に10日くらいしか収穫できないもので、畑で野菜をつくっていると、旬がよくわかる。

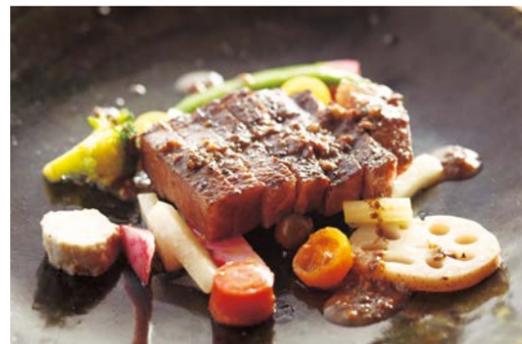
小倉 その感覚、大切ですね。「お百姓」という仕事は、季節の流れに沿って作業が自然に移り変わっていくのですよね。たとえば、夏のあいだ山には葉が茂っていてヘビは出るし、危険だから入らない。だから、狩猟も冬にやる。かつて、仕事はまわりの風土がつくってくれていた。今は無理をしているのかもしれないね。

永松 キュウリは夏しか食べないとか、決めたらいいんですよ。その方が季節を感じるし、余計なエネルギーも使わなくてすみます。

人と人を結びつけ、神と出会う食

小倉 永松さんのレストランには、遠くからわざわざ足を運ばれる方も多くですね。私は、『オオカミの護符』という映画をつくるなかで、地域の代表として御岳山に参拝したおじいちゃんに、「何が一番の楽しみでしたか?」と質問したことがあるんです。すると、「御師さんが出てくれる山鳥料理」という答えがかえってきた。「御師さん」というのは修験道の行者ですが、樵もすれば狩猟もするという、いわば山に暮らす「お百姓」です。今度は、その御師さんに何が楽しみでしたかと聞いてみると、里からやってきた人たちに振る舞う山鳥を捕るのが励みだったという(笑)。昔から、料理というのはそうやって人を結びつけてきたんですね。

永松 そういう料理の味って、すごく心に残りま



上/琵琶湖で獲れたワカサギと高島産椎茸にコーンミールをまぶしフリットに。
中/熱々のラザニア。3種のソース、生地も手作り。
下/近江牛を炭火焼に。添えられる地物野菜はどれも味が濃い。

すよね。私もそんな風に、訪れてくれた人たちの記憶に残るような料理をつくりたい、いつも思っています。

小倉 人が人と結びつくとき、その間に料理があることが多い。

永松 知らない人と会って話をするとき、食を介すると楽にできるんですよね。見合いの席とかにレストランが使われるのはそういう理由もあると思います。1時間も一緒に食事をしていると、人柄もよく見えてくる。

小倉 かつて田舎にレストランはありませんでした。ただ、それぞれの家に得意料理があって、あそこに行けばあれが食べられる、というような楽しみがあった。講などの後で行う直会の楽しみは、やはりそれが大きいと思うんです。

永松 今でも、地方にはそういう文化が残っていますよね。稲刈りをするとか、屋根の茅を葺くとか、ひとりできない仕事が多いから。そういう

とき、みんなに手伝わってもらったりということが必然的に出てくる。

小倉 気づかされるのは、そういう場には掛け軸がかげられることが多いんです。それは、神様と人が一緒にご飯を食べる「神人共食」ということ。そして、その神様というのは、突き詰めていくとその土地の風土そのものではないかと思うのです。今は、どこもかしこも個人所有になっていますが、昔は、誰のものでもない土地やモノがたくさんありました。屋根を葺くのに使う茅を刈るための茅場や、凶作続きで飢饉(飢饉)が起こったときなどに誰もが入って山菜や食料を採ることが許されたケカチ山であるとか……。それを語ると、よく「ああ、みんなのもですね」と言われてしまします。でも、「誰のものでもない」と「みんなのもの」は、ちょっと違う。「誰のもでもない」という言い方には、風土からの授かりものであり、神様の恵みであるというニュアンスが

日本の食、イタリアの食

小倉 永松さんは、今もよくイタリアに長期滞在しながら仕事をされていますね。イタリアの食は今、どうなっていると感じますか?

永松 かつてイタリアには濃厚な「地産地消」の文化があったと思います。それは、日本もまったく同じ。ただか100年くらい前の、まだ車がなかった時代です。魚や野菜を売ったり買ったり、近所のコミュニティでモノを分け合ったり。それが流通の革命によって、まったく変わってしまった。日本では、お総菜やレトルト食品を買うのが当たり前ですよ。

今、イタリアのスーパーマーケットにはレトルトのパスタソースがずらりと並んでいて、多くの人が使っています。特に通貨ユーロが導入された1999年以後、イタリアは大きく変わったと思います。

小倉 日本でもバブル以降、暮らしにかけられる時間が減って、その分忙しく働かなければ生きていけないという意味で背景は同じなのでしょうね。

永松 野菜に関しても、思うところがあります。今はトマトもキュウリも一年中あるし、クリスマスシーズンには、農家は競うようにイチゴをつくる。高いし、美味しくないんですけど、そういう図式が成り立ってしまっている。

小倉 季節性が壊れてしまっている。

永松 イタリアでは、それがもう少し守られている。日本ではきれいにまっすぐ揃ったキュウリでなければ売れないけれど、イタリアではそれが美味しそうだとは思われない。イタリア人に日本のスーパード売られている野菜を見せると、「キュ



「高島しぐれ」と呼ばれる冷たい雨の日に、対談は行われた。古民家を改築した広い空間には薪の燃える音が静かに響く。

あったように思うのです。

お茶碗に箸を突き刺す子どもたち

永松 小倉さんは、失われつつある人間と風土のつながり方を記録に残すような活動をされています。そういう古いものを、若い人たちはどう感じているのでしょうか？

小倉 『うつし世の静寂』ができた2010年は、お年寄りが「懐かしいね」という感想を抱く映画、そんな評価でした。ところが翌年、不幸なことに東日本大震災が起きて、その後からむしろ若い人がすごい勢いで、『オオカミの護符』やこ

の映画に関心を寄せるようになりました。おそらくそれは、今どうしてこういう社会になっているの？という疑問に答えてほしいからだと思えます。学校の教科書で読む歴史と、今の自分の実生活とのあいだが、どうしても埋まらない。

永松 確かに、まったく結びつかないでしょうね。小倉 私の住む川崎市では、そもそも家でご飯を食べる子どもが少なくなっているという状況があります。何よりも私がショックだったのは、子どもたちと一緒にご飯を食べたときに見た光景です。ご飯の途中で席を立つとき、ためらいもなく、茶碗に盛られたご飯にお箸を突き刺したんですよ。それはお葬式のようにすることだから絶対にやっ

たらいけないと言っても、その子には何のことかわからない。

永松 親が教えないんですね。小倉 食生活が簡便になるのみならず、「畏れ」という感覚までもが取っ払われたことを如実に感じて、これではいけないんじゃないかと思いたね。文化というのは、「教える」「教わる」よりも、自然に「伝わって」いくものなのだと思います。

永松 イタリアは日本ほど核家族化が進んでいないので、基本的にはおじいちゃん、おばあちゃんと一緒に住んでいることが多い。そうやって年寄りがある家は、年寄りが料理をつくる場所が多いし、最低限の伝えるべきことも自然に伝わるでしょうね。

小倉 イタリアは地域に根ざした緩やかなつながりが生きているようですね。川崎市にあった私の村は過疎ではなく、逆に「過密」によって消滅しました。そこでは、内に暮らすお百姓と外からやってくる人々の生活スタイルや価値観が、まる

からもち、大人も見er目をもって引き上げてあげることができたらいいな、と思うんです。

地域の魅力に気づききっかけとなる新しい風

永松 私が嬉しいなと思っているのは、ここ10年くらいでしょうか、30代くらいの若い農家のエネルギーを感じるんです。大量生産一辺倒ではない、野菜づくりにこだわっているような人が増えている。今は小さな生産者でも、インターネットを通じてあつというまに拡散し、有名になることもできる時代ですから。

小倉 私の住む川崎市でも、若い世代の農家さんがすごく頑張りはじめています。そして、彼らにその気にさせたのは、実はひとりのシェフの存在があったからなんです。あるフランス料理のシェフが、この土地の食材を使ったレストランをここでやりたいと、農家を一軒ずつまわったんです。そして、できた料理を彼らにご馳走する。「これが俺のつくった野菜か」と感激するわけですね。

永松 カルチャーショックを受けるんですよ。小倉 それが、若い世代の大きなモチベーションになっていきます。ヨーロッパの見たこともないような野菜も育てている。面白いのは、逆に「らぼう菜」という多摩地方の野菜をシェフに渡し、「これをフランス料理で使えないの？」とリクエストすると、のらぼう・ア・ラ・なんたら……とか難しい名前だ(笑)、多摩丘陵風のフランス料理になったりもするのです。

永松 化学反応を起こしますよね。小倉 地域のなかにいる人々って、土地の魅力について無関心だったりするんですよ。身の丈で、真摯に地域に愛着をもって頑張る永松さんのよう

で違っていたのです。そのふたつを上手くつないでくれる人がいてくれたら、もっと違う形の開発ができていたのでは……と思うと、残念でなりません。だから、今からでも都会にいながら、少しでも人間として大切な感覚が備わるような場をつくらないとだめなんじゃないか思っているところです。

ローカルな文化をつくっていくために必要な教育とは？

永松 イタリアで地域ごとに特色ある文化、ローカルティが守られている理由のひとつとして、国がそれを守っているという側面が大きいと思うんです。たとえば人口30000人の小さな村にレストランが3軒あるとします。外から入ってきた人が、新たに4軒目のレストランを開こうとしても、簡単には許可がおりない。小倉 規制が厳しいんですね。

永松 だから、お店やレストランが数百年続くことも決して珍しくない。余所の人があまり入ってこない方が、自分たちは幸せだと思っている人は多いんじゃないかな。日本もちょっと前までは、だいたいその土地で生まれ、そこで死んでいたわけでしょう。今は、能力をもった人たちがどんどん東京へ出て行ってしまおう、という図式がどこでもありますよね。

小倉 江戸時代の藩校なんかは、地域のなかに人材を留めておけるようなシステムだったと思います。それぞれの地域に、もっと勉強ができる場所があるといいですよ。

永松 私もいつも、それを思うんです。人口が5万人くらいのところに優先的に大学をつくりましょうとか、国はもっとそういうことにお金を

な存在が地域に新鮮な風をもたらすことが大いにあると思うんです。このパン屋さんには、「ピワイチ」でやって来る都市生活者の若者が立ち寄ると同時に、地元のおばちゃんやおじちゃんが野菜を持ちこむなど、内と外をつなぐ、まさに「縁側」のような役割を果たされているのではないかと思います。私も今度来たときは、そのトマトのおばあちゃんに会いに行ってみよう。

永松 ぜひ、また遊びにいらしてください。今日は遠方から、本当にどうもありがとうございます。小倉 こちらこそ、お腹だけでなく、心もいっぱいになるような料理をご馳走さまでした。



永松信一
ながまつ・しんいち
Ristorante L'ostia高島、Pane Classico Italiano オナーシェフ。1962年生まれ。東京のイタリア料理店「サバティエーニ」「アルポルト」、イタリアの「arouchi」等で勤務。94年、奈良県東吉野村へ移転し「リストラランテ・ロアジ」開業。その後、神戸・大阪・石垣等でレストランを展開し、現在は滋賀県高島市で「Ristorante L'ostia高島」「Pane Classico Italiano」を営む。著書に「吉野の里のストーリー」がある。



小倉美恵子
おぐら・みえこ
働きたらプロダクション代表・文筆家。1963年生まれ。アジア21世紀奨学財団、(株)ヒューマンルネッサンス研究所勤務を経て、2006年働きたらプロダクションを設立。映画「オオカミの護符」―里びとと山びとのあわいに「うつし世の静寂」等を制作。現在、諏訪大社の「甲賀三郎」伝説を題材にした『ものがたりをめぐる物語』制作中。著書に「オオカミの護符」がある。