

# 食で、まちを変えられるのか

2018年12月8日(土) 10:00 ~ 12:30 CEL 都市魅力研究室



外に学び、過去と現在をつなぎなおし、未来に向けて都市・地域の本質的価値をルネッセ(再起動)するために、具体的なアイデアを議論する。

## 【第1部】問題提起

### 五感でまちを変えられるのか

池永寛明

大阪ガス エネルギー・文化研究所所長



#### 1 大阪のまちと五感について

大阪メトロの8つの路線には、それぞれに込められた「色」がある。御堂筋線は、大阪の大動脈を表すことから赤。四つ橋線は、その海側を走っているから青。谷町線の紫は、沿線の寺院にちなみ偉い僧侶の服の色。

では、大阪のまちは何色か? 大阪以外の人は赤とか黄だと言う。赤は活気で、黄色は阪神タイガース。ところが大阪人の多くは青だと言う。きっと「水の都」の記憶が残っているからだろう。オランダのアムステルダムやイタリアのヴェネツィアでは今も水の風景が印象的だ。「水都」と言われた江戸時代の大阪の姿は、今も我々の記憶の深層の中にある。

では、大阪の音はどんな音か? 大阪府「21世紀に残したい大阪の風景」には、寺の鐘、滝、川の流れ、祭りとある。大坂三郷のあちこちで昔は寺院の鐘が鳴り響いていた。天王寺の坂の上に立つと、その風情からは、地味で質素ながら上品なものを指す、大阪言葉の「こうと」というものを私は感じる。



天王寺の七坂のうち、天神坂と源聖寺坂

次に、大阪のにおいは何か? 大阪の人は、木々の緑の香りだと言う。ところが大阪以外の人は、たこ焼き・お好み焼き、油のにおいだと言う。大阪には、昔は緑がほんとうに少なかったが、この30年で随分増えた。一方、大阪でも最近、たこ焼き・お好み焼きの売上が減っているという。若者を中心に「油のにおい」から粉ものを以前ほど食べなくなっているらしい。

次は触と味。電車のシートなど、大阪の椅子のシートはやわらかく、東京はかたい。食にしても、たとえば、大阪ではお餅はやわらかく、丸いが、東京のお餅は角型。そういう違いがある。

そこには、五感(聴く、見る、嗅ぐ、触る、味わう)が関係しているし、きっと「食」というものの影響は大きい。

#### 2 五感と大阪の風土、文化

五感とは、毎日身を置くまちのなかで、無意識に繰り返し繰り返して、人々に刷りこまれていくものだろう。風土が変わると、感性

が変わり、文化が変わっていく。

世間では大阪のイメージはあまりよくない。たとえば、声が高い、治安が悪い、品がない、がめつい、豹柄・パンチパーマのおばちゃん、お笑い、不法駐車、吉本、阪神タイガース、など。

こういう大阪のイメージは1960年代から目立ち始め、定着していった。ところが、豹柄服の人は、実際は東京の方が多かったという調査結果もある。テレビでも大阪で取材する際は、わざわざ特徴的な人を選んでインタビューすることもあるらしい。

#### ◎海外が大阪を評価する、それはなぜか?

実はこの2~3年前から、海外が大阪を高く評価している。実際、2018年1~3月の外国人観光客訪問率で大阪府が東京都を抜いてトップとなった(39.1%)。また「訪れるべき地域世界ランキング」(Airbnb)でも大阪市中央区が1位となっている。

もともと江戸時代の大阪は日本一の観光都市だった。観光地をめくり、道頓堀の芝居を観て、料理を食べるのが定番。「天下の台所」の活力を感じるのも目的で、青物市場や港の賑わい、大丸や三越、鴻池などの呉服店や大店も見学した。

また、2018年8月英国「エコノミスト」誌インテリジェンス・ユニットの評価では、大阪が「世界で最も住みやすい都市」第3位となった。これは外国駐在員が実際に住んだ

世界で最も住みやすい都市ランキング

1位	ウィーン	オーストリア	2位	
2位	メルボルン	オーストラリア	1位	
3位	大阪	日本	—	
4位	カルガリー	カナダ	5位	
5位	シドニー	オーストラリア	—	
6位	バンクーバー	カナダ	3位	
7位	東京	日本	—	
8位	トロント	カナダ	4位	
9位	コペンハーゲン	デンマーク	—	
10位	アデレード	オーストラリア	—	

評価で、ウィーン、メルボルン、大阪…の順。上位の都市の共通点は、どこも古いものと新しいものとが混じりあっていることだろう。

推理小説作家の有栖川有栖氏はこう言う。「大阪は古代の大和政権と歴史をともにする悠久の地で、国生み神話があり、都もあり、…日本の歴史が全部出てくる土地は博多と大阪ぐらい」、しかも大阪は「奈良や京都のように『古都』と呼ばれることがなく、今もにぎやかでエネルギー溢れる現役」だ。

#### 3 大阪は、混じりあう都市

今日のゲストの椿山さんは、「大阪料理」の本質は「出会いもの」だと言う。海のもの、川のもの、山のもの、野のものが、季節ごとに大阪で出会い、それをまぜあわせて、それぞれの佳さを引き立てあう。これは、大阪の本質を物語る言葉でもあると私は思う。同じ「まじる」でも、「混じる」では、元の素材が見えなくなるが、「交じる」では元のものが見える。その意味で、大阪の本質は「混じる」にあるだろう。いろんな素材が混じりあって、新しいものを生み出していく。

「混」の字は、「氵(水) + 昆(丸くまとまる)」からなる。水が流れて、丸くまとまってしまう様を表しているが、この「混」がまさに次

のようにして都市をつくりだすと私は考えている。

- ①「世代」の混じりあい: 赤ちゃんから、学生、働く人、シニアまで多様な世代が混じりあう。日本人も海外からの人も、都市に住む人、都市で学ぶ人、働く人、都市を訪れる人が混じりあう。
- ②「目的」の混じりあい: 住まい、商業、工場、学び、ライフサービス、スポーツ、芸術など、様々な機能が同時に存在し、つながりあって、都市のなかに適切な場所に、絶妙なバランスで配置される。
- ③「時間」の混じりあい: 老舗料理店、菓子屋、道具屋などや、言葉遣い、行事、祭り、雰囲気、姿勢などの、いつも変わらない物事は、安堵・安心につながり、私たちの心の拠り所となる。一方で、レストラン、パン屋、雑貨店などでは、新たな発見や刺激を受ける。古い建物と新しい建物も同様で、長い時間が同じ場所に混在することで活力が生みだされる。現代に承継されているものに触れることで、本質がつかめ、新たな価値がうみだせる。
- ④「自然と人工」の混じりあい: 「海と山・川 自然」と「建物、家、公園、道路、駅 人工物」が混じりあう都市が成長する。「自然」は心地良さ、清々しさを高め、人工物も「自然」になじんでいく。
- ⑤「部分と全体」の混じりあい: まちのなかで、今自分がどこに位置するのかがわかるのは重要なこと。都市の部分と全体がつながり、混じりあうことで、自分が都市のどこにいるのかがわかる。

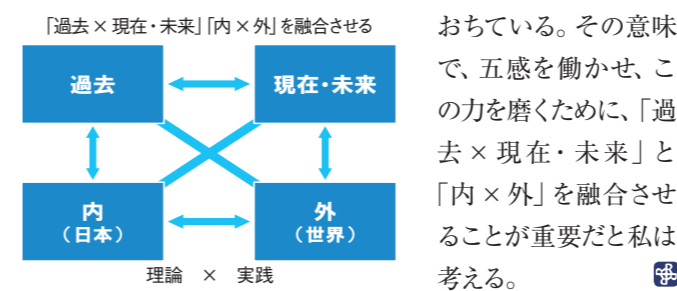
このような「混じりあい」によって、大阪は洗練されて魅力的なまちとなった。こうして都市の五感がつくられていった。

#### ◎五感を働かせ、翻訳・編集する力を磨く

興福寺の阿修羅像は、日本で最も美しい仏像のひとつ。まさにシルクロードの終着点で、海外のものを「翻訳」し、日本的なものをつくりだした例。また、空海が「般若心経」を日本的に翻訳した際は、もとのサンスクリット語の音に「色即是空 空即是色」という文字を当てたが、同時に「かたよらない心、こだわらない心、とらわれない心、ひろくひろく、もっとひろく、これが般若心経 空のこころなり」との意を加えた。つまり、海外のものをそのまま日本に持ち込むのではなく、日本的なものへと「翻訳」し、1のものを100にまで高めたと言える。

この「翻訳」とは、海外の「コード」(本質)を日本的なもの「モード」(様式・方法論)に変換していくこと。コードは、実は暗号化されているので、読み解かないと、そのままではモードにはならない。江戸時代、大坂の人は、北海道の海藻を見て、それを昆布に加工し、出汁をつくり、日本料理をうみだした。翻訳能力を駆使して、「生業」を次々とつくりだした。現代の私たちには、この「翻訳」をする力、編集する力が

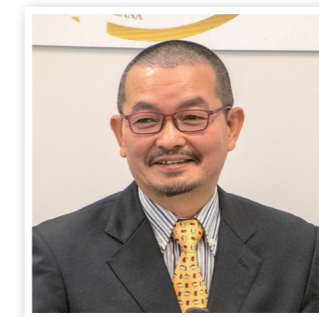
おちている。その意味で、五感を働かせ、この力を磨くために、「過去×現在・未来」と「内×外」を融合させることが重要だと私は考える。



## 【第2部】第1セッション ウチ×ソト トーク

### イタリアと日本をスローフードでつなぐ — 地域における食文化を考える

永松信一シェフ × 池永寛明所長



永松信一氏

リストランテ ロアジ高島 シェフ

(ながまつ しんいち) 東京のレストランで修業後、1986年イタリアに渡り、フィレンツェの大学に籍をおきながら、イタリア各都市のレストランで働く。帰国後、東京などのレストランで働いたあと、1995年奈良県吉野で「リストランテ ロアジ」を開業。2015年滋賀県高島市琵琶湖畔でパン店「パネ・クラシコ・イタリアーノ」、2016年「リストランテ ロアジ高島」を開業。イタリアと日本を行き来し、地域の強みを活かしたスローフードを実践している。

#### 1 衝撃を受けたイタリアでの体験

永松信一 僕は24歳から30歳くらいまで、2回に渡って5年間ほどイタリアに住んだ。フィレンツェでは大学に席を置きながら仕事をしたが、一度帰って東京で働き、29歳でもう一度イタリアに行き直して、ミラノ、トリノ、ヴェネツィアでも働いた。

池永 イタリア料理がまだ日本に浸透していなかった時代。永松 戦後にまずアメリカを通してイタリア料理は日本に入ってきた。ナポリ人もアメリカ人が進駐した横浜のホテルが発祥。トマトが日本にまだなかった時代で、長期保存の利くケチャップをアメリカから持ち込んでスパゲッティをつくらせた。

池永 永松さんがイタリアに行かれた当時は?

永松 僕は、東京の青山でイタリア人が経営するレストランで働いたが、そこでも、当時はトマトの缶詰もオリーブオイルもワインもチーズも全部イタリアから直接輸入していた。

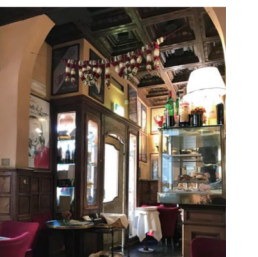
池永 この30年で大きな変化をした。

永松 食のグローバル化が激しい。イタリアの友人が日本に来て、ティラミスもバーニャカウダーも日本でみんなが知っているのにとっても驚いた。メディアのおかげも大きいですが、イタリア料理には、ほんとうはもっといろんなものがあるのに、目立ったものばかりを求める感じは気になる。

#### ◎bar(バル)の存在とランチタイムの重要性

池永 イタリアでは、バルの存在がとても重要に思える。

永松 私が最初にイタリアに行った頃の通貨はリラだったが、2000年からユーロになった。それ以前のイタリアは、今よりも豊かだったのではないかというのが私の感覚。イタリア人は1日7~8杯はコーヒーを飲むが、かつては60~70円くらいでエスプレッソコーヒーが飲めた。バルはお酒も飲めるが昼間は



イタリア人の生活にバルという存在は欠かせない

はいわゆる喫茶店。イタリア人はみな子どものときから親に連れられて行く。大きくなるとまた自分の子連れられて行くわけで、それが何世代も続いてきた。人間関係も、幼馴染みが老人同士になっても、同じバルで時を過ごす。それがイタリアだった。

池永 驚いたのは、イタリアでのランチタイムの意味と長さ。

永松 イタリアは日本と違って雨が少なく、水事情も悪い。夏の



暑い時は、できれば動きたくないの15時くらいまで休む。お父さんがお昼に帰ってくるのを待って13時半頃から食事をする。この時、パスタだけの貧相な食事はだめで、少しでも野菜にチーズにお肉があって、デザートやフルーツもあるのが常。

**池永** 学校も午前中に終わり、家族みんなでランチを食べるのが当たり前、そこが一番感動したところ。

◎ディナーも家族と一緒に食べるのが原則

**永松** ディナーも家族みんなで食べるし、時間も長い。知人の家族では、毎日が報告会。何があったか、誰と遊んだか、食欲があるのかなのか。2時間はかかる。テレビは見ない。

**池永** 日本でも昔は、おとうさんは黙っていて、お母さんが訳き役で子どもたちの話を聴いていたが、今はもうない。

**永松** EU 統合後、イタリアも日本寄りに変わってきている。いろんなものが値上がりし、人々が仕事を求めて都会に行きはじめ核家族化していく状況がうまれている。

**池永** 私も実際に訪問した際に目にしたが、大学や職場でのイノベーションはランチタイムに起こっていることが多い。ひとつの食堂にみんなが集まり、議論し、新しいアイデアが生まれてくる。食事の場がもつ意味は大きいと思う。

2 イタリアの地域の豊かな食と文化

**池永** イタリアのイーターリー (Eataly) という店で見つけた食材の絵図を今日の会場にも掲示している。月々の野菜、四季の魚、イタリアの地域ごとのチーズやパスタ、オリーブなど、各地でとても豊富なのがわかる。



**永松** イーターリーは Eat と Italy と合わせた造語で、主に小規模生産でも品質が高いものを扱っている、食がテーマのスーパーマーケット。イタリアは1つの国になってから100年くらいで、地方色がまだ根強く残っている。チーズもパンもオリーブオイルも、そのローカルにしかないものが実にたくさんある。ところがEU 統合の後に、国外から様々な食品がフリーに入ってきた。これに危機感をいだいた人たちが、自分たちの食を守るため、メイドインイーターリーにこだわったイーターリーがはじまった。

◎食のファスト化とスローフードの動き

**永松** マクドナルドが日本に入ってきたのは1971年。日本ではファストフードは歓迎されたが、イタリア人はノーを突きつけた。添加物とか粘着剤とか保存料にも敏感で、不買運動も起きた。1986年にアルチ・ゴーラという団体がスローフード協会を立ち上げたが、これは大規模生産者が強くなり、良くない商品が蔓延するのに歯止めをかけようという動きの現れ。

**池永** イタリアのスーパーでは、無農薬や無化学肥料の有機バイオのコーナーは日本の2~3倍のスペースがある。

**永松** バイオのマークを付けるのにとっても厳しい条件があるから、価格はそこそこ高い。でも食をおろそかにしたくない人は、みんなバイオのものを買う。

**池永** それは永松さんの言う「本物はひとつ」だということ。

**永松** ええ。200年、300年続いてきたことを、ここ10年ほどのリノベーションで変えてしまえば取り返しがつかない。後世に残せないとなると、文化が変わってしまうのではないかと恐れる。

◎活気あるイタリアの市場は食文化の基盤

**永松** 僕は、フィレンツェのサンタンブロージョ市場の近くに長く住んだ。そこは地元の人が相手のさほど大きくない市場で、農家の人がつくったものを持ち寄るところ。

**池永** 手作り食品もたくさんある。

**永松** 生ハムやチーズ、オリーブなども、どれも味見させてくれるので、試食して気に入ったものを買える。

**池永** 文化は、人々の生活において磨かれて本物になり、やがて都市・地域のブランドとなる。イタリアの食を通じて、それを実感した。



地元の食品や農産物が並ぶフィレンツェのサンタンブロージョ市場

**永松** イタリアのパルマもそうだが、スペインのサンセバスチャンも美食のまちとして知られている。この人口18万人のまちには、世界的に有名な料理学校がある。なにより三つ星レストランが3店もあって、二つ星や一つ星店もいくつもあることで知られている。そこで働いている人が5年10年すると独立して、近くでお店をする。その繰り返しのうちに、まちが変化していった。小さいまちだから、シェフ連中も交流し、料理法を教え合うこともできた。また、ここはフランスに近く、金持ちのフランス人も来るリゾート地で、美食の倶楽部もいっぱいあることも重要。

**池永** ポイントは、リーダーが出てきて革命的なことをしても成功するとは限らない。それを理解し支持する人たちがともに出てこないとならば変わらない。それが成功要因。

◎伝説の店、レストラン ロアジを開店

**池永** 永松さんが独立して開いた、奈良県・吉野のレストラン ロアジには全国から多くの人々がやってきた。

**永松** 独立したのが20数年前の話。場所は、奈良の吉野という人口2800人の村。イタリアのトマトやズッキーニとかも日本では売っていなかった時代だったので、野菜類は種を持ってきて、自分でつくるしかなかった。僕は、付き合いがあった業者さんに頼み、月に1回くらい、ケーパーだとかマスタードとか生ハムとか、地方で手に入りにくいものを送ってもらった。高価な食材も用意したが、主には自分で野菜をつくり、あとの食材はできるだけ近くでと考えて料理をつかった。海まで遠いところなので、魚も鰻、あまご、夏には鮎を使った。まだ、地産地消とかとあまり言わなかった頃のことだが、僕は自分で野菜をつくることに関わるのは、けっこう幸せなことだと思った。沢に魚を捕りにいくこともすてきなことだと感じていた。



奈良県・吉野のレストラン ロアジ

**池永** その後、西宮とか沖縄でもお店をされたが、現在は滋賀県の高島市でレストラン ロアジ高島をやっておられる。パン屋さんとレストラン。詳しくは第3セッションで。

第2セッション カコ × ミライトーク

江戸時代と現代を日本料理でつなぐ — 大阪の食のあり方を考える

..... 梶山一希店主 × 池永寛明所長



梶山一希氏 日本料理 かこみ 店主

(かこいやま かずき) 大阪北新地で鶏鍋専門店を営んでいた父に憧れ、神戸や東京などの料亭・旅館で日本料理を学び、神戸三宮のフレンチでも修行したのち、「チャレンジキッチン」で優秀賞を受賞、27歳で堂島のホテルエルセラウン大阪で開業。江戸時代の大坂道修町でふるまわれた本膳料理の復元をはじめとする大坂の料理を研究し、過去と現代とを融合した「大坂料理」のあり方を産経新聞主催「上方生活文化堂」などで探求している。

1 大坂の本膳料理の本質は何か?

**梶山一希** 梶 (かこみ) の字のように、皆さんにあたたかく囲んでいただけるようにと名付けた店は、ちょうど9年目。大阪堂島の北新地の端っこで、日本料理の店をやらせていただいている。

**池永** 今から200年近く前の文化10(1813)年、道修町3丁目の町会所で出された長崎奉行手附夜川徳太夫への接待料理の記録が残っている。その文書に基づき、私たちの研究所と「大阪くらしの今昔館」との共同プロジェクトで、梶山さんにその時に出された本膳料理の復元をお願いした。



200年前に大坂の道修町で出された接待料理を復元

**梶山** 文書は現代語に読み下していただいたが、本膳料理については、昔の資料などが少し残っている程度なので、自分なりの読み解きと、専門家の人の意見を聞いて、試行錯誤を繰り返した。

**池永** そもそも、大坂の本膳料理というのはどういうもの?

**梶山** まず、今の会席料理と比べて献立数が多い。一の膳から七の膳まで、どんどん出てくる。決まり事があって、一の膳には、まず飯と汁。汁は必ず味噌で、夏は赤味噌、冬は白味噌。あとは、なますと香の物とお平(煮物椀)。この5つが1つの膳に盛られている。二の膳は、菓子椀とおすまし。菓子椀は、菓子ではなく煮物を盛ったもので、おすましはお雑煮。三の膳は今で言う八寸のように、細かいものを盛り合わせたもので、必ず伊勢エビが乗った。与の膳は焼き物。魚は鯛で、おめでたい席に使われた。

**池永** 大阪人は鯛が大好き。前の海で美味しい鯛がとれた。戦前まで、大阪の商家では、春先に鯛を贈りあう習慣もあった。

**梶山** 五の膳にはお造りと浜焼き。浜焼きは、塩焼きに近い魚の料理。この時点で、もうかなりの量の食べ物が出ています。たぶん三の膳くらいまで、お腹はいっぱいになる量。焼き物などは、目で見て、おそらく持ち帰る料理ではないか。六の膳の果物などもそう。七の膳では、またお吸い物が出る。とにかく汁物が多い。しかもこの段階ではお酒はまだ飲んでない。七の膳の吸い物が出て、やっ

とお酒を飲んで良いという合図。そういうもてなしの料理。

**池永** 今回、この料理を復元して、梶山さんが感じたことは?

**梶山** 電気もガスもない時代に、あれだけの料理をいいたい何人で、どれだけの時間で用意したのかと思うと気が遠くなる(笑)。

**池永** 現在の接待料理との違いはどう思うか?

**梶山** 今は、お客さん目線で料理をつくる。食べるペースに合わせて、お話などの盛り上がり具合に合わせて料理を出すので、店では会席料理を3~4時間かけて召し上がっていただくこともある。

◎商いに「食」が果たした重要な役割

**池永** 昔の大坂は商いを中心とする都市。そこでは、「食」は大きな意味をもった。料理を食べながらの商談が大前提で、大坂商人のおもてなしの「ご馳走」を担うのは、当初は「仕出し屋」だったが、のちに「料亭」となったとも言う。

**梶山** この1年、産経新聞社の「上方生活文化堂」という企画で、月に1回、お客様のところで料理をつかった。家庭の台所と我々の調理場では環境に大きな差があるので、下ごしらえを十分にしていき、現場では最後の仕上げの最終調理をするようにしていた。



登録有形文化財の吉田家住宅で月に1回、季節や行事をテーマに料理を出した「上方生活文化堂」(産経新聞社主催、大阪くらしの今昔館/大阪ガスエネルギー・文化研究所協力)

**池永** 江戸時代の大坂では、商談がまとまれば、茶屋や料理店で飲食をともにして、最後に手合(手打ち酒)をおこなった。大阪の料理は、まさに商談から生まれてきたとも言われる。つまり、料理人と商人が連携していかたちで発展してきた。梶山さんは「大阪料理は出会いもの」と言っておられる。これは私は名言だと思う。

**梶山** 僕は、海のものも、山のものも使うし、野のものも使う。今は肉も取り入れたりする。すべての食材をその旬の時期に調理して、組み合わせるわけで、その意味で、まさに旬と旬の出会いものだと思っている。特に「大坂料理」の場合は、すべてのものが混じりあい、それを新しい形にするのがその本質だと感じている。

◎子どもの頃からの環境で育まれた鋭い味覚

**池永** 梶山さんは絶対音感のような味覚の持ち主。AとBの食材を足すと、こんな味になるというようなことがわかるという。

**梶山** 自分自身は、普通のことだと思っていた。僕のなかでは、各素材の味を数字と同じようにインプットしていく。たとえば春の大根、夏の大根、秋の大根、冬の大根、それぞれの味を1のa+とかa-とか、頭の中に取り込んでいって、それらを足したり引いたりかけたりする。頭の中で料理にする。だから、店を出す新しい料理は試作をしないが、あとで食べたときに外していることはない。

**池永** お父さんも料理人で、小さいときから弁当も会席料理(笑)。

**梶山** わが家では料理は自分のところでつくって食べるという環境。外で食べる習慣はなかったし、ファストフードとかはむろん食べたことがなかった。僕の弁当は、父がつくった松花堂弁当を母が詰め直すというかたち。幼稚園、小学校の低学年のころは、



みんなと一緒にお弁当を食べるのがすごくいやだった(笑)。キリンのお弁当箱の中にはサワラの西京焼きとかが入っており、その横にはじかみが添えてある(笑)。



大阪料理は旬の素材の「出会いもの」(日本料理 かこみ)

## 2 現在の大阪の市場と旬の食材

**池永** 大阪では、天満の青物市や雑喉場の魚市など、昔から大きな市場があった。

**梶山** 僕は毎朝6時半から、福島「中央市場本場」に行っている。ここでは、青果、水産、加工食料品などが全部揃う。ただ、どちらかというと物流システムの拠点。今は産直とかが当たり前になってきているので買い付けの人も少なく、もっと小売りもやっぴこうという動きが出てきたのは最近のこと。対照的に、難波の「木津市場」が今は熱い。ここは買い物をするのに程良い大きさで、歩いて回れる。数は多くないが、その中にはこだわりのお店もある。

**池永** 今は外国人観光客もけっこう来ている。

**梶山** 一般の人や外国人も取り込んでいながら、それにプラスして、プロの人が来てほしいものが買える市場にしようという感じ。

**池永** ここでのポイントは、その場では食べられないということ。食べながら歩くのは、食品衛生上の問題もあるということで、あえてそうしていることも成功要因になっている。

**梶山** 次に「鶴橋市場」。ここには大阪の前の海はもちろん、三重、伊勢志摩からの魚も届く。鮮度が良くて安いものが置いてある。一方、「天満市場」には青物市場の名残が色濃くあり、八百屋が今も多い。一般の方向けの小売りもしていて、毎日が特売という感じ(笑)。連日すごい賑わいで食材がよく回っている。プロも来るが、その分は各商店が裏の方でちゃんと荷造りをしている。

**池永** 最後に「黒門市場」はどうか。台風のとときにインバウンドが途切れて大変だと嘆いていたが。

**梶山** あそこはもう市場と言って良いかどうか(笑)。黒門市場は今は外国人観光客であふれる観光スポットになっている。かつては黒門市場で買い物するのは料理人のステータスだったのに、今は大きく様変わり。ただ、お店によっては、今もプロ相手の分をうしろで囲って納めたりはしている。

**池永** 中央市場は、買い付けもファックス等ですまされることが増え、人が来ない市場になっていった。また、最近は料理人もあまり市場に行かないという。イタリアとはまったく違う風景に見えた。

### ◎理想の「大阪料理」とはどのようなものか

**池永** 最後に、梶山さんの理想の「大阪料理」とはどんなもの？

**梶山** しっかり過去のを研究し、それを踏まえて、飲み込んだ上で、新しい、とはいえ奇抜ということではなく、自分なりものをつくりだしたい。料理人はアーティストだと僕は思っているの、その意味で、常に進化していくのが「大阪料理」だと考えている。伝統と革新ではないけれども、本質を踏まえた上で新しいものを創造していきたい。

## 第3セッション クロストーク

### 食で、まちを変えられるのか

永松信一シェフ × 梶山一希店主 × 池永寛明所長 × 会場の皆さま

#### 1 食で地域が変わっていく

**池永** 私は大阪で働いているが、週末は滋賀県の高島の家にいるので、永松さんのお店にはよく行く。訪れると、すてきな人たちがパンを買いにきているのを見かける。

**永松** パンは今はスーパーやコンビニでも買えるのに、それで満足できない人たちが求めているのはどういうパンかと、僕はいつも考えている。ヨーロッパでは硬いパンを食べる。パン生地を油を加えるとふわふわが長く保てるが、本来その油は必要ないというのが、ヨーロッパの人の考え方。僕はイタリア人が食べておいしいパンや料理をつくりたいと常に思っている。

**池永** 琵琶湖のそばにお店があるので、外国人の留学生たちや琵琶湖を回る自転車の人も来る。永松さんのパンを食べてここで過ごすという、ひとつのコースにもなっている。

**永松** パンは日常なので、毎週買いに来てくれる人がいるのはうれしい。「良い天気ですね」「元気ですか」「子どもさん大きくなりましたね」と、互いに言葉を交わす。

**池永** 車のプレートを見ると日本中からやって来ている。パンもすぐになくなってしまふ。

**永松** 別荘地なので週末に来られる方も多い。10時半から開けているが、常連の人は、早めでも何か焼けているのを知っていて、お金を置いてパンを持ち帰る(笑)。ありがたいこと。

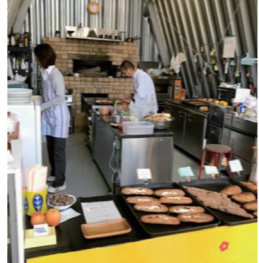
**池永** 高島のホテルに泊まるアメリカ人で、一日中琵琶湖で波の音をきいている人がおられるという。その人が永松さんのパンを買いに行き、また波の音を聞きに戻る。まさに五感を刺激する環境。今、高島は、永松さんのパンを食べたい、料理を食べたいからそこへ行くというまちになろうとしている。一方で、梶山さんは、産経新聞社の「上方生活文化堂」企画で、中崎町の吉田家住宅を舞台に百年前の大阪をイメージした料理を毎月つくられた。1年間の活動で感じたことはどうか？

**梶山** 忘れかけていたことを思い出す機会だった。伝統ある住宅の畳の間で中庭を眺めながら食事をする。また「かいしき」として、その家に植わっている紅葉とか栗の葉とかをとって使わせていただいた。柚や山椒の木もある。都会でそれができる。その素晴らしさは大きな刺激になった。

#### ◎日本料理とイタリア料理には近いものがある

**梶山** 日本料理とイタリア料理には近いものがあると思う。素材を活かして、それをどう調理するかが大切。

**永松** 僕もそれは感じる。四季がある。緯度も近い。海に囲ま



滋賀県高島にある、永松さんのレストランとパンのお店



れていて、国土が長い。食材が豊富である。いろんな共通点がある。フランス料理は、貴族階級や富豪のために崇高な料理をつくらせて今があるが、イタリアでは貴族向けの料理はあまり発達しなかった。それはイタリアが食材に恵まれていたからで、野菜の煮込みとかトマトソースのスパゲティとかは、料理人でなく、一般のママがつくっても美味しい。

**池永** イタリア料理はマンマの料理とも言う。

**梶山** それでも、プロの繊細な部分はきっとある。以前に永松さんのお店に行ったときに、僕が話しかけたら、今からパスタをゆでるから、しゃべらないでと叱られた(笑)。

**永松** 失敗はできないから(笑)。パスタは少しのオーバーでだめになる。肉や魚の方がまだ融通がきく。ちなみに来年1月に梶山さんと僕は友人らとシシリアを回る予定。他所の空気を吸い込み、彼は大きく変わるかも知れない。

**梶山** 新しい刺激がありそうで、とても楽しみ。ところで、そもそも永松さんが独立のときに、田舎を選ばれた理由は？

**永松** 僕は、東京で働いた後、フィレンツェ郊外のキャンティで働く機会があって、そこで自家でつくった野菜を出しているレストランの姿を眼のあたりにした。それは僕に、とても素敵なことと思えた。ハーブをとりに行ったり、ルッコラやズッキーニをとりに行ったり。レストランは家族経営で、引退した祖父母とかが畑の世話をしている。こんなのがいいなと。地域の同じような環境でつくられた素材を使って料理をつくっていたら、きっとそんなに変なものではないだろうと思った。

#### ◎自分のスタイルを支えてくれるもの

**会場1** 日本のイタリア料理は、日本人の口に合わせたものになっているという言い方をよく聞く。私は永松シェフのお店にもうかがうが、その料理にはイタリアの良さがちゃんとある。その意味で、料理についてのご自分のスタイルをどういうふうに決めているのかをお二人にうかがいたい。

**永松** お店にも来てくださる、ミツカンの方ですね(笑)。僕は、以前一緒に働いていた仲間だとか、東京のレストラン時代のオーナーシェフだとか、イタリアにいる尊敬している人たちだったら、僕のこの料理をどう感じるだろうかを常に意識してつくっている。それが自分の支柱。水菜とかの日本の食材を使って平気かと問われると、イタリア人のシェフが日本に来て料理をつくれれば、自ずとそういう食材を使うと思う。輸入された、自国のものだけでつくるとはならない。

**梶山** 自分は若くして独立したので、修行半ばではじめた部分がある。毎日、来ていただくお客さんの反応やお声を聴きながら、実際は日々模索。毎日のお客さんとのコミュニケーションのなかからいろんなことを吸収し、今はその積み重ねでやっている。

**池永** 私は先ほど、イタリーの食材マップの話をしたが、ミツカンさんは、日本にも地域ごとのお寿司があるという地図をずっと以前につくられている(笑)。

**会場1** それは地域性がある「郷土寿司」で日本列島を示した地図。「この国には、喜びの数だけお寿司があります」というコピーになっているが、ぜひこういう世界を広げていき、地域文化に貢献したい。



各県の「郷土寿司」で日本列島を表現したミツカングループの雑誌広告(2005年)

## 2 家庭のレベルでも変わることが大切

**会場2** 食でまちを変えるのは、家庭のレベルでも変わっていかないと無理なことだと思うが。料理人の立場からはどのように思われるのか。

**梶山** 自分が育ってきた環境もあるが、やはり根本は出汁。僕は出汁だけをしっかり引けば日本料理はできると思う。家庭では難しい面もあるだろうが、できるだけ試みてほしい。

**永松** 野菜に関しては、今は旬がなくなっていると思う。旬は10日という意味で、本当においしい期間はそれくらい。アスパラガスが年中あるとか、トマトが冬の寒い時期に店頭に出ているのはナンセンスなことだと思う。買うから市場に出回る。できるだけそういうものを買わないように、家庭の人も心掛けたら、時間はかかるが、少しだけでも昔の姿に戻れると思う。

### ◎家族と一緒に食事をするのがすべての基本

**会場3** 家庭で親と子が顔をあわせて食べることが文化にとって一番大切だと思う。親が美味しいと思わないと子どもには食べさせられない。私自身、食物づくりも料理も好きだったが、お金がないので、ずいぶん工夫をした。家庭では、家族で美味しいと言って食べる経験が貴重。つくって、香りを嗅いで、火に立ち会って、素材が変わっていく現象を見て、それが美味しいということをついつの間にか知る。

**永松** 以前、料理研究家の小林カツ代さんとイタリアを回っていたときに、集大成で家庭料理の事典をつくらうとされていた。ホテルでもファックスで原稿のやり取り。その時、彼女は言っていた。自分でご飯をつくりたい人はいっぱいいるけれど、今の時代は女性もみんな働かないと食べていけない。だから、スーパーのお総菜売場が賑わう。レトルトのものや缶詰を開けてどうぞでは、親としての罪悪感が消えない。そこで何が重要かというと、カットされた野菜とか、これとこれを合わせたら何ができるという、中食の中食みたいなものが今売れている。そういう時代背景は当然ある。

**池永** インターネットの料理サイトなどでも、ある食材のアクセス数が圧倒的に増えるのは旬の時期だということ。また、3月3日とか節句の行事の時にも、ほんとと跳ね上がる。それはやはり、子どもや家族にいいものを食べさせたいという気持ちの現れだろう。私も、家族で食べることができると一番良いことだと思うし、イタリアのランチタイムに感動したのはまさにそういうところ。そこから地域文化もうまれてくるのではないかと強く感じている。