

世界のトップフードジャーナリスト

カルラ・カバルボの

「食のワンダーランド」

日本紀行



2011年度の「The World's 50 Best Restaurants」で12位、「ベストアジアレストラン」に輝いた東京・青山の「レ・クレアション・ドゥ・ナリサワ」の成澤由浩シェフ。彼の店を訪ねてイタリアのトップジャーナリストが来日した。

●カルラ・カバルボ 食と旅の世界で世界的に認められるジャーナリスト。ニューヨーク生まれ。ニューヨークタイムスなどで活躍の後、祖先の地であるイタリアに移り住む。『Vogue』ボーグを始め数多くのメディアに執筆。

●成澤由浩 世界が注目する日本フランス料理界の鬼才。ミシュランの星以上に今、世界的注目を浴びる「World's 50 Best Restaurants」において3年連続ランク入りを果たし、2011度は堂々の12位に。

## Le creacion de Narisawa



↑イタリアで開かれた「クック・イット・ロー」への参加前、成澤さんは主催者のカルラさんに開催地コッリオに自生する樹木のことを執拗に聞いた。その結果、森を表現した料理に魅了され、今回の来日に。●レ・クレアション・ドナリサワ／東京都港区南青山2-6-15 ☎03-5785-0799 ④12:00~13:30、18:30~21:00 ⑤日曜、月曜不定休

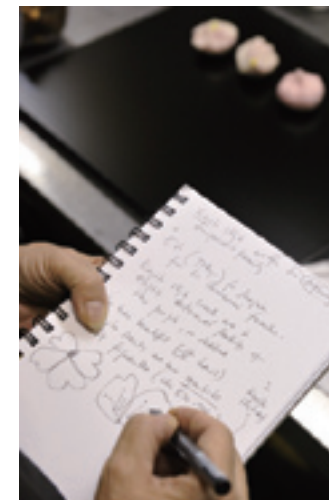
## 世界屈指の食ジャーナリストが、「世界の成澤」の案内で食巡り

私がレストラン「レ・クレアション・ドゥ・ナリサワ」の成澤由浩シェフと夫人の裕子さんにお会いしたのは、まさに成澤さんの料理との邂逅にふさわしい、類まれなイベントでのことでした。それは「クック・イット・ロー」

といい、世界中の才能あふれるヴァンギヤルドな料理人が一か所に集まり、その土地の自然や文化食材に触れ、そこでインスパイアされた一皿を創造するものです。成澤さんは昨年8月にイタリアのコッリオで開かれた第2回「クック・イット・ロー」に日本

から招待されていて、それが私の成澤さんとの最初の出会いです。私はコッリオでの「クック・イット・ロー」の主催者のひとりだったのですが、このとき成澤さんが供した一皿は、森林での生死と輪廻を表したもので、私はそこに込められた深い思考と料理の完成度に完璧に打ちのめされました。

衝撃を受けたのは私だけではなく、おそらくそこにいた全員（13人のシェフと30人あまりのジャーナリストたち）が同じ思いを持ったはず。それから数か月後、フィンランドでの第3回「クック・イット・ロー」でも成澤さんと彼の料理に再会し、「ナリサワ」という名前は私の脳裏に深く刻まれました。ですから私はあるグル

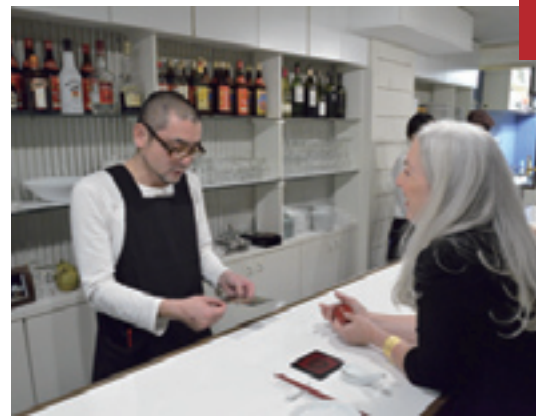


↑取材は写真だけでなくスケッチとともに克明にノートを取る。成澤での食事は集中するためひとりだけでテーブルに向かった。



↑ゆい自然農園の根菜類を中心としたサラダの前菜。食感を重視して、包丁ではなく手で砕いたように割ってある。

## Renge



←オーナーシェフの西岡英俊さんは知る人ぞ知る中華の名店、新宿御苑のシェフ出身。現在シェフズでも調理長を務めている。

←「シェフズ」から受け継ぐ上海蟹料理はなんといってもこの店の白眉。写真は、上海蟹ミソの担々麺。

●Chinese Tapas Renge／東京都新宿区新宿3-12-1 2階 ☎03-3354-6776 ④18:00~24:00 ⑤月曜

↓店名にチャイニーズタパスとあるように、たくさんの料理を小皿で楽しめる。写真はたらの白子のマリネ。



↓空豆はイタリアでもポピュラーな野菜だが、カルラさんにとって焼き空豆の美味しさは初めての経験。



←シンプルに蒸しただけの香箱がに。●こなから／東京都豊島区北大塚1-14 ☎03-5394-2340 ④18:00~23:30 ⑤水曜



## こなから大塚店

←成澤シェフ夫人の裕子さんとは、2009年のイタリアでの最初の出会ってから1年足らずだがすでに家族のように打ち解けた関係。コッリオに続いてフィンランドのラップランドで開かれた「クック・イット・ロー」でもサポート役として濃密な時間を共有した。



メ雑誌からオーストラリア取材を依頼されるとすぐに世界地図を開き、日本へのルートを確認し、チケットを予約して成澤さんに連絡を入れました。成澤さんの本拠地で、もう一度彼の料理を味わい、私の記憶を再確認したかったのです。

とりとして、また、曲がりなりにも食の物書きを生業とするものとして、有名な築地市場には並々ならぬ興味がありました。当然、成澤さんも築地を熟知していると想像していたので、彼が築地に行っていたことがないと知って、とても驚きました。成澤さんはその理由は言わず、次の日の早朝、彼の車で小田原という漁港に行きました。

## 築地市場

↓<sup>まぐろ</sup>鮪の仲買がひしめくエリアで撮影するカルラさん。イタリアでも鮪はポピュラーな食材だが、近年は獲りすぎが問題に。

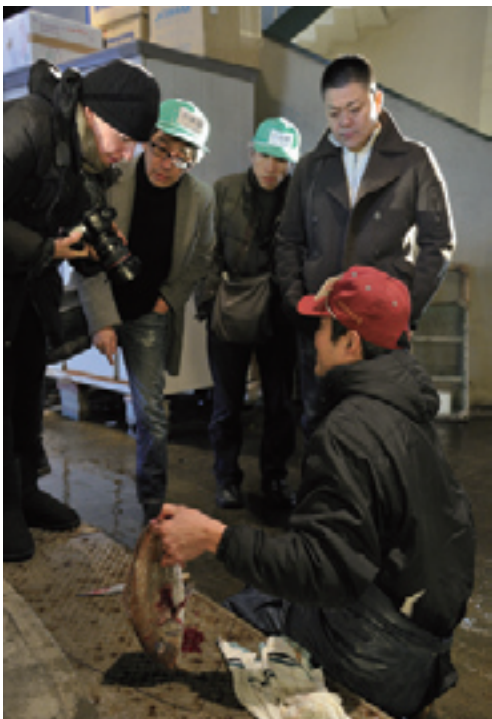


↑築地市場のガイド役は、なんと成澤さんが敬愛する『てんぷら近藤』の近藤文雄さんが買って出てくれた。近藤さんの食材買い付けに同行という形なので、外人嫌い(?)の場内もフリーパス状態。築地市場を思う存分に見て回ることができてカルラさんも大満足。

→築地名物タリーが行き交う場内。カルラさんは滞在中、常にカメラを手にして精神的にシャッターを切る。



## 小田原漁港



←成澤さん専属の仲卸から、魚の活き締めを直に見せてもらう。成澤さんは小田原漁港以外にも日本各地に懇意の漁師や仲卸を抱え、その日揚げた最高の魚を直接仕入れてくれる。小田原からの魚は、すぐに青山の店に送られる。最速その日のランチにはテーブルに供される。

↓地物の活魚も地元向けに卸される。こうした地域漁港の機能は沿岸漁業の重要性とともに近年注目されている。



↑小田原漁港の目の前にある建物の1階が、成澤さんがヨーロッパから帰国して最初の拠点として開いたレストランだった。

成澤さんはこの漁港の小さな(築地に比べれば)市場の漁師や仲買の人々みんなど顔見知りでした。彼はその日に上がった魚を直接漁師から買い入れ、店に送らせていたのです。これも初めて知ったのですが、小田原は成澤さんが初めて自分のレストランを開いた町で、場所はこの漁港の真ん前。そこは今も別のレストランとして形を残していました。

築地を訪れましたが、それは確かに興味深いコントラストでした。築地はまるで都市の中の都市と言えるほど巨大でありながら、そこで取引される魚の質が高く保たれていることはすばらしい。しかし、それと同時に私は日本中から驚くべき量の魚が毎日ここへ運ばれていることを目のあたりにして、果たしてそれがいつまで続けられるのかも考えてしまいました。簡単に善し悪しをいえることで

はありませんが、少なくとも成澤さんは自分が信頼する漁師からその日必要な量の魚を仕入れている。その態度に彼の料理に対する姿勢を垣間見るとともに、彼が築地に行かない理由もわかったような気がしたので。

**ナリサワを支える自然野菜**

滞在3日目には、成澤さんが野菜を買いつけている「ゆい自然農園」を訪れました。

長野県の佐久高原にあるこの農園は自然農法による野菜づくりを実践していて、その野菜の味のすばらしさは、すでに成澤さんの料理で体験済みでした。

農園主の油井さんご夫婦は、息子さん夫婦と数人のスタッフでこの農園を切り盛りしています。常に自然の営みを意識し、この畑の豊かで健康な土から生まれる野菜が、成澤さんの美しく香り高いレシピを支えていることを確認することができました。

「ゆい自然農園」の近くには『職人館』という名前のレストランがあり、私たちはここでランチをとりました。ご主人の北沢正和さんとお嬢さんが切り盛りする日本の古い民家を改造したお店です。

成澤さんは「ゆい自然農園」を訪れた時は必ずこの店に寄るそうなので、そうした一日とここでの料理が疲れた体を生き返らせてくれると言っています。

私たちは、油井さんや北沢さんが育てた自然栽培の野菜を使ったサラダや、お嬢さんによるイタリアのバスタを意識したそば料理などをいただきましたが、まさに成澤さんが言うように心が洗われるような食後感を味わうことができました。

## ゆい自然農園

←収穫後に残った根から再び生えた白菜もとても甘い。最近家族に加わった子犬もカルラさんと一緒に白菜にかぶりつく。

●ゆい自然農園 / 長野県佐久市布施長者原  
☎0267・52・2189



↑農園2代目の油井拓実さんと談笑するカルラさん。拓実さんは東京でサラリーマン生活を送ってからのリターン組。

←ゆい自然農園近くの泉に栽培されている、まだ若いわさびをいただいて一齧り。そのさわやかな辛みに驚きの笑みを浮かべる。





↑オーナーの北沢正和さんは地元の役場勤めから料理の世界に入った。2010年、農林水産省選出の「第1回料理マスターズ」のひとり。



↑地大根を齧っておどけるカルラさん。

◀「地元の色々野菜たっぷりのサラダ」は、ゆい自然農園など、近隣の農家や自家製の野菜を色とりどりに盛っている。●職人館／長野県佐久市春日3250-3 ☎0267・52・2010 図11: 30~15:00、16:00~(予約制) 図水曜、木曜

## 職人館



▶店主の水上方さんは江戸の和菓子を代表する職人。その技術とお菓子の美味しさは世界的にも有名で、各国の有名シェフやパティシエたちが店にひっきりなしに訪れるほど。茶席用のお菓子のほかに天然のわらび粉を使ったわらび餅は売り切れ必至の大人気商品。



↑ひとつひとつをご主人ひとりで作る。●一幸庵／東京都文京区小石川5-3-15 ☎03・5684・6591 図9:00~19:00 図日曜、祝日



◀上の4種はすべて桜の練り切り。右のふたつは京の菓子、左のふたつは江戸菓子。下の4種はそれぞれの季節の花を表現している。

## 一幸庵

### 欧米が知らない日本の味

私は今回の滞在での成澤さんのガイドによって、アメリカやイギリスの日本料理店で見られる、いわゆる日本料理というものが単なるイミテーションであることにも気づかされました。

たとえば成澤さんが私に「天ぶらを食べたことがあるか」と聞いたとき、私は馬鹿にしないでとばかりに笑い飛ばしたのですが、初めて『てんぶら近藤』の天ぶらを口にすると、今まで食べた天ぶらが天ぶらではなかったことを知りました。今までの「日本料理店」で食べた天ぶらは、近藤さんの繊細な技で輝くばかりに仕上げられた魚や野菜とはまったく違う代物だったのです。

ことほど左様に、巣鴨の居酒屋『こながら』でいただいたきぬかづき、焼いた空豆、そして旬の香箱がに、それらすべてはニューヨークやロンドンの日本料理店では決して出会えないものばかり。新鮮な刺身には、裕子さんが「わさびは醤油に溶かずに刺身につけて食べるのがコツ」と教えてくれるのでした。

### 隠れ家中華を堪能する

また私は東京でひとつ面白いことに気づきました。東京では美味しいお店は通りに面しているのではなく、ビルの中に隠れているのです。店のファサードを重要視する欧米では考えられないことです。近藤さんのお店もそうですが、ビルの上階が上がって、すばらしいお店を発見するというのはとても楽しい。新宿の『Renge』も成澤さんが連れて行ってくれたそんなお店のひとつです。肩肘張らない雰囲気がとても心地よく、遅くまで空いているし、料理もとびきり美味しい。成澤さんが仕事の後によく来るといふのもうなずけます。

### 日本のマエストロに驚嘆

私はイタリアに住んでいて、仕事では偉大な食の達人ともいえる

き人々とお会いする機会がありません。イタリア語では『マエストロ(複数形でマエストロ)』と呼ばれますが、この日本でもすばらしいマエストロの一人にお会いすることができました。お名前は水上方さん。住宅街にぼつんとある「一幸庵」という小さな和菓子屋さんのご主人で、江戸系のお茶菓子職人として世界的に有名な方です。お話を初めてすぐ、水上さんに「あなたにとって一年に季節はいくつありますか?」と聞かれ、少々戸惑いながらも「4つ、時によって春は短すぎるので3つ?」と答えたのですが、水上さんは笑いながら「和菓子の世界では季節は72に分けられます」と言うのです。私はこの言葉に深い感動を覚えました。確かに一年を自然サイクルの小さな節にスローダウンすれば、それはきつと72という数字にもなり得るでしょう。日本文化が深く持つ自然への尊敬の念が和菓子の世界に反映され、それが72の季節ひとつひとつに対応したお菓子になっているのです。

### 『ナリサワ』という芸術

こうして私の初めての日本体験の中心にあったのは、やはり「ナリサワ」という特別なレストランです。私は滞在中ランチとディナーにそれぞれ数回ずつ臨みましたが、それによって「ナリサワ」が世界最高のレストランのひとつであることを改めて確信しました。「ナリサワ」が特別であるのは、成澤さんが既存の技法をそのまま使うのではなく、常にそれを再検討したうえで、彼独特の新しい手法を編み出していることとすることにあります。そしてその背景にある自然や文化に対する抜きん出た高い考察と感受性。彼はまさに芸術家であり哲学者でもある。彼の料理は単なる高級レストランの領域を超え、多面的な示唆と刺激にとんだ芸術作品と言えるのではないのでしょうか。

いま私は、東北地方を襲った地震と津波、そして恐ろしい原発事故という不幸なニュースに心を痛めています。しかしこんなときにこそ成澤さんが持ち続けている自然への畏敬の念を再認識することは、日本人だけでなく世界中の人間にとっても重要だと思われるのです。私は必ずまた日本を訪れます。そしてこの国のこれからは変わらぬ美しい自然と、そこから生み出される芸術的で豊かな食の世界をさらに探求したいと願っているのです。