

日仏両国の穏やかな希望

久保昌弘



筆者、辻調グループフランス校にて

2020年12月、フランス史上最長寿の大統領経験者、M. ヴァレリー・ジスカル・デスタンが永逝した。

大統領時代、VGE とも呼ばれ、スラリと背筋が伸び、端正な顔立ちの容姿。
当時小中学生だった私は、フランスの映画俳優と間違えて記憶していた。

後にフランスとの関わりを長く持つことになる私は、VGE の功績を知ることとなった。



九州・沖縄サミット 2000



G20 大阪サミット 2019

TGV の実現においては、日本の新幹線と安全運行・スピード競争・車体デザインと、多岐に刺激を受けあい、鉄道大国の両国として相互の技術革新を支え合うことになったと受け止めている。そして、サミット開催を提唱し実現、現在も継続されているが、日本で行われた 2019 年の G20 大阪サミットでの首脳夕食会では、辻調グループの教員が料理の監修及び調理協力を行い、2000 年の九州・沖縄サミットにおいても首脳晩餐会で料理提供を行い、サミットへの 2 度の協力となった同グループに勤める私にとって、VGE の功績からの学びは興味深く、惹かれる思いが大きい。

歴史を振り返ると、サミットの他、万国博覧会・オリンピック・サッカーのワールドカップの始まりにおいても、フランス、フランス人の提唱や行動であったことに気付くことになる。フランスの近代史における世界との関わりにおいて、同じフィールドの人たちが集い、語らい、学び、楽しむ。多文化の多様性ととともに、それぞれの良さを認め合い、交換し合って分かち合う。交流することに意義があると理解する。

このことは、私に関わってきた世界中に広がりを見せ続ける日仏の料理にもいえる。
コロナで苦境に立たされた分野でもあるが、Avec (With)、Après (After) Coronavirus への思いと共に、この分野の復活にこそ希望を見出している。

ガストロノミ（美食）の世界において、フランスと共に日本が名実ともに世界のトップレベルにあることは、ミシュランガイドが世界屈指の美食の国に値すると評価したことでも大きな話題となり、知られることとなっている。

近年、フランスのレストラン業界では日本人の料理人の活躍が目覚ましい。
日本人シェフのレストランが多数、ミシュランガイドで星を獲得。2011年にはパリの Passage 53 の佐藤伸一氏が2つ星を獲得。ついに、2020年、KEI の小林圭氏がフランスで3つ星の荣誉に輝いた。ミシュランと双璧をなすレストランガイドブック・ゴーミョでも、フランスで活躍する「日本人」が、フランス料理界の TENDANCE（トレンディー／流行）として、しばしば取り上げられることからその実力評価の程は確かなものだ。

私は通算18年にわたり、リヨンに近い辻調グループ・フランス校に勤めていたが、リヨンは料理において保守的な地とされてきた。この地にも日本人シェフの新しい風が吹きこみ、その代表は、旧市街に店を構え、ミシュラン一つ星を冠する新居 剛氏が指揮をとる AU 14 FEVRIER という小さなレストラン。近年リヨンで最も予約が取れないお店とまでいわれてきた。ミシュランの2つ星に輝く TAKAO TAKANO（鷹野孝雄氏）も秀逸だ。そして、Tomo という本格的な日本料理店も連日の賑わいを見せてきた。

日本人シェフの評価としては、季節感のある素材を活かした料理の高いクオリティ、量・内容とのトータルバランスとその構成、プレゼンテーションの美しさ。加えてコストパフォーマンスの良さを誇り、訪れるお客様はもとより、同業のレストラン関係者や食のジャーナリストの多くも舌を巻いている。

日本人が持ち合わせているアイデンティティーともいえる細部への心配り、忍耐と集中力があり、何事にも真摯に向き合う完璧主義的な仕事ぶりに裏打ちされた確かな技術が基盤となり、素材の良さを活かし、欲張り過ぎないボリューム。作業効率の合理性を高めるため、あらゆる視点で無駄を省くことも考える。洗練され繊細な料理は、健康志向が高まったお客様、多くの女性客の嗜好とも密接に結びつく。

1世紀以上前のこととなるが1900年、パリではオリンピックと万国博覧会が同時に開催され、近代文明の国際化、大衆化へ大きく変化しようとしていた。当時、ホテル・リッツで活躍していたシェフの M. オーギュスト・エスコフィエは、フランス料理やレストランもその社会変化に

合わせるように近代化と合理化を進めることが必要だとし、コース料理を生み出し、分業制を進め、化石燃料からガスへの転換等、労働改革・環境改善を実現し、料理においても、意識的に複雑に作ろうとする料理は手順が増え、非効率的になると考え、簡潔な作り方で最上の結果、最上の味に持って行くことが、これからの料理人に要求される条件と説いていたという。その考えは、その後も脈々と引き継がれ、フランスの食文化の発展、今の日本人シェフの活躍の背景の共通点、今日の社会課題、世界の取組においても通じ合うのではないだろうか。

食文化には、自然敬愛や固有の特色というものが存在するが、日本とフランスの交流は、食という人間の営みの根幹でしっかりと結びついている。これまでの両国の料理に関わる先人の長らくの努力と尽力により確かな相互理解が深まり、両国文化の良き影響も重なり多様性が具現化した料理を通じて、両国の料理人の活躍の場が世界中に広がったといえよう。殊にガストロノミの世界での高いクオリティを知る両国が、これからもそれぞれの長所を尊重し認め合い、お互いの善きところを交換し合い、分かち合い、支え続けることが、コロナにより、グローバルizmとローカリズムの両立をなすニューノーマルを目指すことのひとつの確かな道のりのように思う。

素晴らしい料理を正当に評価される世界で、日仏双方の Respect（リスペクト）、Echanger（交換）、Partager（分かち合い）、Collaborer（協力）により、この後も良き方向に進化を続けることに疑う余地はなさそうだ。

料理は時代と共に変わりゆく。

フランス料理界には、日本と長く深く関わった、M. ポール・ボキューズ（2018年に他界）の存在を思い出される方も多いかと思うが、彼のスペシャリテのひとつに、トリュフのスープがある。1975年、エリゼ宮で当時の大統領のために、腕を振るった際に考案したものだ。世界にも名だたるレストラン・ポール・ボキューズのメニューにこう記されている。“Soupe aux truffes VGE” 日本から訪れた多くの料理人、美食家も、その美味しさにうなったはずだ。



Paul Bocuse 氏と VGE 大統領



Soupe aux truffes VGE

世界は絶え間なく、社会変化と人間の進化を示していくのだが、スポーツや音楽がそうであるように、日仏の優れた料理とそれを創り出す料理人は、地球上の多くの方々の喜びや幸福と関わり、国境や国籍を越え、その素晴らしさは再び地球を駆け巡る。そのことは、五輪の精神、VGE の実績からも学び取れること。私はそう信じてやまない。

（筆者は大阪日仏協会会員、辻調グループ・大阪本校勤務、日仏経済交流会 理事）