

横浜・フレンチ「エリゼ光」
六川 光シェフのひとり語り

04

生産者たちが追い求める夢とロマン (前編)

人は誰でも、お金には替え難い夢とロマンを持っているはず。我々、飲食業に携わる者も、将来の夢を支えに日々頑張っているに違いないと思います。今回はそんなロマンを追い求めた生産者たちの話です。

収穫時期を教える木々

本年、秋の味覚を栽培する生産者達は、頭を悩ませております。それは「不作」。いちじくや柿、洋梨の生産者達を回り感じたことです。不作の理由は、天候不順のため木が病気にかかってしまったり、収穫量が激減してしまったり、と色々です。

先日、群馬の幻の洋梨「コミス」を生産する見城さんを訪ねてみました。畑を見ると、「コミスの収穫は、ほぼ終わっています。そもそも洋梨は、木で完熟させるのではなく、若いうちに収穫し追熟されるために収穫は少し早いのです。皆さんもご存知のように、洋梨は、すっしりと重い果物。それでいて木と実をつないでいるヘタの部分は軟弱でもろい。一度強い風が吹けば、せっかく丹精込めて育てた洋梨も地に落ち、傷が付く、そこから腐敗が始まり、売り物にはならなくなってしまいます。だから、若いうちに収穫し、追熟させるのです。だいたい9月下旬でしょう。けれど、生産者の方は、適当に収穫

時期を決めて収穫しているのではなく、そこには生産者独自の見極め方がありました。畑の中を歩くと、コミスだけではなく、桃にリンゴ、栗までも植えてあります。実は、生産者にとって、その洋梨とは関係ない木こそが重要な役割を果たしているのです。

生産者は、「桃がいつ実ったか?」「栗がいつ落ちたか?」を見ます。なぜなら、桃や栗は完熟してから収穫する果物だからです。完熟してから収穫する果物であれば、収穫時期が一目瞭然。一方の、若いうちに収穫してしまつ洋梨の収穫時期を決めるのに、重要な判断材料になるのです。たとえば、「桃が昨年より5日遅く実った。だから今年の収穫は5日遅らせよう」「栗が全て地に落ちた。よし、収穫時期だ!」などと、考えます。つまり、他の果物がその年の天候を判断し、実を実らせ、洋梨の収穫時期を生産者に伝える役割を担ってくれている、というわけです。

他にも、こんな例があります。竹やぶに生える、天然の足長茸。これは、金木犀が教えてくれます。天然物は、いつ生えるかわかりませんので、まさに自然まかせです。しかし、金木犀の、あのいい香りがしてくる頃に行けば、そこには足長茸がたくさん生えています。

良いものを守るために...

話は逸れましたが、私は幻の洋梨コミスの畑内にある、収穫庫を覗きました。すると、そこには箱の山。私は思わず、「ほく。沢山収穫されていますね!」すると見城さんは、「これ、全部、空箱だよ...」

え!? 全部、空!? 収穫されたコミスは冷蔵庫の中でした。冷蔵庫の中に高く積み上げられ、いえいえ、高くは積み上がったいなかったのです。「これで、全部ですか!?」そう咄嗟に言ってしまったのが今年の状況でした。いつもの年であれば、コミスは畑に約2万個実ります。ところが、今年は5千個。4分の1の収穫量しかありませんでした。生産者にとっては、収益を揺るがす事態。当然、この不作の状況は、我々に値段となって影響します。だからといって、値切って買うわけにもいきません。生産者を守らなければ、来年また、あの美味しい洋梨を食べることができないのですから。そうしたら、生産者も消費者も、誰にも得はありません。

こんなときだからこそ、生産者と我々料理人、そして消費者が心を通わせなければ、良いものが失われてしまうと、私は思います。

次号、後編に続く



六川 光 Cuisine Francaise 「エリゼ光」

神奈川県横浜市中区山手町246 カーネルスコーナー2F ☎045-621-4890
営業時間 / Lunch 11:30~15:00 Dinner 17:30~22:30 定休日 / 水曜日 <http://www.elysee-hikaru.com/>

1969年生まれ。軽井沢、下田のホテルでの勤務を経てフランスに渡り「ジャックマキシマン」「コートドール」にて修行。帰国後、横浜のフランス料理店で料理長として修行を積み、1999年に独立。三浦半島独特の食材に惚れ込み、本場フランスのコピーではなく、ナチュラルフランス料理と評される、日本人ならではの獨創性あるフランス料理を追求している。