

横浜・フレンチ「エリゼ光」
六川 光シェフのひとり語り

05

生産者達が追い求める夢とロマン (後編)

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。前回に引き続き、そんなロマンを追い求めた生産者たちの話をお届けします。

新芽を育てる勘

前回は、群馬の幻の洋梨「コミス」を生産する見城さんを訪ね、その収穫方法や今年の状況などに触れました。そして今回は、神奈川県大磯在住の柿作りの名人、渡辺さんを訪ねてみました。渡辺さんは、柿の王様「太秋(たいしゅう)」を実らせる達人です。この太秋と呼ばれる柿は、非常に実らせることが難しい柿です。一度実った枝には、二度と実らないという難しい柿なのです。ですから、常に新芽を育てなければなりません。その新芽を太秋の太い枝のどこに育てるかが、達人の経験と勘によって決められます。

新芽は、太い枝のあらゆる部分から成長しようとするのですが、どの枝を残し、どの枝を剪定するかは達人にしか分かりません。試しに「私にも、教えて下さい」と言ったら、「料理と同じで、自分の今までの経験からの勘だよ」と答えられました。たしかに、教えてあげたくても教えられない…、いや教えることが難しい仕事です。た

とえば、魚のさばき方は教えることができませんが、どこに小骨があって、それにどれくらいの塩と胡椒を振れば美味しくなるかなんて、教えようがない経験と勘の成せる技です。たまに、スタッフの親から

「あなたは、詳しく教えないらしいな!!」など、お叱りを受けることもあります。が、「教えてきたスタッフは、皆シエフになっていくよ」と反論したくなることもあります。それと同じことなのです。話が逸れてしまいましたが、達人は、7月頃、すでに剪定をし、来年どの枝に柿を实らせるかを決めるのです。この時点で、もう来年の収穫量が判るのです。そして、柿の美味しさを決める重要な働きをしているのは…?

質が量か。生産者の葛藤。

私も、その事実を知ってビックリ!! 私は、料理の皿の中に、季節の植物を飾るのが好きなのです。だから、そのときも柿の木に生い茂る葉を見て、「葉を取ってもいいですか?」とつい尋ねると、「ダメ!ダメ!! 素人は、困るな!!」などと、お叱りを受けてしまいました。「美味しい柿を実らせるには、葉が重要なんだよ。柿は、葉から栄養を取って育っているんだよ。この柿が実っている枝を見ている。葉が何枚、付いている?」

「1、2、3……20。20枚?」

「そう。美味しい柿を実らせるには、葉が20枚必要なんだよ」

「へえ。じゃ、30枚にしたなら、もっと美味しい柿が実る!」

「おいおい。確かに30枚つけば美味しい柿が実る。でもなく、農家はこの柿を売って食っているんだよ。30枚葉を付ければ、それだけ1本の木に実らせる柿の量を減らさなければならぬだろう? 我々の収入が減ってしまうんだよ」

なるほど。ただ一度だけ美味しいものを作れば良いわけではないですよ。それで生活をしなければならぬわけですから。ちなみに、柿の木は何年もつと思いませんか? 実は、誰にも分かりません。事実、500年前の柿の木が、現在も実を实らせている事実があります。

最高の素材と歩む夢とロマン

そんな途方もない自然を相手にしていると、新たな品種を作ろうと思っても、結果が出るのは、5年後か、あるいは10年後…。もしかしたら、自分の生涯では結果が見れないかもしれない。これは、前回紹介した洋梨のコミスも同じです。一流の素材を育てている生産者にとって、今まで誰も成し得なかった未知の素材との闘いは、夢とロマンなのです。



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。