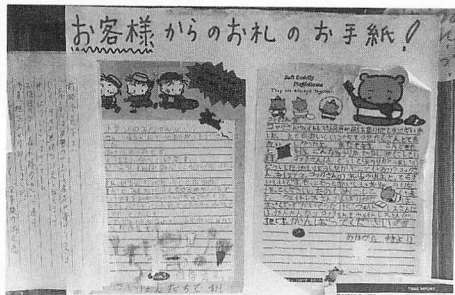


オーデンセの料理。



いつでもこれがベストなんだ、
これでいいんだ、と信じること。
それが、
いちばん大切なことなんだ、とね。

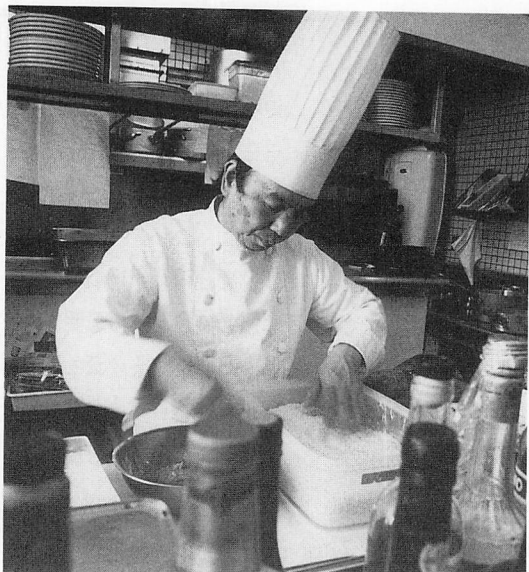




オーデンセ・料理長

YOSHIHIRO MORIMOTO

森本喜弘



料理や菓子の中には、いつのまにかもとの発想とはまったく別のモノに生まれ変わったものが少なくない。
たとえば羊羹。日本へは遣唐使が伝えたといわれるが、中国では羊肉を使った汁物の一種であったといわれる。当時、羹(あつもの)は宮廷や貴族社会に欠かすことのできない料理で、羊羹のほかには白魚羹、猪羹、雉羹、海老羹などその種類は四十八を数えた。その名が示すとおり中国の羹は鳥獣魚貝の肉や肝を使った汁物だったが、奈良朝時代の日本には未だ鳥獣の肉を食べる習慣がない。そこで貴族たちはその名称に見合ったかたちや色は生かしながら、

植物性の材料を用いてそれぞれをつくりかえた。当時は羊羹も小豆や山芋、小麦粉などを材料に、羊の肝の形に切った蒸しあげ、汁に浮かべて食されていたのである。
鎌倉時代になると羊羹は茶道の点心として登場する。室町時代以降さらに菓子らしい体裁を帯びるが、それらはすべて蒸羊羹だった。現在の練羊羹は十六世紀、京都伏見の駿河屋岡本善右衛門が創製して広がったといわれる。
京都市左京区一乗寺向畑町、白川通の東側に京都アンデルセンハウスという名の建物がある。その三階、オーデン

セという名のレストランが、すこしかわった料理を提供していると聞いて訪れた。ランチメニューを中心にビザなどの軽食で賑わう、家庭的な雰囲気のお店である。ただ、ここでは通常の営業とは別に完全予約制での注文を受け付ける。予約客には小さな子どもを抱える母親が多い。そこで提供される料理とは……？
「そんなに大きなものではないんです。いわゆる、アトビー体質の方々のために料理をつくってさしあげているのですよ」
料理長の森本喜弘さんは、そう語ると実際に供するものをいくつかテーブル

に並べてくれた。洒落左器に盛られたそれらの料理やデザートは、一見したところ普通のディナーとかわるところはない。
「アトビー体質の方々は、それぞれアレルギーを起こす食材が異なるんです。十人いたらしゃれば、十人が微妙に違うのですよ。それぞれに合った食材で調理するわけですから、オーダーメイドじゃないとダメなんです」
牛乳やバター、卵や大豆、小麦粉、肉類などはいっさい使えない。魚も脂の少ないものに限定される。野菜も無農薬、有機栽培のものでないと安心できない。野菜はともかく、これではおよ

そ旨いと感じられる素材はすべて否定した上で調理に挑むことになる。
「その難しさを、私はなんとかしたい。美味しさへの欲求は、みな同じはずです。しかし現実にはそれを享受できない人々がいる。街中にあるレストランや食堂、その何処にも安心して入れないなんて想像できますか？」
そんな難題に挑戦する森本さんを支えているのは、アトビー体質をもった子どもたちの喜ぶ姿である。オーデンセにやってくる彼等の多くは、それまでみたこともない、鮮やかで美味しそうな料理に有頂天となる。その姿や、後日、母親たちから届く手紙に森本さんは励まされるのだという。
どうです、ちょっと味をみてみませんか？

か？とテーブルの料理をすすめられる。ホワイトソースのかかった白身魚のソテーや冷たい野菜スープなど、見た目にはコクのあるものはかりだ。だが、実際にはどれも非常に淡泊・薄味である。油脂や調味料でたっぷり味付けされた料理に馴れた舌には、少々もの足りなく感じた。無論材料のタネあかしはあらかじめされていたせいもある。だが、味わうほどに素材や調味のシンプルさに似合わぬ味の深さに気付きはじめた。ふだん味わい馴れた玉葱や人参に、香辛料にも似た香りや風味を感じたのも新鮮だった。
もちろん、すべての料理に馴染めたわけではない。小麦粉を使わない麺料理などは、まさにメンくらってしまっ

もののひとつだ。
「それはごもっともです。どんなに形はソックリでも、本物の素材を使っていない以上、手の届かない部分は出てしまう。これは当然です。当初は勇んではじめてみたものの、いろんな意味で悩ましましたよ。あまりアトビー料理ばかり続けるとアタマが煮詰まってしまう。プロのシェフとして、自分は今……との迷いも生まれます」
しかし、
「気付いたんですよ。卵を使わないプリン、牛肉を使わないピフカツ、どう考えても、どうコロンでも本物にはかなわない。でも、つくる私がそんなことを思っちゃダメなんです。いつでもこれがベストなんだ、これでもいいんだと信じる

こと。それがいちばん大切なことだ、とね」
もとはデンマーク料理のレストランとしてスタートしたオーデンセ。しかしライスが付かないメニューはあまり関心を呼ばなかった。結局今は、普通のレストランと同じメニューをそろえていると苦笑する。ちなみに三千円からできるアトビー用のコースメニューは、「もうけを考えると、手が掛かりすぎて割りに合わない」そうだ。
文・三村 溪
写真・大田 メガミ