

心入れを愉しむ 京料理



中東久人氏 なかひがし みさと

69年3月、京都生まれ。高校卒業後、ブラッドフォード大学・ホテル経営学科に進学。ところが「若かったもんで遊んでしまっていて(笑)、これはアメリカにはいかんな、と(笑)」。フランスへ渡り1年間の語学留学を経て、パリ大学ホテル経営学科に入学。三ツ星レストランなどでホール修行をした後24歳で帰国。金沢の日本料理店で料理修行をし、26歳で同店の四代目に就く。舞台裏は緻密に計算。表では自然な応対をモットーとし、その立ち居振る舞い、物腰の柔らかさは歩んできたサービス畑の土壌の良さを想起させる。

「自然の恵み」では生ぬるい

「自然が叶える」京料理

「雨に煙る」と言う。雨で輪郭がはっきりした木々、山間にかかる白い霧。この花背では、言葉の真の意味が解る。冬には雪深く、雨の日には霧深い。言葉遊びではないが、美山であり深山。京都の中心街から車で1時間はかり、道中は幽玄なる旅情すら伴う。

同店の店主・中東久人氏は言う。「京料理とは料理の原点であり、多少の進化はあるものの、精神的には平安の世から何ら変化は無いものだと思います」。この地で春には若菜を摘み、秋には茸を狩って遊びを楽しむ。平安貴族たちの文化だ。それを伝えんとするのが同店の「摘草料理」である。

食材の本来の姿、実り方、さらに生態系まで、ここでしか知ることのできないことが包丁の入れ方、熱の通し方、盛りつけを決める。「例えは鮎を釣るという行為が調理で、握ってパケツに入れるのが盛りつけ、パケツが器という感じですね(笑)」。山賊料理を論ずる訳ではなく、無論極端な例だ。器を含めた料理の意匠、見て楽しむ前味を無視することはない。ただ「どこかで物理的な計算をしているんでしようが、感覚的、というよりも神秘的なものです。盛りつける瞬間にもこの自然の中にいるからこそというものが

があります」とも言う。

「料理に無理に名前を付けたくないんです」。素材への敬意が、フランスで学んだ経緯からなのか、そう氏は言う。フランスの料理名というのはただ長い名前ではない。素材と作り方、盛り方を説明しているのだ。今回の料理を極力短く書いても同じこと。産地からすれば、同店は最も早く出荷先となる。誰よりも良いものが手に入る。その好例がこの松茸。それをただ塩で焼く。脂が薫の味を塞いでしまうため、鰻も身のふくらみは問わずにカリカリになるまで炭で焼く。焼き加減や塩加減の妙が重要であることは無論として、語弊を恐れず言えば「煮て焼いて積んであんをかけた料理」である。

この上ない自然が叶える料理を享受する。立地はお世辞にもアクセス至便とは言えない。だが不便で人が入ってこないからこそ環境が保てる。「中途半端な田舎では料理はできません」とまで言い切れる。ではなつてしまったら、もつと奥へ? 「そうですね(笑)。でもそうならないように運動もしていますから」。

料理に関して「今まで人間の勤で行っていたものを、デジタル技術を用いても研鑽しなれば」という持論を持つ。それは「食について10年は進んでいる」というフランスでの経験からである。受け継いだ店の立地とは対極にも思えるが、それらを高次元で並立させ、そしてまた同店の新たな魅力として次代に継がれていくのだろうか。



究極の吟味

あの手この手で最後は…

自然、生態系、生殖の環境…
最も食材に近い場所にある京料理。

創業明治28年。「他様の京料理が磁器ならば、私どものは土器とても申しましようか(笑)」。単なる比喩でもなく土無くしてはあり得ない料理が「摘草料理」だと言う。新設されたカウンスター席であれば、1名8000円から選ぶことができる。1名35000円(夕・朝食付)からで前泊も可能で、花背の奥座敷に建つ立派な京風オーベルジュでもある。



02 ただ、焼く

勿体ないと思うなかれ

01. 松茸の良い本を見極める術は様々あるが、最後は「割ってみるしかありません(笑)」。これが出来るのも産地と出荷者に一番近くにいるから
02. 炭で焼く松茸からは水分が沸々と、鰻からは脂がジリジリと滴る。視力で味わう贅沢。鰻はダシが目的とも言えるので江戸焼きにする必要はない
03. 本文にあるとおり料理に名前はない。無礼を承知でフランス風には書けば「蕨の含め煮と地鰻と焼き松茸を重ね、柚子あんをかけて」となるうか
04. 若くして四代目となった中東氏が率いる仕事場。物腰柔らかな氏のこと、俗に言う厨房社会の全てを肯定はしないが、やはり厳しさの方が先に立つ
05. 「1名ずつ跳えられる料理一式」とでも呼ぶべきか。コースという言葉も使わない。写真は15000円(税サ別)からのもので、価格帯は25000円までが基本



01

料理の名は

現場にて教示を求めるべき

04



調理場社会



若き当主には持論がある

03

05 「一席」とも「一式」とも



単位の名は

摘草料理 美山荘

■京都市左京区
花背原地町大悲山
☎075-746-0231
●12:00~20:00
※要予約
<http://www.miyamasou.co.jp>



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO