

心入れを愉しむ
京料理



徳岡邦夫氏 とくおかくにお

'60年、大阪生まれ。【吉兆】の創始者、湯木貞一の孫として生まれる。一旦【嵐山吉兆】に弟子入りの後に料理を離れ僧侶となり、再び湯木氏に入門した変わり種の料理人生。大阪や東京の【吉兆】でも修行を重ね、'95年から【京都吉兆】の料理長に就任。世界中のVIPと友達付き合いがあり、多方面に様々なコラボレートを提案している。どれほど奇抜なアイデアも彼の口から出ると許されてしまうという、稀に見る人徳と愛嬌の持ち主。

ボーダーレスの時代に

課される料亭の役割

「京都吉兆」という店は、実際にはそこを知らない人々からしばしば発せられる噂によって、「最高級でいかめしい老舗料亭」というイメージを持たれがちだ。この中で「最高級」については、ともかく正しい。料理、器、ロケーション、サービス、それらが世界でも指折りのものたちであることに、疑いの余地はないからだ。

しかし、その他はどうか。まず創業70余年という意外な若さは知られていない。それに何より、戦後間もない頃からフオグラやキャビアなどを取り入れていた「吉兆」は、むしろ革新の魁と呼ぶべき存在ではなかったか。

現代の「京都吉兆」は、イタリアのスローフード協会や、フランスやスペインの有名レストランなどと密接に交流している。食材はもちろん技術、知識、アイデアなど、あらゆるものが地球上を行き来する。そうして形作られるのは地球料理「京都吉兆」風、とでも言えばよいか。

「そもそも日本料理というのは、明治に外来文化が入ってきたときに後づけされたカテゴリーです。京料理も同じ。商売のためのキャッチコピーにすぎない」と若主人の徳岡邦夫氏は語る。半日でパリから新

鮮な食材が手に入る現在、「吉兆」や「京都」をブランド記号として特化するビジネスは、もはやナンセンスな時代だ。

翻って、過日のバブル期には、料亭は豪華な舞台だった。一疊ほど積み上げられた京都の松茸を前庭で焙じて20人の芸妓と盛り上がる、などという光景も「京都吉兆」では日常的だったという。金額がステイタスであり、もてなしの表現方法だった時代だ。そんな折、45年物のシャトー・ムートンを注文された。50年の間に醸されたワインが今飲める状態であるところは、ほとんど奇跡のようなものである。造り手、保管者、流通人、沢山の人がさぞ大切に扱ったものだろう。だが、その堆積した思いを受け止めることもなく、「一番高いワイン持ってきて」、「もう一本開けてんか」と言わしめたのがバブルの功罪だ。

「崩壊直後はお客様も減り、こんな時代に料亭なんてもう要らないんじゃないか、と思いました」。だが70年間続いてきた「吉兆」の意味とは何なのかと考えたとき、それもまた50年経たないと同じように、各々が思いをこらして積みあげた何かだったのだ。ワインや食材、器に限らず、この世に在るものは全てそこに関わる人々の意思を内包している。「食文化において我々の役割とは、その情熱や思いを汲み取り伝えていくことだと思いつたのです」。徳岡氏を筆頭に、スタッフたちは皆、その伝達者として強い意思と洞察力を備えた人々なのである。





01 基本は食材

全ての努力を生かすも殺すも



世界に向けて膨らみ続ける
最も愛されている店の一つ

02 世界料理

マニュアルを超えて発信する

01. 「どんなに人材が育っても、食材が良くなければ…」直径20cm近い大きな鮑は圧巻だ。魚介も野菜も、新鮮で安全な最高の物を使う
02. 鮑の「えんべら」部分でスープを取る。通常「水貝仕立て」と言えば貝の身は水に浮かせるが、そこに鮑のダシを使うところが吉兆流
03. 調理場には20代と見られる若い姿ばかり。ここ嵐山本店は若手で構成され、45歳という今まさに脂の乗った歳の徳岡氏が指揮を執る
04. 季節の花を中心に大きくあしらった八寸は、吉兆の名物の一つ。目で楽しみながら和やかに取り分ける様子は茶の世界にも通じるよう
05. 迫力素材の鮑が、かくもチャーミングな一皿吉変身。焼き霜にした鮑と、オクラや焼き椎茸、南瓜などをスープに浸した「水貝仕立て」

04



世界的にその名を知られた料亭「吉兆」の京都嵐山本店。大名も平民も一席に会する茶の湯の精神が生きるだけあって、一見お断りではもちろんない。ただし心尽くしの準備のため、3日前までには予約が必要。昼食36750円、夕食42000円（税・サ込み）と、多少は張り込む必要があるが、その対価ははかりしれない。

05



03 各々の意思



世界に役立つ存在になる為に

京都吉兆 嵐山本店

■京都市右京区嵯峨天竜寺
芒の馬場町58
☎075-881-1101
●11:30~15:00 (L.O.13:00)
16:30~21:00 (L.O.19:00)
水休



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO