

心入れを愉しむ
京料理日本料理
とく

徳尾真次氏 とくお しんじ

'72年、京都生まれ。[たん熊北店]と祇園の割烹で15年の修行を積み、昨年2月、満を持して下木屋町に店を構えた。品書きに値段を表記することは花街ではご法度とされているが、「安心して召し上がってほしい」と店先に値段を記した品書きを置く。20代の若いカップルも訪れ、日本料理ファンの裾野を広げることに貢献している。

伝統と奥深さを武器に 変化を求めめる時代に挑む

幼少の食体験は、概して人の道を定めることがある。アイデア溢れる料理をつくる母親に育てられた子どもは、想像力豊かな大人へと成長し、高級レストランなどで本物の味を知った子どもは、そこで培った確かな味覚を武器に、料理界へと足を踏み入れることもある。

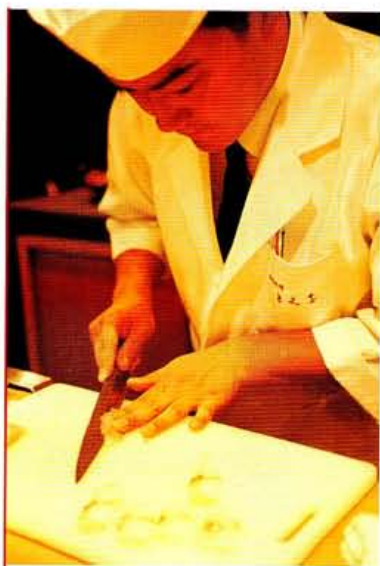
そこで、「日本料理とくを」の当主、徳尾真次氏の話である。「両親が共働きだったので、家族揃って食事をするのはたいてい外食。それがイヤでイヤで(笑)。たまに、ついていくこともありました。ですが、だいたい私1人家に残って、冷蔵庫にあるもので何か作っていましたね」。それがいつしか楽しみになり、中学時代はフランス料理人に憧れた。しかし、高校を卒業する頃には、日本料理を極めると心に決めていた。その理由を「フレンチと違って、毎日食べても飽きないから」とは、生まれも育ちも京都の人間らしい言葉だ。修行先も、丸鍋で有名な「たん熊北店」で10年、食通が集まる祇園の割烹で5年、と日本料理をみっちり学び、約2年前、同店を構えた。

自身の料理を一言で表現すると「シンプル・イズ・ベスト」。いわく「色々手を加えると、せつかくのいい食材がもつたいたいと思うんです」。しかし、スッポンは食べやすいよう骨を抜き、

ワケギは外皮を剥くなど、気付かない部分にはおおいに手間をかける。もちろん、食べ手はそれを知る必要はない。「なんかおいしいもの食べたなあ、といい気分になってもらえたらいいんです」と徳尾氏はいたって謙虚だ。常に「教わったことを忠実に守りたい」という思いがある。変わらなければ飽きられる現在において、この考えはいささか時代に逆行しているという感もある。変わらなければ飽きられる現在において、この考えはいささか時代に逆行しているという感もある。変わらなければ飽きられる現在において、この考えはいささか時代に逆行しているという感もある。

京都ならではの食材・若狭ぐじを使った料理はその一つだ。唐揚げからお造り、焼き物、酒蒸しまで、と幅広く供する。このような店は、今や京都においても稀有な存在で、多くの客がぐじ目当てに訪れるという。特に東京からの常客が多いそうだが、それは、伝統的な京料理が味わえると認識されているからではあるまいか。

徳尾氏は言う。「店を大きくせず、目の届く範囲で続けていこうと思っっています」。目指しているのは、身の丈に合った営み。見た目の派手さより奥の深さを重んじる、京都で生まれ育った料理人らしい発想ではないか。



食材は京都ブランド

伝統の味を求める人のために

若者から旦那衆まで
客を選ばない不変性



01. グジは鮮度が落ちやすいので、獲ってすぐに塩をしたものを仕入れている。生に比べてアッサリしているが、コクがあるのだそうだ
02. 修行先でも珍重されていたグジを、切らずことなく仕入れる。焼き、揚げ、蒸し、といったグジ料理に関する問い合わせは圧倒的に多い。そろそろ「グジ料理の店」と名乗っていいのではないか
03. ウロコごとと高温でバリッと揚げた「くじの若狭揚げ」2000円。焼き物を出す店は多いが、唐揚げを供する店は京都でも珍しい
04. [たん熊北店]で教わった「丸鍋(大)」2500円。グジとユリ根が入った「かぶら蒸し」1500円は、つなぎに卵黄を使い、しっとりとした食感に仕上げられている

美味しい＝美しさ

目福口福を運ぶ美味



店が祇園ではなく下木屋町にあること、開店して約2年と浅いせいもあって、「顔きさんからええわ」と旦那衆も訪れる。が、「喜んでいいのか、どうなのか」と徳尾氏は困惑気味だ。人気が高いのは、「たん熊北店」仕込みの丸鍋とグジを使った料理。昼は5000円コースのみ(要予約)。夜は7500円、10000円、15000円のコースと一品料理を供する。

日本料理 とくを

■京都市下京区木屋町通仏光寺上ル
☎075・351・3906
●11:30～13:00
17:00～21:00 (いずれも入店)
日曜休 (月曜が祝日の場合連休)
昼は要予約



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO

