

心入れを愉しむ 京料理



高木隆慈氏 たかざりゅうじ

1965年京都生まれ、日本料理アカデミー会員、京都芽生会理事を務めるほか、京都府地域力再生プロジェクト推進会議のメンバーにも名を連ねる。環境に配慮し、店では劇り箸の代わりにオリジナルのチタン箸を用意するなど、森林資源保護のための草の根活動を展開。少子高齢化に伴い、外出できない口の肥えた高齢者のために「冷めても美味しい仕出し料理に力を注ぎたい」と語る。

料理を起点に食育、環境問題まで

フィールドを広げる“活動料理人”

素材を吟味し、料理を作り、お客にささやかな幸せを運ぶ。その専門家を「料理人」と呼ぶのなら、「お座敷繁なり」と「仕出し処 二和佐」の店主・高木隆慈氏のことを一体、どう呼ばいいのだろうか。

伝統的な日本料理を手掛ける料理人であり、座敷に出では持ち前の旺盛なサービスピス精神で、お客を楽しませるエンターティナーでもある。さらには、修学旅行や観光シーズンにピークを迎える仕出し弁当も、自ら配達することをいとわない。まさに一騎当千の活躍ぶりである。「今日と明日、200個ずつ注文をいただいているんです。修学旅行生のお弁当は大変ですよ。アレルギー品目を外して献立を考えなければいけませんからね」と高木氏は言う。とはいえ、その表情に疲れはない。むしろ、この状況を楽しんでいるようだ。

好奇心旺盛で、興味を持ったことはとことん追求していく。そんな高木氏が今、熱心に取り組んでいるのは食育だ。「8年前、地元の小学校で座敷マナーの講師をした時、今の子どもも親御さんは、野菜や果物の匂がいつなのかわからないというのに気づきました。匂の食べ物がいかに美

味しくて体にいいのかわ、子どもに教えると同時に、子どもを通じて親御さんにも知ってもらいたいですよ。」

天地が育んだ恵みの美味しさを伝えること。それが日本の伝統を伝えることにもつながっている。「若い頃は、フカヒレなどを使った創作料理も作りましたよ。口の肥えたお客様には「ここでフカヒレ食べるんやったら、中華料理屋に行くわ」と言われました(笑)」。そんなきっかけもあり、伝統的な日本料理の道を邁進するようになった。

その一方で、環境問題にも力を入れている。「他店と協力しあって、店から出た生ごみを堆肥にして、美山や亀岡の畑で使おうと計画しています。将来的には、その野菜を食育に使ったり、ベーストにして離乳食にしたりして、子どもの味覚教育に取り組んでいきたいですね」。

料理を通じて人と出会い、その中で気づきを

得た高木氏は、料理を起点に教育や環境問題へとフィールドを拡大し続けている。近頃では京都府の地域再生事業の一端も担うが、それら全ての原動力になっているのは、「伝統を守り伝えたい」という思いだ。そしてそれこそが、創業91年という老舗の看板を背負う料理人が、異分野と関わる条件となっているのだろう。

高木氏は料理人である。しかし、ただの料理人ではない。「活動する」料理人なのである。





02

天地の恵みを一皿に

季節を運ぶ地元の滋味



01



03

老舗の味を軸に
日本の伝統文化を発信

01. 「美味しいだけでなく、体にいいものを食べてほしい」と高木氏は、食材からあしらまで、季節を意識して選ぶ。そうすることで、1つの料理の色合いや風味がまとまるという

02. この夏は、賀茂なすと鴨肉の組み合わせが登場する。「賀茂と鴨」の語呂合わせから生まれたような出会いだ。「料理はお客様との接点詞。『それから』『そして』の意味を込めてお作りしています」と話す

03. 細工が美しいチェコガラスの器に盛り付けた「賀茂なすと鴨の出会いもん」。とろみのあるネギ入り鶏ガラスープが、賀茂なすと鴨の風味をつなげる役割を果たしている

04. 「鱧おとしの生じゅんさいがけ」は京都の夏料理に外せないハモを使った一品。鱧おとしには梅肉が定番だが、あえて生じゅんさいを組み合わせた献立は、いかにも京料理らしい出会いを楽しませてくれる

閃きが生む出会い

旬の素材で四季を味わう

04



創業91年の老舗の「仕出し処 二和佐」を母体とし、食感や香り、お酒などの「出会いもの」を基本に料理を手掛けている。手頃な値段で敷居を低くし、着物のお客には割引サービスをするなど、若年層も利用しやすい店づくりで「和文化の情報発信レストラン」を狙う。昼2700円(税込)〜。夜6825円(税込・サ別)。季節のコース(要予約)は8400円(税込・サ別)。

お座敷 繁なり

■京都市上京区小川通丸太町上ル
上鍛冶町329
☎075-231-6710
●11:30~15:00 (L.O.14:00)
17:00~21:00 (L.O.20:00)
水曜休

仕出し処 二和佐

■京都市上京区榎木町通油小路東入ル
☎075-211-8701
<http://www.hannari.net>



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO

