

心入れを愉しむ
京料理

増田伸彦氏 ますだのぶひこ

1957年、滋賀県生まれ。地元が川魚や山の幸などの食材の宝庫だったこと、そして母親が料理上手だったことに影響を受け、少年時代から料理を作るように。料理人になると、技を磨くと同時に茶道にも親しみ、お茶を通じてお客をもてなすということがどういことなのかを知ったという。文化としての料理を熟知する料理人は「10年後は故郷の水口に店を出して、お酒を飲みながらお客と楽しみたい」と話す。

機が熟す日を待つ間、

学びとつた料理の真髄

勉強は苦手だった。だが、一国一城の主になりたいという野心があった。「手っ取り早く夢を叶えるには、料理人になればいいと思っただけです」と「山玄茶」の主人・増田伸彦氏は笑う。が、料理界に入って24年もの間、人の下で働いたというから、増田少年の計算はいささか甘かったかも知れない。自称、のんびり屋。しかし、エピソードを聞くにつけ、増田氏は機が熟す日が必ず訪れるのを知っていた、と覚えて仕方がない。

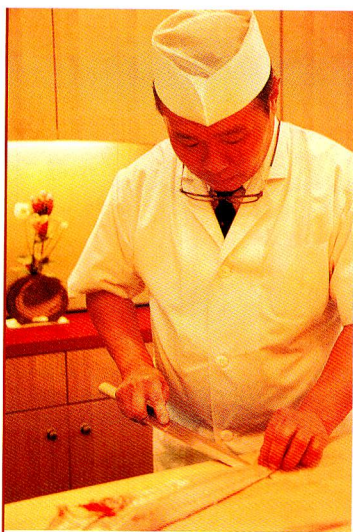
高校卒業後、修行先に選んだ店では、掃除の仕方からカウンターの磨き方まで仕込まれた。それまで「のんびりと人生を過ごしていた」増田少年の体重は半年で87kgから63kgに激減した。それが「苦勞したことはない」と述懐するあたりに、料理に携わることの喜びを感じていたことがうかがえる。

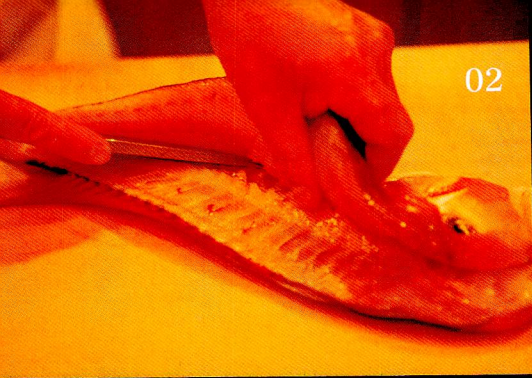
同期が辞めていく中、4年間下積み生活を続け、後に「招福楼」に入って腕を磨いた。その期間、実に20年。「本当は10年で辞めるつもりでしたが、そうなってしまいました(笑)」。副料理長を任されたことは理由の一つだが、何より先代の中村秀太良氏との出会いが大きかった。「多くのこと

を学ばせていただきました。店に残ったのは、中村さんに教えるを仰ぎたかったからなんです」。茶花やしつらえにしても、来店するお客それぞれで選ぶものが異なってくる。中村氏に教わったのは、お客をもてなす「心」だった。「料理は10年やれば誰でもできる。でも、料理人にとって美味しい料理を作る以上に大切なのは、お客様への気遣いだと思うのです」。「招福楼」で過ごした後半10年は、料理人として深みを増したかけがえのない時間だった。

その後独立し、店を構えたのは地元の滋賀県水口。京都・祇園に店を出したいという思いはあったが、「ゴンセプトが決まっていなかったから、京都への出店は時期尚早だと思っただけです」。いずれは祇園へ、という夢を温めて約6年。常客だった祇園「さ々木」の移転に伴い、2007年2月、その場所に店を構えることになった。この頃すでに増田氏は「京都では「招福楼」で学んできた料理を出そう」と腹をくくっていた。すべてのタイミシングがピタリ、と重なる。現実には追い風を受けて加速度的に進んでいく。これこそが「機が熟す」ということなのだろう。

「今はお客様に精一杯尽くしたい」と増田氏は言う。では、10年後はどうだろう。「地元で小さい居酒屋をやりたいですね。店名は「のみくい亭」で(笑)」。実に肩の力の抜けた、一国一城の主である。





02

充滿する旨み

瑞々しい味わい、雅な香り



03

主の人柄が
お客同士をつなぐ

01. [招福楼]の味を求めて多くのお客が訪れるとあって、素材選びには慎重だ。自ら市場に足を運んで吟味する食材は生命力を漲らせ、今にも弾けそうなほど。師走は、聖護院無や穀部たる香りを放つ柚子、脂の乗ったグジが膳を賑わせる。
02. 「美味しいものをお出ししたいという気持ちから、料理づくりは始まる」と増田氏。自身が師と仰いだ中村氏に教わったことを、今はお弟子さんたちに伝えている。
03. 「寒い季節は暖かいものを召し上がっていただきたい」という心遣いから生まれた、車麩とグジの吹雪仕立て。新潟産の大きく丸い車麩にグジを重ね、柚子の皮で香りづけされている。蓋を開けると、湯気とともに柚子の香りが鼻孔をくすぐる。一番上にあしらわれたうぐいす菜は、車麩やグジの心の支えのように見える。
04. 柚子の器の中にウニとナメタケを入れ、炭火で焼きながらいただく柚子窯焼き。熱が加わると柚子の香りと酸味がナメタケのとろみ、ウニのコクと混ざり合い、複雑な風味を醸し出す。小さなながらも計算された逸品は、身体も心も温めてくれそうだ。

一皿の小宇宙

味と香りが綾を織る



もてなしと同じく素材を重視し、毎日自ら仕入れに出かけている。「買い物するのが楽しくて、ついたくさん買ってしまふ」という茶目っ気は和やかなムードづくりに一役買っらしく、カウンタ―席に座った見知らぬお客同士が、会話に花を咲かせることもしばしば。温厚な性格だが、店名には禅語で「初心忘れるべからず」の意味を持つ言葉を用い、常に自身を戒める。「招福楼」在込みの腕前で供する懐石料理は「地味だけど、ホッと安心感のある味わい」。昼5500円、夜11000円。

日本料理 山玄茶

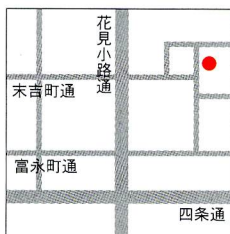
さんげんちゃ

■京都市東山区祇園町北側347-96
☎075-533-0218

●12:00~14:30 (L.O.13:30)
18:00~21:30 (L.O.20:00)

火曜・第2月曜休

(予約状況で変更する場合あり)



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO

