

## NHK アカデミア 第9回 <日本料理人 山本征治>

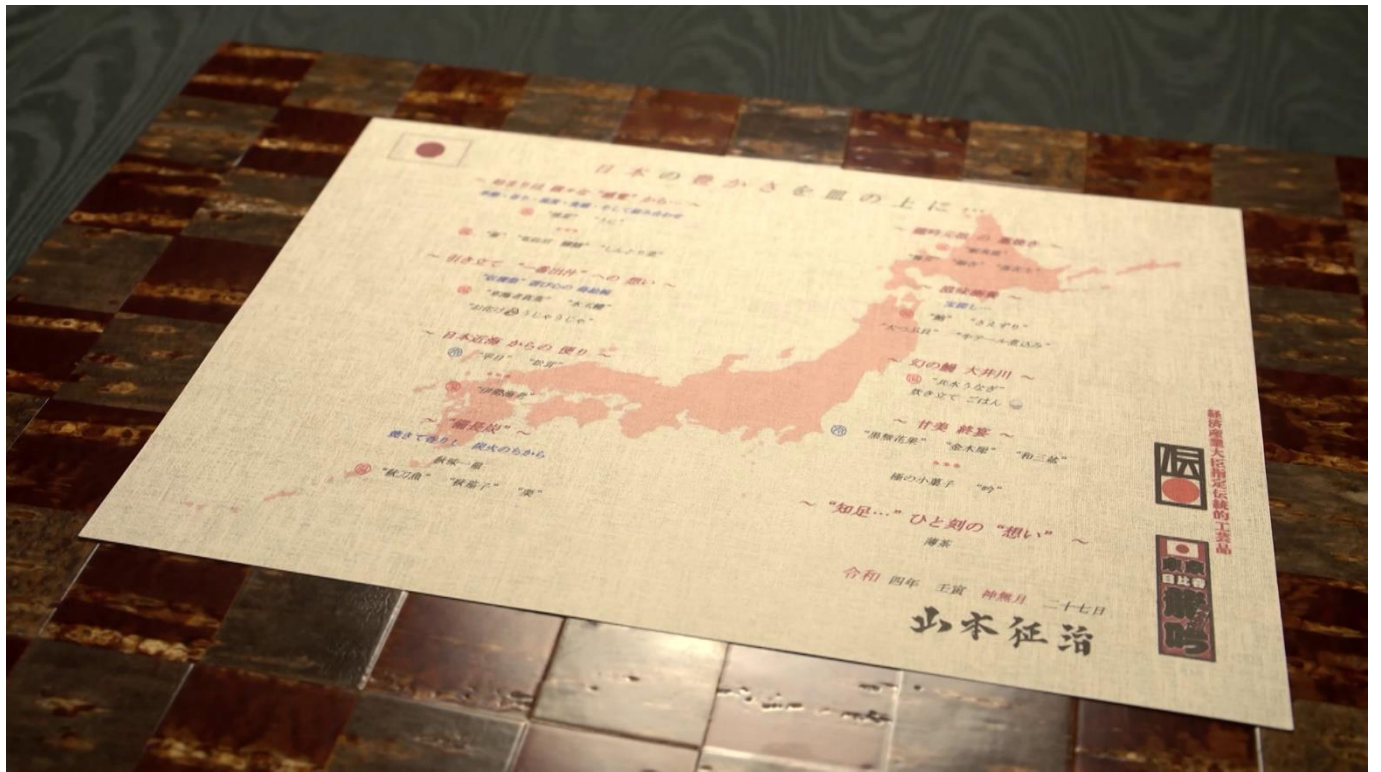


山本征治：日本料理人。12年連続三つ星に輝く“日本料理の革命児”。

皆さん、こんにちは。山本でございます。今日はありがとうございます。皆さんといろんなお話ができることを、僕もすごく楽しみにしています。料理人なので、料理以外の話は得意ではないのですが、皆さんと楽しい時間を過ごしたいと思いますので、よろしくお願いします。

ふだん料理をされている方、料理人の方もいらっしゃると思います。料理をするときにどんなことを考えているのか、料理の楽しさとは何なのかということなんですけれども、いろんな仕事があります。僕らは料理のプロとして、料理ということを仕事にしているんですけど、料理をすることだけが料理人の仕事ではないですよ。僕がどんな魅力にとりつかれて日本料理というものを続けているのか。僕が発信していることは何なのか。これから料理を目指す人、全く違うお仕事をされている人にも、何かのヒントというか、楽しさを見つけていくという感覚になってもらえればと思っています。

<山本征治さんにとって料理とは>

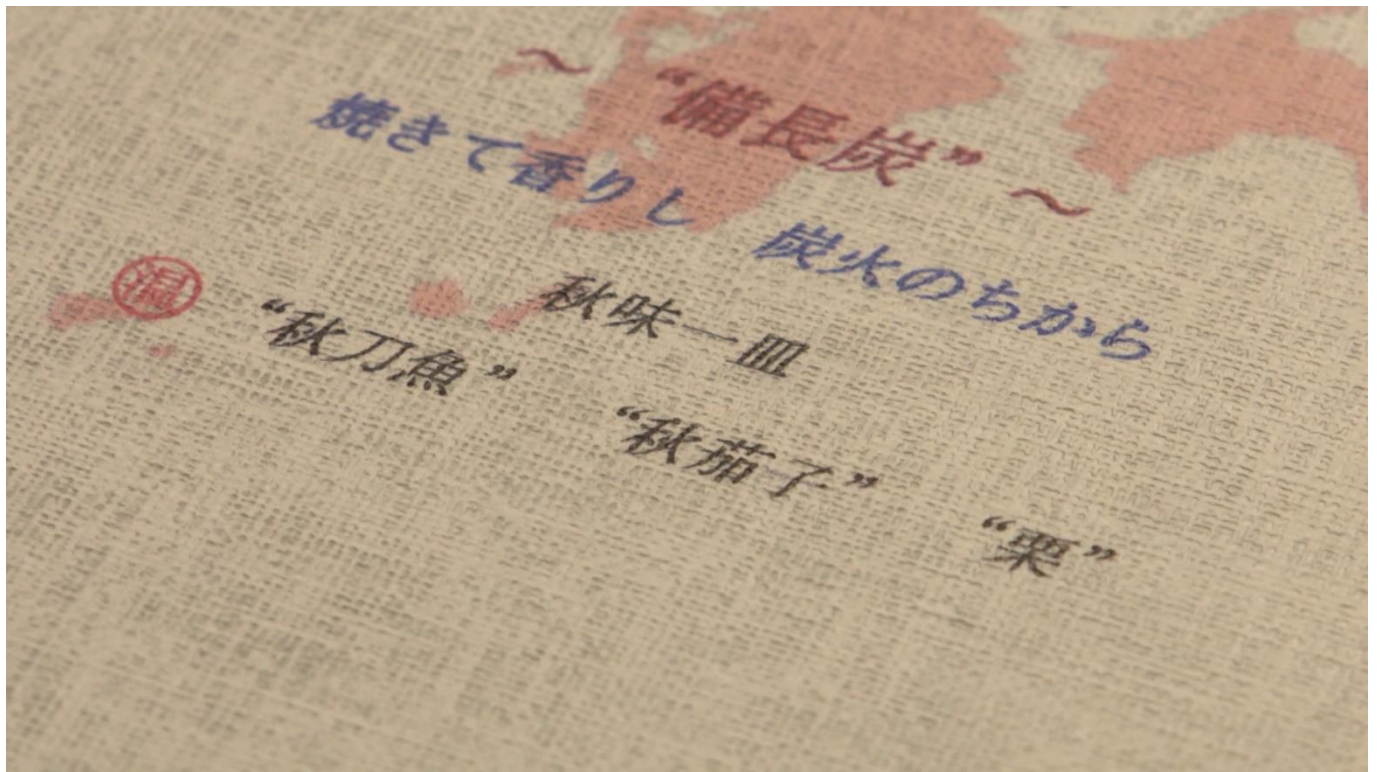


これは“お品書き”ですね。つい先日のお品書きですけれど、いわゆるメニューです。「日本の豊かさを皿の上に」というふうを書いて、日本列島を刷っているわけですね。あと「温度」を書いています。冷たい料理なのか、温かい料理なのか。あとは「素材」ですね。素材の名前しかほとんど書いていなくて、ぱっと見たときにどんな料理が出てくるかというのは、分からないかもしれないですね。なぜかという、素材というものがいちばん作れない。僕らは、料理は作れるんですけども、素材そのものを作り出すことはできないわけですね。素材の魅力というものを、料理という形で伝えている。「素材こそが主役であり宝」なんです。そのことを、日本料理を通じて伝えていくということをやっております。

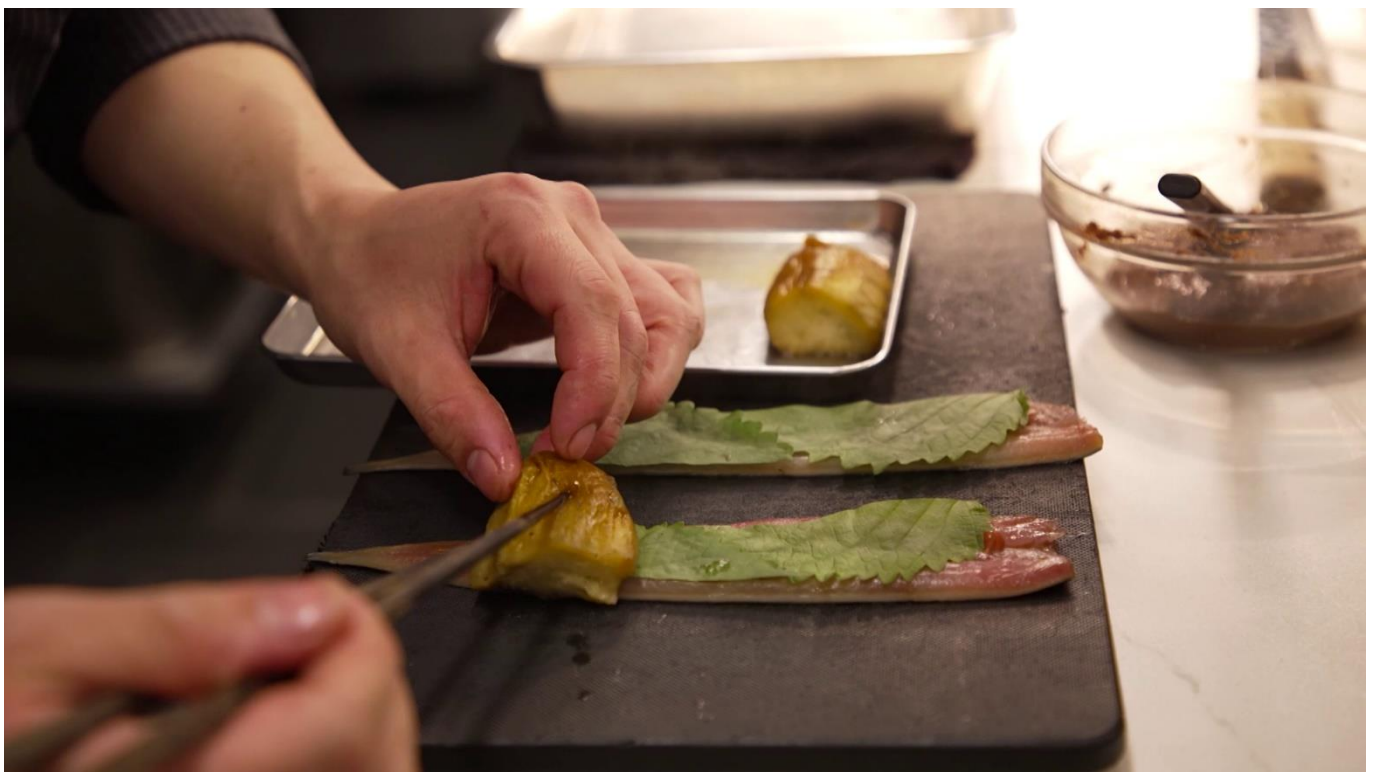
「山本さんにとっての日本料理って何ですか?」とよく聞かれるんですけど、必ず僕は「日本の自然環境の豊かさを料理で表現したもの」というふうに答えています。僕のメッセージを伝えたいというよりも、自分たちが日本の食材と関わることによって、日本列島のすばらしさ、美しさ、季節感、そのすべてを料理という形に変えて伝えていくということですね。日本国の魅力を日本料理で伝えられたらということは、毎日考えます。素材に対する黒子になる部分と自分たちが前に出るところ、料理人と素材との関わり合いが、キッチンの中で過ごす僕の人生なわけですね。

もちろん料理屋なので、その食事を楽しみに来るゲストに対して、僕の理論だけが大切なわけではなくて、お客様の満たされていく感覚をどうやって見届けていくのかというのが、実は料理人のいちばん大事なことなのではないのかなというふうに僕は思います。

僕の店の「龍吟」にはカウンターがないんです。僕を商品にしたくないという気持ちがあって、そのようにしています。同じ素材でも、同じものは一つもない。同じ出汁(だし)をとっても、同じようにはひけない。レシピもあってないようなもの。そういうことが僕は大好きです。「こうじゃなきゃダメだ」ということは思っていないくて、お客様のために料理をしていることには間違いはないんですけども、自分が料理屋に行ったら「こんなふうにもてなされたいな」とか「こんなものが出てきたらいいな」ということを、逆にさせていただく。それが私のお客様に対する気持ちというか、龍吟でのもてなしということになるのかなと思います。



お品書きに“備長炭”と書いてあります。秋味一皿、秋刀魚(さんま)、秋茄子(なす)、栗(くり)と書いてあるんですけど、秋になるといつも作る、僕の本にも出ている料理です。



秋刀魚(さんま)を3枚におろして、その中に梅を絞っています。梅をたたいたものですね。しその葉を入れて梅しそにして、熱々の焼きたての炭火で焼いた焼き茄子(なす)を巻きます。



秋刀魚(さんま)に、茄子(なす)の温度が中から伝わって、この時点で秋刀魚(さんま)の身には、少しずつ優しく熱が通っていくんですけど、この表面を炭火で焼きます。



炭火がないと、なかなか思うように焼き物が焼けなくて、ビルの商業施設で炭火の許可を得るというのはすごく難しいんですけど、何とかその許可をもらうことができ、僕はここに移転したわけです。



塗っているのが秋刀魚(さんま)の肝、“ワタ”ですね。それを、おしょうゆと一緒に即席のアンチョビみたいな風味の秋刀魚(さんま)のワタを作るんですけど、最後に炭火で仕上げます。本来、秋刀魚(さんま)の中に隠されているんですけど表に出すことによって、全面にその苦味と香りが伝わります。そして、秋刀魚(さんま)の脂を茄子(なす)が受け止める。脂との相性のいい食材ということで、中のふわっと、とろっと、ジュワっとした感じ、その熱々というのが、中からも外からも伝わります。



下が粗く削った大根、上にのせているのがすりおろした栗(くり)ですね。チーズおろしのようなもので、蒸した栗(くり)を削って、その上にカイワレ大根、秋刀魚(さんま)の骨せんべいをのせています。今、横に添えて

いるのが、ペルー原産の「マカ」なんですけれど、東北で、国産で作られているんですね。最近気に入って。わさびのような感じなんですけど、脂との相性もいいです。下から蒸気の出る器で、熱々でいきます。



次は蝦夷鹿(えぞしか)、北海道ですね。これは、オイルであたためているんです。中は、“火入れ”がミディアムレアになっていますね、この時点で。外からの熱じゃなくて、中を先に仕上げています。皮のあるもの、骨のあるものによっても違うんですけれども、こういう筋肉がむき出しのものというのは、先に火入れを決めてしまうんです。

そして藁(わら)でスモークします。鴨(かも)とか鳩(はと)とか赤身の肉によくやる手法で、血の酸味とか鉄分とかが出汁(だし)のような香りに変わる。カツオのたたきのイメージですね。



そして、一気に表面を焼くんですけど、ちょっと強めの岩塩を振ります。藁(わら)でしっかりと香りが付いているので、炭で焼くのではなくて、これは鉄板で焼きます。本当に“秒”ですね。もう1分かからないぐらいの焼き方で、一気に仕上げます。骨付きとか皮付きだと、こういう火入れの仕方をしないんですけど、筋肉むき出しの肉はこういう形で焼いて、切り出しですね。カトラリーで切ってしまうと、肉汁をちょっと押し出すようになってしまう可能性もあって、切るということを、実はお客様に任せていなくて、僕が切っています。「このサイズで食べてほしい」という思いがあります。左手にちょっと力を入れると肉汁が出てしまうので、この肉汁が中に閉じこもっていて、食べるとジュワっと出てくるような感覚を狙います。



肉汁を逃がさぬよう  
柳刃包丁でさっと切る

秋なので舞茸(まいたけ)ですね。きのこを添えたり、銀杏(ぎんなん)を添えたりして、山に山のものを合わせています。あと落花生、蕁(わら)、横にわさびじょうゆを添えて。お造りのあたたかいお肉みたいな雰囲気を作るといことですね。



二つの料理を見てもらったんですけども、全ての料理に僕の伝えたいメッセージというものがあります。いちばん僕が大事にしているのは、「温度」「香り」です。温度と香りのないものに、“ごちそう”はないという僕の強い思いがあります。なので、夏場でもほとんど僕は冷たい料理は作らないです。なぜかという香りが立ちづらいからです。





「理(ことわり)を料る(はかる)」と書いて、料理ですね。そのようにいつも伝えているんですけども、自分たちがなぜこのようにしたのかということをやらないと、ただそのレシピをなぞらえたとか、手法だけをまねしたとか、何となくできましたというのは、僕らは許されないですよ。命を投げ出してくれている「素材」というものがありますので。投げ出してくれた命というものを確実に、野菜でも、魚でも、その素材が生きていたときの命というものの価値を、料理に変えることができなければ、日本の豊かさを伝えていることにはならない。日本国が生み出したその素材の命、それを絶対条件で私の料理にしています。あと、今お話ししたようなことをメニューの紙に書くことができないので、命をいただいている素材の名前だけを日本列島の上に書いて、まずお料理を伝えています。



伊勢海老(えび)は、瞬間的に身を焼いて、これは白みそなんですね。「伊勢えびの具足煮」という日本料理がよくあるんですけども、殻ごと白みそで炊いて、お出汁(だし)をかけたような料理です。唯一欲しいのが香ばしさということで、その香ばしさをまとった伊勢海老(えび)の具足煮です。



## 白みそ

伊勢海老(えび)の腕も、全部使います。腕の身も全部関節を外して、一本一本を取って全部使います。外した身と、先程の伊勢海老(えび)の身ですね、これを合わせて。何を作っているのかというのが楽しみなんですけど…。



## お品書きになかった “伊勢海老とえび芋”の料理を作り始めた

そして、えび芋ですね。えび芋を炊いて、裏ごししたものです。このえび芋の料理は、あえてメニューに書いてないです。得した気になるでしょ。得した気持ちというより「だよね」という気持ちになるじゃないですか。海老(えび)の頭もあると思っていた。ちゃんと出てきたなって。



えび芋



得したっていい気持ちより  
「だよね」っていい気持ちになるじゃないですか

いろんな仕立てをやっているんですけど、今季のバージョンはこれで、バケットのパン粉をつけて揚げて、山の“えび”と海の“えび”、両方で「えび芋」というふうにして出しています。先程の身を食べて「あれ頭どこに行ったのかな？」となったときに、これがあとから出てくる。でも、これはお品書きには書いてない。書かれていないものが出てくる。「やっぱり頭あったよね」という感じですね。

仕上げばかりに集中する料理もあれば、仕込みで9割決まるものもあります。そういう料理もありますね。



「ガストロノミー(食と文化の関係の考察。日本語では「美食学」とも)」という言葉があるんですけども、それはどういうことかと言うと、おいしいとか味わいとか食欲とかお腹が満たされるってということではなくて、“精神”が満たされる。「いいものをいただいた」「いい時間を過ごしたな」と心を満たす。日本料理の中では“精神”を満たしていきたいというのが僕の中にあると思います。

料理って、一撃で効くんですよ。例えば、具合が悪くなると、お医者さんに診てもらって。病院に行って、この調子が悪いとなると、薬をもらって、それで熱が下がりますよとなると思うんですけど、料理は薬より効きます。食べた瞬間に、その人の気持ちに対して、おいしいこの香り、この味。この“一撃”っていうのを常に思って、一口のおいしさというものに対して、どう伝わっていくのかというのが料理の楽しみです。

自分だったらこんなふうに出てくればいいなっていうのを、春夏秋冬いろいろ、温度感だったり、季節感だったり、素材の組み合わせだったり、料理の方法だったり、野菜だったり、魚だったり、お肉だったり、それを全部トータルで操りながらコース料理にしていくということですよ。ぜいたくなことではあるんですけども、非日常というものの感覚で、ちょっと自分へのご褒美で、大事な時間をおいしいものと一緒にとということです。その人の人生の3時間ほどを預かっているわけですよ。それを龍吟でお迎えをするというのが、僕のいちばんの仕事です。自分が、料理が好きということと、お客様に魅力を伝えていくということで成り立つ関係なので、お客さんに何を感じてもらっているかっていうところまでが責任であると思います。

料理人として何をもって成功とするか、何で料理が好きなのか、何で料理人をやっているのか、それぞれあると思います。人と会話するのが好きで料理をやっているとか、お金もうけが好きで料理をやっているとか。僕は、常に料理が好きで料理人ということ座右の銘みたい言っているんですけども、じゃあその料理とはいったいなんぞやって毎日考えます。ゴクンと飲み込んだあとに記憶が残るといことの瞬間に、自分たちの思い、情熱を注いでいくわけですね。可能性は無限にあると思います。明日急に何かを思いつくかもしれません。思いついたことで、そのゲストに幸せを与えることができなければ意味を成さない。自分の生き方の一つの形ですね、料理は。

<「進化」へのチャレンジはいまも>



黒い服を着たり、白い服を着たりしているなって、皆さん思われたかもしれませんが、仕込みのときは黒いのを着ています。お客さんを迎えるときは、白衣に着替えてやっています。

いわゆる鱧(はも)の“骨切り”ですね。夏の始まりの鱧(はも)と今の鱧は全然違うんですけども、鱧という魚が大好きです。実はいろんな切り方があって、骨の構造を調べて、僕はCT スキャンにかけてもらったりして、どう切ればいいのかというのをいつも考えるんです。



これは平目(ひらめ)ですね。低温ショックをかけています。“活け締め”のときのストレスを抜くので、10分ぐらい冬眠させるんですよ。それから締めるんです。



すき引き

「すき引き」。今日は僕がやっていますが、チームでやります。何を作っているかという、お造りです。魚のうまみをどうやって出すかという「よく寝かせて、何とかで…」と言うんですけど、うちではお造りの魚は絶対寝かさないうです。食感がプリプリの状態ですけれど、寝かせるとうまみが出るかもしれないんですけど、食感が僕はあまり好きではないんです。ぷるぷるの状態を出したいんです。でも、ぷるぷるなだけじゃないかっていうふうになるんですね。どうすればいいか。



紙の上に塩水を吹きかけて、その上にお造りを並べていくと、死後硬直のきていないおろしたばかりの魚というのは、一瞬で汗をかきます。塩分を薄めようとするわけですね、細胞が。この状態にすると、一瞬で自由水というか、魚のうまみの膜が一層できるわけですね。僕はこれを「体液ソースをまとったお造り」というふうに言っているんですけど、表面が一層うまみでコーティングされています。魚自体の持つうまみですね。ほとんど塩分みたいなのは感じないんですよ、細胞が薄めてくれているので。



この状態を盛ります。まず、つるっとしたテクスチャーがあって、これが口の中にねっとり広がって、いきな

りうまみが広がって行って、食感もしっかりと残るという感じですね。下は、松茸(まつたけ)ですね。松茸のお浸しをひいて、すだちじょうゆでこんなふう流して、ちょっとすだちの酸味をまとったものと一緒に平目(ひらめ)を3枚食べてもらうというのを、今まさに出しているお料理です。



何が伝統で、何が日本料理で、何が定義なのかっていうことを突き詰めるというよりも、自分だったらこんなふうに出てきたらいいなと思う感覚で、自由に料理を作っているんだなというのをお伝えできればと思います。

伝統的なものの中で、今の時代にしかできないものを自分たちが見つけていく。それが、また伝統にはなるわけですね。残らなければ意味がないっていうふうには思いますけれども、飽き性なので、可能性というものをずっと追求していく。キッチンが大好きなんですよね。1日のうちのほとんどを、キッチンの中で過ごしています。

オリジナルを誰が考えてということからすると、話は大変なことになるんですけど、誰かのまねをすとか、“パクリ”とかっていう言葉はあるんですけど、魚に塩を振って焼いた時点で、誰かのパクリなんですよね。そんなことよりも、自分がどういうものを食べたいか、どんなものをお客様に提供したいか。これが私の料理ですと言えるものが、何を定義としてそれを残すことができるかということは毎日考えます。

受け継いでいるものを少しでも進化させて、少しでも「なるほど。こんなふうに食べた方が良かったじゃないか」と先人たちに悔しがってもらえるようなものを、今を生きる者としてやっていくということが僕の生き方です。

世界の料理の中でも、自分の国の本物を発信できる立場として、日本料理を僕はやっているんですけども、本物がある、それこそが僕が日本料理というものをやっていくいちばんの満足なんです。





「お椀(わん)」ってすごく季節を彩るものなんですけど、龍吟でデザインします。パソコンで、自分たちでデザインをして、10月の1か月しかお出しできないんですけど、ハロウィーンですね。ちょっとお見せすると、これが実物なんですけど、こんな感じですね。



見返しが、こんなふうになっています。これを作るんです。



春は桜、秋は紅葉というのも季節を表現するものですが、ハロウィーンというのも、秋の季節を表現できるものではないかなというふうに思って、輪島塗の職人さんをお願いして作ってもらっています。これも一つの季節にしているわけですね。



あと、これですね。サンタクロースとかプレゼントの絵を描いて、これはクリスマスのもので、これも季節ですね。これを日本の本物、いわゆる輪島塗で表現して作ってもらう。お客様に日本料理の楽しさ、自由な楽しさっていうものを分かってもらいたいと思います。日本料理でこういうことをしていいのかなと思う人もいるかもしれませんが、僕の中では、これは季節を表現するものとして使います。ただ、本当に1年のうち

の一瞬しか使えないので、その一瞬しか使えないものこそが、はかないそのときの楽しみですね。春にしか食べられないもの、冬にしか食べられないものというのがあるのと一緒に、器もそのときしか使えないもの。お客様をお迎えするおもてなしというのが、そのときそのときで存在しているということですね。料理だけでなく、こういう器の力を借りる。日本国の中にある本物、その全てを使って、僕の料理というものの味方をしてもらっているということです。

教わった与えられた決まり事とか、技術ってということだけではなくて、どうやって楽しませることができるのか。食事の中での最上の感覚というのは、おいしかった。楽しかった。また行きたい。思い出すほどにおいしい。最近何かいいことあったかなって、家に帰って目を閉じて胸に手をあてたら「あそこでこんなものを食べたな」と思い出してもらえるぐらいの魅力を発信することだってできるはずですよ。それをいろんな器であったり、伝統工芸品であったり、そういうものを味方にして僕が伝えているってということですね。

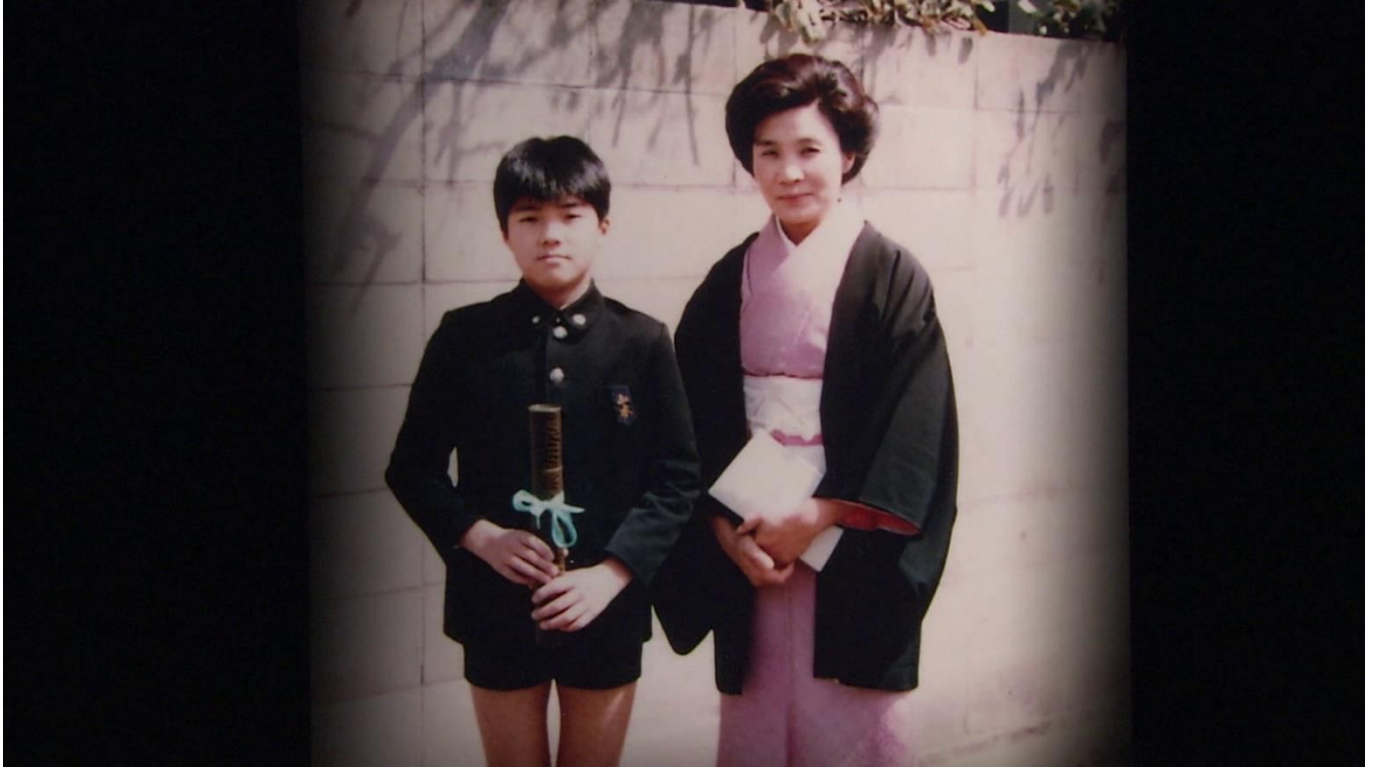
### <“負けず嫌い”の生きる道>



ここからは、僕のこれまでに話も少ししていきたいと思います。私、香川県高松の生まれなんですよ。屋島というところで生まれました。うどんの文化、誰もがよく知っている「うどん」なんですけど、うどん以外に僕が好きなのは「オリーブ」です。オリーブと言うと、オリーブオイルは、イタリアン、スペイン料理のものっていう認識をみんな持っているなど、東京に来てすごく思ったんですけど、僕は子どものころからオリーブが家にあった、公園にもオリーブの木があって…県木、県花がオリーブですね、香川県は。だから香川県にいれば、うどんにオリーブオイルをかけて食べるということが当たり前のようにあったので、“食”にまつわることで意外なものの一つが、僕の中ではオリーブですね。

あと、料理をやっていく上で、好きなことに対しては負けたくないっていうのが僕の中にあります。何をもって勝ち負けかっていうことではないんですけども、料理を作るのが上手になりたいと思うと、本当に上手に

なりたい。ハマるタイプなんです、何事も。



僕が料理人のプロになってやろうと思ったきっかけは、母親の料理の手伝いをずっとやっていたことです。遊びに行きたくても、ちょっと手伝うとお小遣いをくれたりして。「次は『おたま』でしょ」「次、『しょうゆ』持ってきたよ」ってやると、何となく料理が分かってきて、「次は絶対これやる」って見えてくるわけですね。だんだん一緒に作るのも楽しくなってきた。

小学校5年生ぐらいのとき、家庭科の授業でごはんを炊いたり、何かを作ったりするじゃないですか。母親にもらったお小遣いをためて、近所のスーパーで材料を買って、家庭科の授業でやったことを、家で作ってみました。パートから帰ってきた母に食べさせたら「おいしい」って言うてくれて。そのときに「まずい、これもうやめた方がええよ」って言われたら、多分、料理人はやってないと思います。褒めてくれた一言で、全てが報われたような気持ちになって。ああ、なぜ母が一生懸命料理をやっていたのか、この一言の幸せ、作った側の幸せっていうのを、母もずっと思いながら作っていたんだなと思ったときに、「これならいけるかもしれない」と僕、思ったんですよ。料理の世界なら遊んでいるのと同じように、釣りの好きな人がずっと釣りをしているとか、車の運転が好きな人がずっとドライブしている、ゲーム好きな人がずっとゲームをしているみたいな気持ちで、料理の道だったら、ずっとそんな気持ちでできるんじゃないかなって思ったのが11歳ぐらいですかね。そこからは料理以外で何かをやろうなんて思ったことはなくて、そんな気持ちでずっとやってきました。



親の反対をめちゃくちゃ押し切って、僕は料理人になるって決めて、料理のことしか分からない料理バカなんですけど、「おいしいものを食べたい」という思いがすごく強くて、人が1年かかることを自分だったらどれだけ短縮できるだろうかということなんです。人よりも早く何かができるということに対する憧れがあるわけです。「一番になろう」と考えている人が10人いたら、その10人の中で自分は何番を取れるのかみたいなのがあって、すごく心の中で何かと戦っていたのが僕の20代です。今はそんな気持ちもあまりないんですけど、毎日燃え尽きるようにやって、どうすれば自分の中で達成感というものを得られるか、そんな気持ちでずっとやっていました。がむしゃらが好きなんですよね。野望ばっかりだったのかっていう・・・自分の若いときを振り返ると。



33歳で独立しました。100%オーナーシェフとして、自分のお店を持ったわけです。もううれしくて、床の上で寝転がったりして、休みの日に一人で、店をコロコロと転がっていました。そのぐらいうれしかったですね。「これで自分の思いを形にするステージが整ったぜ」みたいな。



それからあるきっかけで「スペインの料理学会に出てみないか」というお話をいただいて、胸に日の丸ではないですけど、もともと僕は12月23日という上皇陛下の誕生日に日本料理屋を立ち上げるぞというのをずっと決めて、その日に日の丸を掲げる気持ちで日本料理をやったんです。ちょうど1年がたったときに学会に行きました。34歳のときですね。

このとき、鯛(たい)の生け締めなどの発表をしたんです。「生け締め」というすばらしい技術を、世界に伝えたいというふうに思っていたんですね。これはこれで一定の評価を受けたような気がするんですけど、そのあとですよ。「あの技術っていつ考えたの?」「あれはあなたのオリジナルなの?」というのを、かなり言われました。「日本では当たり前の技術。でもヨーロッパにはないだろう。日本にはもう何十年も前からこの技術があるんだ」というようなことを調子にのって話していると、「じゃ、あなたじゃなくても、この発表ってできるわけだよね。あなたである理由はどこにあったの?」というような質問が来て・・・衝撃というか、後ろから殴られたような気持ちになりました。他の人たちは「今まではこうだったかもしれないけど、自分ならこうできる」と進化の幅をしゃべっていたんですね。僕は、日本にはこんなものがあるよって、お国自慢みたいな形でしか発表することができずに、意識の違いを見せつけられたというか、自分の覚悟っていうのは何だったのかと思いました。伝統という日本にあるものをやっけていて、これから日本料理の進化の幅というようなことを言えるのか。衝撃ですね。今すぐ変わろうと思いました。人間って5分後に変わるぞ、変わってみせるぞと決意した瞬間でした。自分がやっているものが日の丸を背負っていくんだったら、僕がそこで負けたら、日本料理全体の恥になるのではないかなと、そんな勝手な“使命感”です。自国の誇りを料理にのせて発信する。その学会に登壇しているシェフたちは、みんなそういうふうにやっていました。自分の覚悟の弱さを思い知らされた、それが34歳のときですね。

そこから受け継いだ「伝統」というものと「自分の料理」というものの境目をひたすら考えるようになりました。今だからこそできる。自分はこうなりたい。こういうものを表現できる。僕の手から離れたものが、このような形となって・・・というものを、意識するようになりました。

料理ってその国に行けば、フランス料理、イタリア料理、中国料理に行くと、DNAに刻まれていない何かを教えてくれるんじゃないか、新しい発見があるんじゃないかという気持ちになるじゃないですか。知らない経験ができるような、そういう楽しみ。日本料理というのは、ほっとした安心感、やっぱりこうだよねというような安心感が必要なので、全く見たこともないような料理を「僕の技術です」と言って作っても、お客様の心に刺さっていかないんですよ。

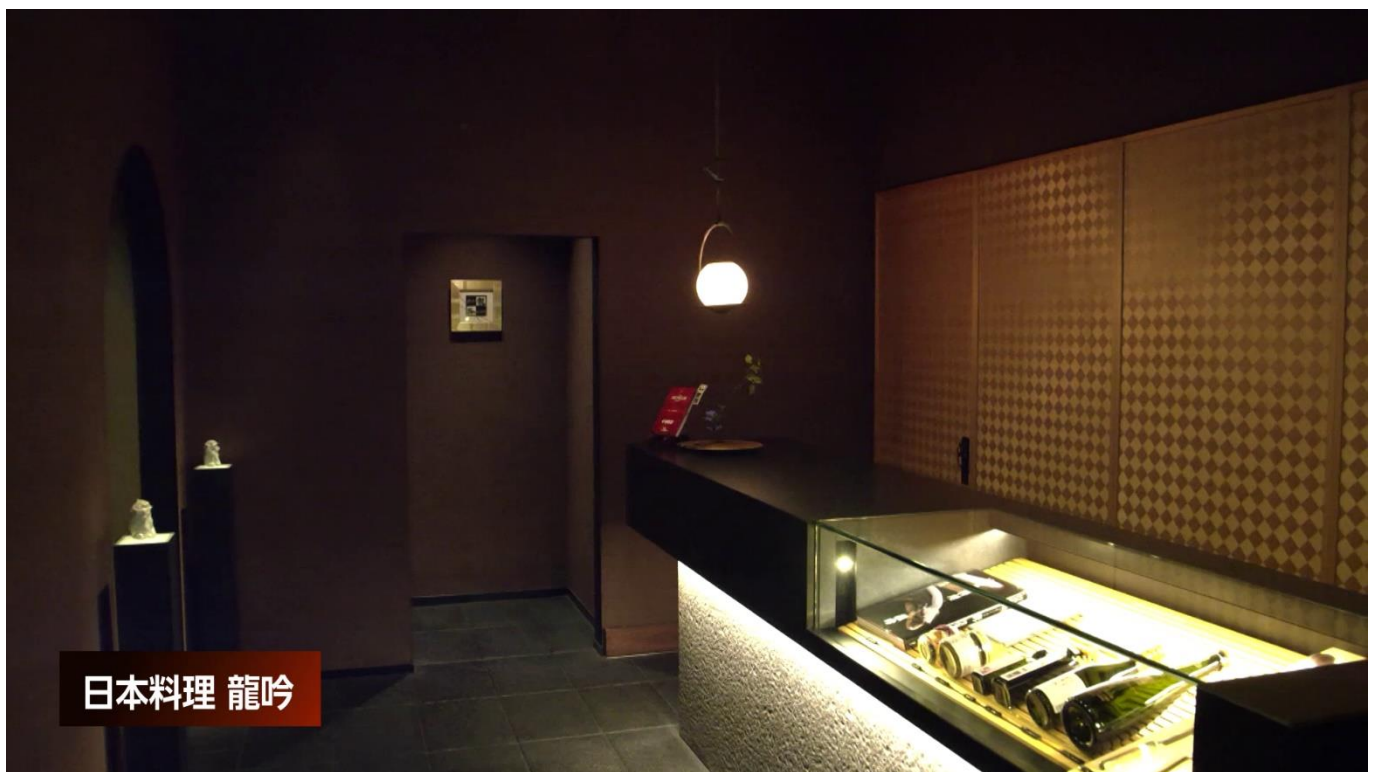
何をもって進化かというかは、そのお客様の心に届いたときに、何をどう感じてもらえたかの進化であって、それを技術でしか伝えられない愚かな自分がいたってということも、だんだん分かってくるようになるんですね。それまでに僕もちょっと時間がかかったなっていうものもあります。でも、認められた形のあるものを、そのままそっくりコピーして作って評価を受けても、うれしくもなんともない。それで自分が料理をやっていると言えるのか、そうではないなど。そこの気持ちの戦いみたいなのがありました。どういうふうにすればお客様の心を打つものが作れるようになるのか。日本料理の大切なことですよ。何が大切で、何が余計なことなのかということが今なら分かる。でも、技術だけにしか心が向いていなかったときには分からなかったなっていうものもあります。

## <レストランは「人」が命>

何をもって“レストラン”なのか。ワンオペもありだと思いますし、チームでやるのもありだと思います。そんな話もちよつとしたいと思います。これは玄関ですけど、33歳のときに僕が書いた看板を、そのまま飾っています。



入るとこんな感じですよ。お土産だったり書籍だったりを並べています。



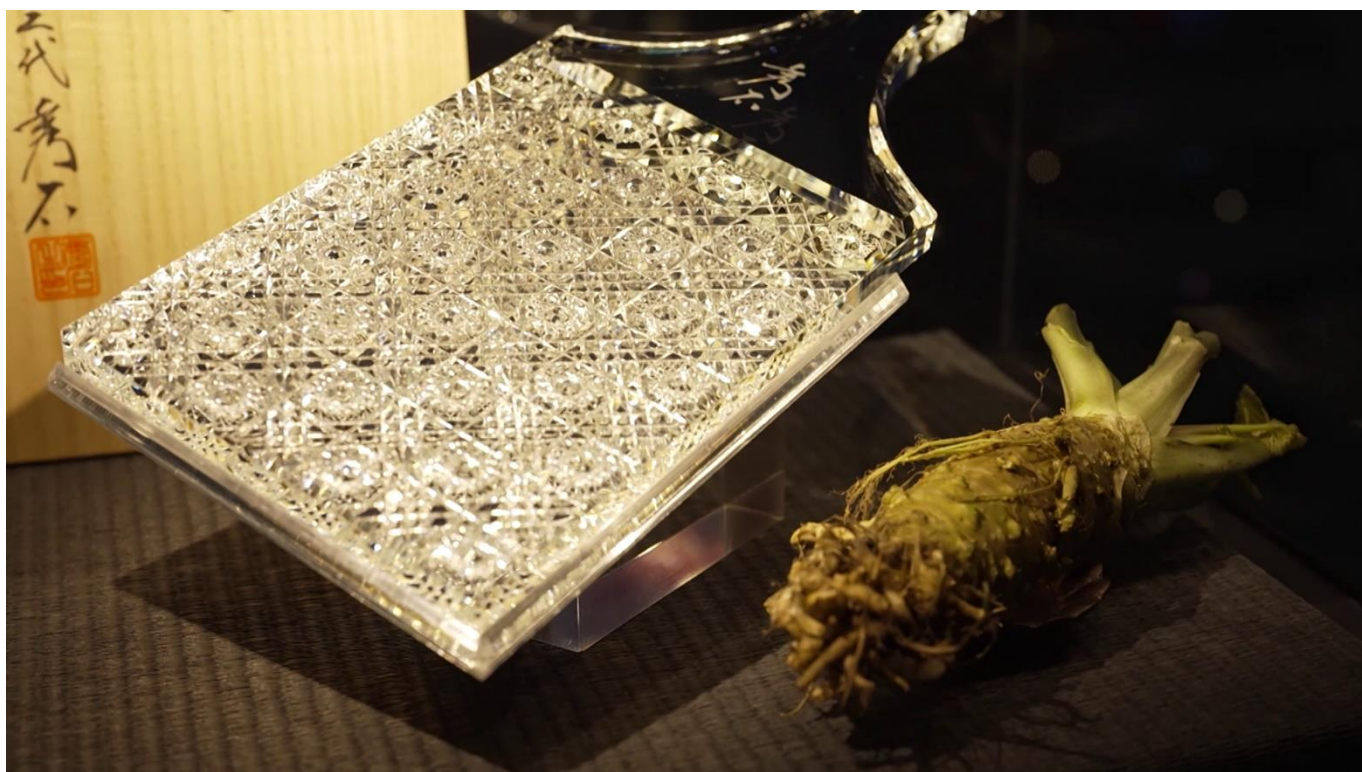
これが7階から見た夕方の景色です。カーブの窓際なので、クロスをかけたテーブルを置くと、“和”の感じが出ないんですね。なので、ちょっと美術館みたいに、いろんなものを置いています。



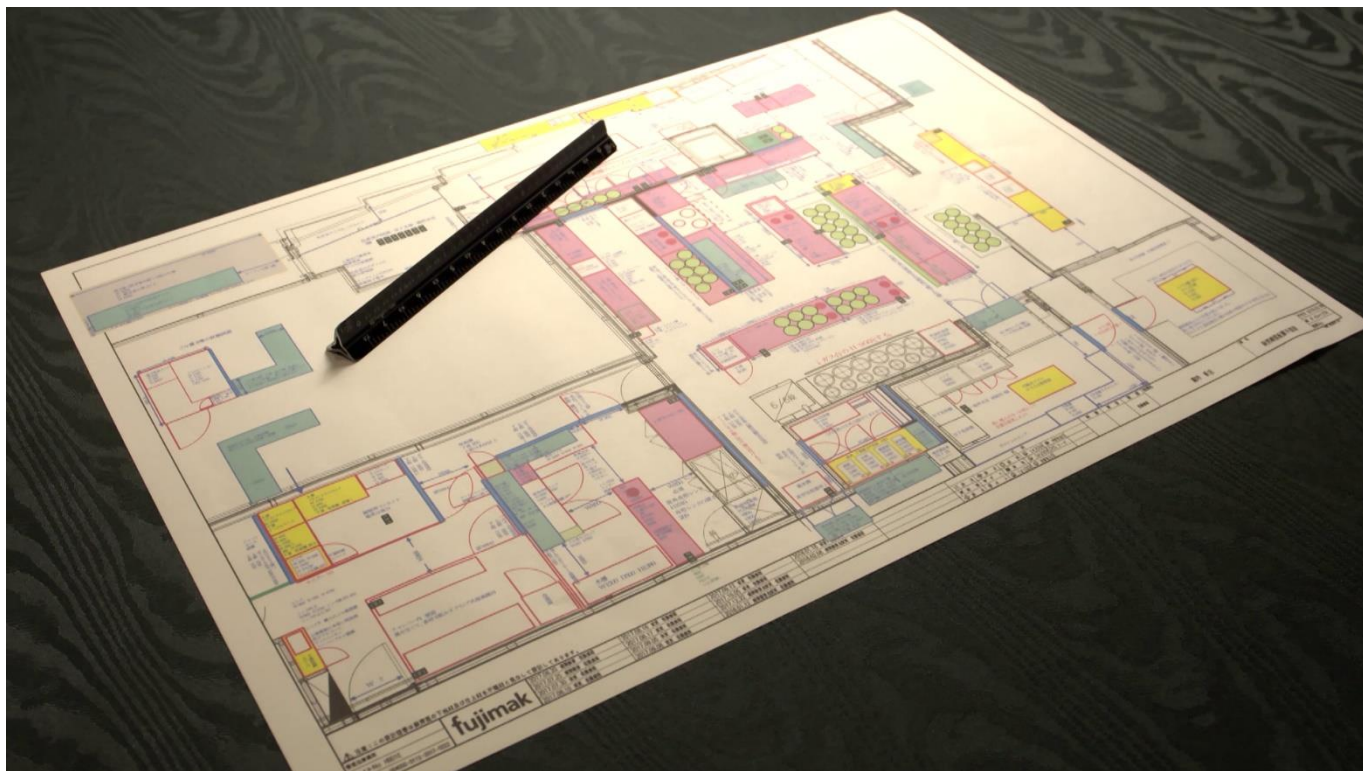


## 日本料理 龍吟

これは江戸切子で作ってもらった「わさびおろし」。デザインしてこんなものを飾りたいと言って、作ってもらいました。実用化も考えたんですけど、なかなかガラスですので…。毎日、本物のわさびを置いて、日本料理屋ならではの感じの飾りをしてみたりもしています。伝統工芸品もいっぱい飾っています。



これはキッチンの図面です。僕とアジア統括料理長がいるんですけど、二人でデザインしています。自分たちで図面を引いているんです。パソコンのできる人がいつも僕の隣にいるので、自分たちでデザインしています。



サービススタッフは男性も和装ですね。レストランというのは場所とか設備ではなくて、「人」というふうに強く強く思っています。



龍吟は、年に3回、1月、5月、9月で10連休を取っていて、年間を通して休みは100日以上設けています。あと何日働けば休みというのを出しているんですよ、キッチンで。その10連休は、もちろん有給です。自分自身もう50歳を過ぎてちょっと休みたいなというのもあるし、趣味で好きなこともあるので、そういう時間を自分も作りたくて。それでまた料理も頑張れる。半年だと180日、ちょっと遠いので、それを短くして4か月に1回は10連休を取ろうということで、スタッフにも提供して、オンオフというようなこともやるよ

うになりました。

修業というものが、昔だったら3年間洗い物ばかりということがあったかもしれないですけども、もうすぐばかげた話で、修業という言葉も本当はあまり好きじゃないんです。



何をもっていい料理人かという、やっぱりレストランというのは「人」だということが分かることが、いい料理人なんです。なので、チームワークを大事にして、自分自身が自分の人生の“主役”を生きているかどうかというのを、すごく僕は伝えますね。自分自身がエキストラをやってはいけない。自分の人生の主人公は自分。今、自分で自分の人生の本番を迎えて、主人公としてあなたは活躍していますか。あなたという人間のドラマの中で、自分が主人公をやっていますかっていうのをよく言います。僕のエキストラになってもらいたくない。みんなが主人公としてやる人が集まれば、すごいチームなんです。その意識を持てば、ただ料理人仲間ということとはまた違う、自分というドラマの主人公に自分になれるわけですね。若いころからサクセスストーリーみたいなものをどこまで信念として描くかっていうことは、すごく大事ですね。



あとは真面目にやることです。「真面目にやれ」って言うと、粛々とコツコツやることというふうに考えている人が多いですね。「真面目って調べてみて」と僕は言うんですけど、冗談ではなくて本気でやることを真面目って言うんですよね。だから真面目にやるというのは、自分の好きなことに没頭している、趣味だって没頭していたら真面目にやるじゃないですか。それが大事なんですよ。本気というのは、頑張らなければ本気を出せないということじゃないんです。好きなことにのめり込んでいる、めちゃくちゃ本気なんです。そういうチームにしたいなど、すごく思います。

あとは、オンオフをしっかりつけて、休むときは思い切り休んで思い切り遊ぶ。それも大事なんじゃないかなというふうには思います。

<“負けず嫌い”からのエール>



僕は自分が本気になれること、料理の話だったらいつまでも話すのが好きなんです。自分自身の人生の中で、それを見つけることができたから、今こうしてお話をさせてもらえるわけですけど、それ以外のことで何かできるのかっていうと、そんなに何もできないわけですよね。お客様に支えられて、チームに支えられて、僕の人生もある。オーナーシェフでなかなかその苦労もあるんですけども。

これからの夢や目標ということも壮大なものではなくて、もうちょっと煮詰まったものになってくるのか…それよりも、人をこれから育てていって、残していくものがどれだけ数えられるのかということも僕の中にあります。でも、いつまでもおもちゃで遊んでいる子どもみたいな気持ちも、どこかに持ってないとだめです。自分の中にあるうちはまだまだいけるなと思って。料理するのが大変になったらまた違うことをするのかといてもすることがないので、僕は多分料理が大変になることはないですし、大好きなので、ずっと遊んでいるような気持ちで続けると思います。家を出るときに、仕事に行ってきますという気持ちで出ないことが大事ですね。「今日も美味しいものを作ってやるぜ」というような気持ちで。仕事をするとか、働いているとか、勤務するとかということをあまり考えないのもコツかもしれません。

あと、僕はモチベーションという言葉あまり使わないです。使っていると「それを言うな」と言います。なぜかという、モチベーションというのは人から与えられたものに対して、のっかっている気がするんですね。僕らはモチベーションで働いているわけではなくて、“使命感”でやっているの、モチベーションがなければ仕事ができないなんて、ぬるいことは言ってもらえない。自分たちはお客様を迎えたときに、プロとしての立場とプロとしての責任というものの両方を、確実に発揮できなければ意味がないわけであって、モチベーションという考え方はどんどんネガティブになっていく気持ちなので、僕はあまり使わせませんし、僕も使わないようにしています。

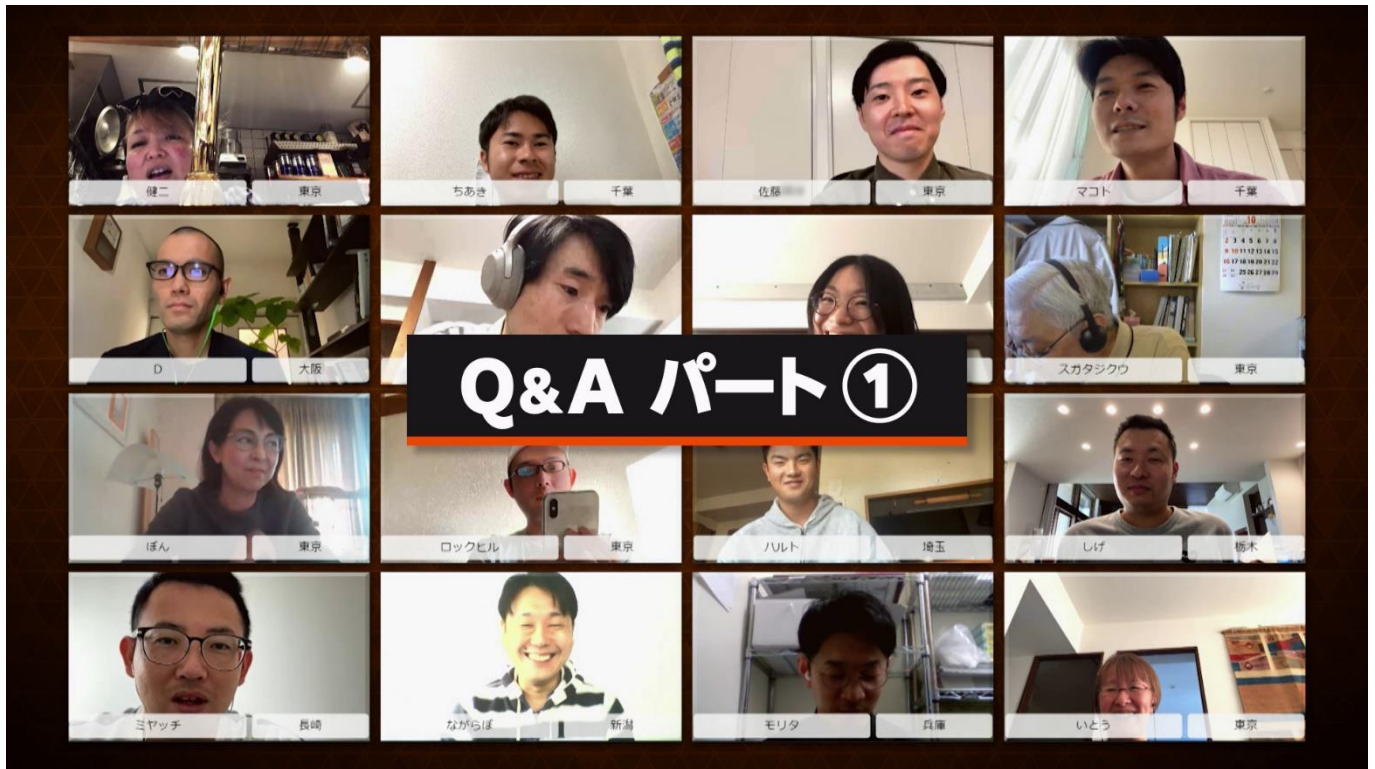


本気になれるものを見つける。見つけきれなくても、料理というものが、僕にとってはそれが本気になれるものであった。これから料理人を目指すという人も、親に反対されるかもわからない。僕も反対されました。でも、自分の信念を貫くことができれば、どんな仕事でも必ずや人に魅力を語れるようになります。

料理は修業が大変ということは、そんなにないです。料理の修業なんて、明日自分がもし料理長になったら、何ができる？あ、これができない、あれができない。それを最速で埋めていくのが修業なので。一から野菜の皮をむいて、何とかで…ってということが修業ではないです。明日、自分が料理長として活躍する。もしくは自分が料理屋の主人になったら、お客さんを迎えるときに何が必要なのかということを考えて、今の自分にはあれが無理、これが無理ということ、最速で埋めれば、もうそれでいつかは必ずそこにはたどりつくようになっているわけですね。そういった一つの設計図みたいな、心のバランスっていうものも大事です。僕は、そういうことを伝えていくのも、一つの魅力を語ることでもあるし、教育でもあるのかなというふうに思います。好きならどんどんハマれるんですよね。それが僕の場合は料理だったということだけなのかもしれないですね。

この話が今日、皆さんにどれだけのヒントになったかは分かりませんが、いつまでも子どもがおもちゃで遊んでいるのと同じように、料理をするのが僕は好きです。責任の大きさは全然話にならないですけども、責任はととてもとても重たいです。プレッシャーもあります。でもそういうのは、僕はめちゃくちゃ好きです。だからこそやりがいがあるし、やっぱり魅力を語るということでは、負けたくはないです。

## <Q&A パート①>



なおやさん(和歌山)「来年、和歌山の白浜で開業する予定です。和歌山で食材を使うとすれば、山本先生ならどんな食材を使われますか」

山本さん「僕は先生ではないんですけど、どうでしょう、海のものたくさんあるかと思います。クエとかオコゼとか」

なおやさん「東京で使うとされれば、どんな食材を」

山本さん「何でも使っています。もちろん梅干しも使いますし。僕は東京なので、日本中の食材が集まるということで、日本列島を描いているんですけども、和歌山でやるということでしたら、和歌山の生産者さんたちをいっぱい味方につけて。僕は地元が香川なので、香川県のアンバサダーを長い間やっているんですけども、香川の食材とかを積極的に使うんです。和歌山でしたら、和歌山県の観光大使、アンバサダーみたいな気持ちになって、その魅力を自分で探して伝えていく。側面から見えるものであったりとか、生産者様のこだわりであったりとか。自分の料理が、その県の魅力を発信するアンバサダー的なものになると、そこに行ってそれを食べるという価値がさらに上がるのではないのかなというふうに思います」

あつきさん(大阪)「僕は日本料理屋で働かせてもらっていて、板前をやらせてもらっているんですけど、より良い新しい食材を探すときに、どういう方法で探しているのかということを知りたいです」

山本さん「まず食材って天然素材なので、産地によって個性というものがありますよね。その産地の個性っていうものに対して、うそをつきたくないんですね。だから、無理やり硬いものを柔らかくしたり、柔らかいものをさらに柔らかくしたりっていうことではなくて、硬いのも特徴、柔らかいのも特徴という考え方が僕は好きです。なので、より良いっていうのも、例えば魚も脂がのっているのがいいのか、のりすぎているのが嫌なのか、微妙なところがあるじゃないですか。日本列島どのエリアからとっても、魚は同じではないわけですね。鯛(たい)なら鯛、平目(ひらめ)なら平目、その1枚1枚に個性があるわけです。いいとか悪いというのは、自

分がこういう料理を作りたいから、これがいいと思ったというのがあると思うんですね。煮物にするからこういう状態が欲しいとか、焼き物にするんだったらこっちの方がいい。だから、何をもってもっと良いものと言えるかというのは、すごく難しいですよ。きゅうりも太くて固くてまっすぐなものもいいのか、曲がっているのを切ったときに、面白い形になるからいいのかとか…でも味が濃いのはどっちだということになるじゃないですか。その辺は自然のなすもの、絶対に素材は自分が作れないものと信じると、全てが良いように見えてくるわけです。そういうふうに料理をすると、もう良いも悪いもなくなります」

**Miwa さん(神奈川)**「食材に悪いものはないという話だったんですが、私はもともと地方に暮らしておりまして、都心に来ますとスーパーで食材を買ったときに、そこの違いを感じて満足できないことがあるんです。山本シェフはご自宅でもやはり食材はこだわったものをお使いなんですか。スーパーで食材を買ったりされますか？」

**山本さん**「それもあります。僕らは、毎日食材と一緒に生活しているようなものなので、お店の残り物を持って帰って食べる時もあるし、休みの日に何かを作ってパーティーを開いたりするんですね。家だからこだわってこれしか使わないとか、そういうことはないです。今ある目の前のもので何ができるかっていうことなんですよね。例えば、僕がアフリカに行って日本料理を作りなさいって言われたら、ここはアフリカだからできないというふうにはならないんです。その国の豊かさを料理で訴えるのが日本料理の精神ですから、アフリカに行けば、アフリカの豊かさを料理で表現するのが日本料理の精神なんです。だからシマウマで馬刺しを作って、木の根っこをすって薬味にするみたいな…シマウマ食べたら、怒られるかもしれない。そんな感覚なんです。例えの話なんですけど」

**Miwa さん**「私たちと同じようなスーパーで購入された食材でも、レストランで食事するものと同じように美味しく感じて召し上がってらっしゃるんでしょうか」

**山本さん**「状態が大事なんです、料理って。どんな名人が作ったピッツアがあったとしても、冷めた状態で食べると、それは“ごちそう”ではなくなるわけですね。それだったら、デリバリーで取った熱々のものの方が美味しかったりするわけです。おうちで料理をしたときには、そのおうちで料理したときの楽しみ方、出来たてを食べられるとか、鍋とか、そういうのが僕は好きで、それが“ごちそう”になるわけです。なので、食材がこうだからってということからすると、本当に産直で何かを取らなければならない。お店ではそうかもしれないですけど、家庭では家庭の楽しみ方、ホッコリした気持ちで料理をされる方がいいんじゃないでしょうか」

**高橋さん(石川)**「自分はまだ19歳で、料理人になって2年目なんですけれども、先ほどのハロウィーンとかクリスマスのを日本料理の器として使用しているのはすごく印象的でした。他にも日本以外の文化で大切にされているものなどがあれば、ぜひ教えていただけたらと思います」

**山本さん**「いっぱいありますね。いわゆる食器とか器っていうものもデザインして作ってもらったり、さっきの蒸気が下から出る、秋刀魚(さんま)がのっていたものなどもデザインして作ったり、卓上で一人一人熱々のお鍋を食べられるようなコンロ、炭の火でやる時もあるんですけど、炭の火だと、こっちの人は沸いているけど向こうの人は沸いていないとか、なかなか微妙なので、小さいガスを仕込んで一定火力でそれぞれが確実においしいものを食べられるとか…そういうのをデザインして使ったりもします。お皿に絵を描いてもらったり、形をデザインすることで季節感を表現したりすることもありますし、とにかく道具好きで、あと3軒ぐらい料理屋ができるんじゃないのかっていうくらい、いっぱい持ちすぎているんですけども、いろんなもの



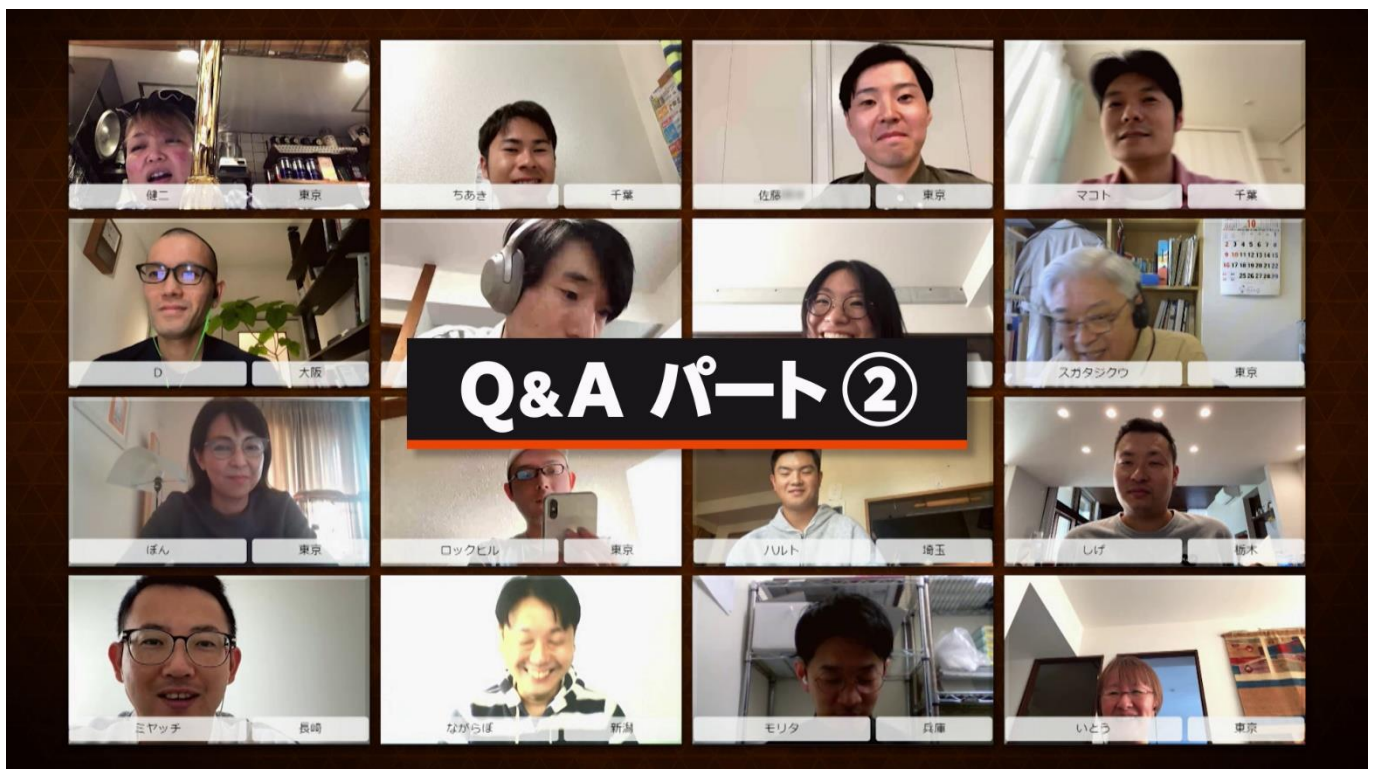
があります。

でも、どんな人間業をも超える機械が存在するというのを、僕はもう認めているので、感覚を磨くということも大事なんですけれども、その感覚を超えたものだってある。そのプロセスが大事なわけでもなくて、お客さんの満足度のために一生懸命やるんです。「理想を描くこと」が何より大事なんです。描いた理想に対して、自分が妥協せずに突き進めば、料理ってうまくできると思うんです。まずは理想を描く、それがお客様の幸せにつながる。だからクリスマスの絵を描いたまき絵のお椀(わん)を作ることがお客様の幸せだなと思ったら、やるっていうことですね。ぜひ見に来てください」

高橋さん「ありがとうございます」

山本さん「『山本、この前そんなこと言っていたよな。ほんまに見に来たぞ』って見に来ていただければ、キッチンにお通ししますのですね。ぜひ見に来てください」

## <Q&A パート②>



mayuさん(宮城)「私は料理人ではなく母としてお料理を作っているんですけど、仕事につながるような、精神的なお話すごく心に響くものがありました。山本さんの料理に対する好きな気持ち、その好きの根源はどこから来ているのか、もう一度聞いてみたいと思いました」

山本さん「食べるのが僕は好きで、おいしいものを食べるためにはおいしいものを食べさせてくれる料理屋さんに行かないと食べられない。母の料理がおいしいとかっていうのはあったとしても、いいものを食べたいなと思って、料理屋さんに行かなければならない。でも自分で作れるようになれば、自分が作って食べられるじゃないかというのがあったわけですね。おいしいものを作れるようになると自分も得できるぞと、それを自

分が作って人に食べさせてあげることによって、人に自分というものをアピールすることもできるし、料理でつながることもできる。それが自分の特技だというような話もできる。料理を作るということが、僕自身の生き方の表現方法の一つみたいになっているわけですね。

あと、技術が好きなんです。包丁を持ってむいたり、魚をおろしたりというのがすごく好きで・・・お医者さんに憧れがあります。外科医のようにオベができるというのにすごい憧れがあつて。コスプレ、一緒じゃないですか、白衣を着て。例えば、魚を切ったり、野菜を切ったりしたときに、5mm ぐらい厚くなったとしても、何とかなるよって許されるのが料理人。でもお医者さんは、5mm 隣の血管を切るのは許されない。メスの精度と刃物を扱うっていうことに対しては、医者に負けているじゃないですか。それが僕は嫌なんです。こう切りたいのであれば、自分もこう切れているかどうか。誰かとそのやり取りをしているわけじゃなくて、自分の心の中でやり取りをしながら、もし自分がブラックジャックだったら、このように魚をおろせるぞとか、それが僕は好きなんです。だから、おいしいものを作るっていうのもあるし、火が入ってその体液がどうなるかっていうのを見るのも好きです。誤解のないように聞いてもらいたいんですけど、みんな「おいしいものを食べたい病」なんです。だから、僕はメニューという処方箋を書いて、おいしいものを食べたいというあなたの気持ちを癒します。山本クリニックじゃないですけど、何かそういう思いがあるわけです。白衣を着ているプロとして。勝手なプロ意識というか、使命感というか、そんな思いで包丁を使っています。だから続けられるんです。

素材の命を毎日いただいて殺生を繰り返している中で、僕に料理されて良かったなって、素材たちに思ってもらえるかどうかっていうことを考えたりもするんですね。そういう話を、若いときからうちで勉強してくれている子たちにも、教えていかないとだめかなっていうのがあります。ただ技術で成功できるものでもないし、優しさも必要だし、精神力も大事。負けないこと、投げ出さないこと、逃げ出さないこと、信じること、それが大事。だから、毎日僕もそう思ってやるんです。ぜひ山本クリニックに来てください」

**mayu さん**「本当に伺いたいと思います。ありがとうございます」

**しげさん(栃木)**「3年前の8月に、龍吟さんでお食事をさせていただいて、とても感動したのを今でも覚えています。素晴らしい話を聞いたあとに、こんな質問をするのも恥ずかしいんですけども、山本シェフが考えるお料理の金額に対しての原価率と利益のバランスっていうのはどのようなものですか」

**山本さん**「原価をかければかけるほどいいものができるっていうのは、間違いなことではあるんですけど、満足度を上げられるかというのは、原価だけではないということなんです。高いものと高いものを合わせれば、何かぜいたくなものができるという感覚は、僕の中にはあまりなくて、いいものを伝えたいということなんです。そのいいものというのが満足度なわけであって、きゅうり1本でも満足させることができるのが料理人であって、食材の可能性を信じているからこそ魅力を発信できると思うんですね。なので、原価というのは、お商売する以上は、絶対安い方がいいと思いますよ。それはもう間違いのないと思うんです。いっぱいかけなければ、満足するものを、ぜいたくを盛り込めないっていうのは、はっきり言って下手ですね。そうではなくて、いいものをどうやって入手するか。継続的に使うとか、いろんな手法を全力で考えるわけですね。それでいいものを手に入れていくということが大事です。だから原価率が高いときもあれば、原価率が下がるときもあると思います。あまり数字を見ていないので、僕は。僕がその数字にこだわると数字を追いかけるようになるじゃないですか。数字を良くするためにはどうするか。数字を良くするのではなくて、これでも僕は満足させることができるぞっていう、自分の心と腕を上げていくことの方を大事ですね。原価をかけましょうということに

対しては、僕は反対タイプです。だから、これだけの原価をかけるのが当たり前だろうというような感覚って  
いうのは、どこかに一回置いておいて、やっぱり顧客満足度というものに対してこのお代を頂戴している以上、  
それに見合う満足度をお客様が思ってくれたかどうかということだけを考えます。それを達成するためには、  
こんなに原価がかかるんだってことになる、下手ということになるわけです。

どんな食材でも満足させることができます。米のとぎ方一つで価値にできる。卵1個を、ゆで卵にするか生卵  
なのかオムレツにするのかということもあるんですよ。魚を焼くときに、炭で焼くとものごく原価がかかります。  
炭は焼いているときも焼いていないときも燃料を消費しているので、どんどん原価がかかるものでもありますね。  
備長炭、高いです。だから、見えない原価もいっぱいかかってくるわけですね、料理屋というのは。  
食材原価ということだけで考えていくと、多分その料理屋はうまくいかない気がします」

しげさん「すみません、ありがとうございます」

山本さん「いえいえ、とんでもないです。すごくいい質問だと思います」

峰さん(静岡)「今までいろいろな困難を乗り越えられてきた中で、特に山本シェフが大切にしてきたことって  
というのは何でしょうかということと、負けそうなときのアドバイスをしていただけたらと思います」

山本さん「『人生崖っぷち』みたいなのは、常にあるんですね。経営者としての、社長業みたいなのもあって、  
いちばん僕の苦手なことなんですけれども。僕が弱気になったり、失敗したり、コケると、店は潰れてしまう、  
スタッフを守ってやれない。その責任がいっぱいあればあるほど、負けるわけにはいかない。もう引き下がる  
わけにはいかない。決めたことを撤回することはできない。そういう崖っぷちみたいなのところにいることが大  
事で、その向こうに落ちる怖さが本当に怖いから、落ちないようにしなければならぬ。すると、解決策も一  
生懸命考えなければならぬ。そういう中で精神力が鍛えられるというか、ショックな出来事なんていっぱい  
あるわけで、そういうつらさを乗り越える強さみたいなものが、僕は19年ぐらい龍吟をやっていますが、  
その中で身につきました。

料理ができれば店なんかできると思っていたんですが、大きな大きな間違いです。経営のこと、人間関係のこ  
と、人を使う難しさ、そういうことを、身を持って感じてきました。なので『崖っぷち』ですね」

峰さん「私も、『崖っぷち』に行けるように頑張ります」

山本さん「いや、行かないほうがいいですよ」

佐藤さん(東京)「先人たちに悔しがってもらえるような料理を作っていきたいというお話があったかと思うん  
ですけれども、日本料理全体として、10年後100年後、どのような進化を遂げていくのかということをお  
聞きしたいです」

山本さん「“ごちそう感”というものが、ある日突然変わるということは多分ないと思うんですね。なぜかとい  
うと、『食べたいな』というのは、いわゆる本能もあるわけですね。その本能が根底から変わることはあまり  
ないと思うので。昔は嫌な香りだったのに、いい香りと感じられるようなことはあまりないですよ。だから、  
進化っていうものが人間業で変えられるということはないんですけど、やっぱり自然環境に沿って料理とい

うものが成り立っているというがあるので、自然環境が崩れたり変わったりということがあったら、料理というものも変わるかもしれないですね。昔の魚はこうだったけど、最近の魚はこうでというようなことを言い出すと、鯛(たい)のお造りだって、50年前に食べた鯛はめちゃくちゃ美味しくて、今の鯛はだめなのかっていうと、そうではないと思うんですね。でもやっぱり自然環境に向き合って料理を作ることだけは根底にあるので、その部分が変われば、何かが変わるのはあるかもしれないですね。

日本料理が100年後にこのように進化するっていうのは、100年後を生きている人たちにお任せするわけですが、今の時代にこれが最高だと思えることをやり続けていく人がずっと残っていくことが大事なんです。それで100年後には100年後の結果が見られると思うんですけど、100年後にどう変わるかっていうことが、今、僕の中で予想はなかなかできないです。自分の店も33歳のときと今とは全然変わっています。十年一昔の話じゃなくて、三年一昔くらいに時代が変わっていくので。

でも、先人たちが悔しがらるっていうのは、やっぱり今のこの時代、先人たちが生きていたころよりも流通も良くなったり、機械もあつたり、環境も良くなったり、衛生面でもいろんなことができるわけですよ。そういう恵まれているところで料理をやっているのに、昔と同じことをしていたら、昔の人から『こいつ怠慢だな』って思われる。それが嫌なので、そう思われるんじゃないかなと思って、勝手に墓場の人と戦う、意識を交わしています。そういう言い方が正しいかどうかは分からないですけど」



本当に今日はありがとうございました。僕でなければならぬ理由っていうものがあつたかどうか分かりませんが、こんな機会をいただけることに厚く御礼申し上げます。弱い面もいっぱいあって、悩みも尽きない自分ではあるんですけども、料理というものを通じて、僕の本音と気持ちを少しでもこうやってしゃべる機会をいただいたことと、聞いていただいたことに本当に感謝を申し上げます。

料理はどんどんこれからも作ってまいりますけれども、料理で皆様と何かしら関わり合えることを楽しみにして、いろんなことを僕も伝えて発信して、5年後、10年後、「あのときはこんなことを言っていた」と言っ

て、今日の自分を過去の自分にする。そんな気持ちでやっていきたいと思います。今後ともよろしく願いたします。ありがとうございました」