

1990.Spring

食と、人と、器の出会い

# 一期一会



桜井 繁 千歳楼副社長

桜井 「古いのは玉手箱」とは面白い名前ですね。昔、いかにも「シャヤ」に聞こえる名前をと、15年前につけたんです。面白かったです。当時は、まだ誰も知らな

「人がトキメキを感じる時、  
時代が動くんです」

竹村



竹村 亞希子さん

● 今月のお客様

「古い玉手箱」(玉手=「ワラチ」の屋古の執事をはじり、チビ、ラジオ、新聞、演劇など活躍、古い師の養成にも努めてい、著書に「酒を呼ぶ化粧通千代紙」がある。名古屋東区在住、古い玉手箱 03-333-3941、4170



もう一人のお客様は、金井 実氏(右)

いはずなのに、名刺を出す。「あつ、聞いたことあるよ」なんていう人が結構多かったんです。私は、心の中で「嘘つけー」(笑)。桜井 でもネーミングは非常に重要だと思いますよ。私達飲食店の場合も気をつけますね。4月にオープンするニューヨークの店は「ヤゴトレストン」と名付けたんですよ。この名店という街をもっと多くの人に知ってもらいたいと思って。



「おいしい食べ物と飲み物、心地良い環境、気の合う仲間、そして健康があれば……」竹村さん

竹村 私は、八事と聞くと、やんごとなき……という古語がすぐ口をついて出てしまふんですよ。やんごとなきレストランで飲んでいいわね。(笑)

桜井 ここ(「ヤゴト千歳」)が、4年前に開店したんですけど、こんな場所にポツンと店ができて、皆これなんだよ。(笑)今でこそ、「日本料理とワインの組み合わせ」も親しみを持っていてられたんですけど当時はとんでもないという話でしたよ。今日のもう一人のお客様である金井さんに、いろいろとお話を借りました。まあ、当時はワイ

ンセラがあるシェンテリアはイタリヤ感覚のモダンな雰囲気ですよ、「なんだこれは？」とよく言われましたよ。竹村 素敵なお店でしたね。

金井 彼は、良い意味で冒険の出来る人だね。自分にとって未知なもの、そして本物であれば、とこを掴むまで頑張る。そういうところがあがるね、とここで、失礼ながら僕には古いはず

とんど未知数なんだけど……(笑) 竹村 ひとつづの情報を受けとめてもらった方が良いと思います。

金井 僕は水販車でB型なんですけど「コッコツ貯めて色で失なう」と書かれていたことがあった。(笑)

竹村 養の言葉に比べればいいんです。素晴らしい人生じゃないですか。(笑)

桜井 30人のスタッフと聞いてびっくりしましたけど、人の育成は大変ですよ？

竹村 大変ですよ！

金井 桜井さん、食3代つてのがありますよね。ワインの世界も、天分が必要なんです。ワインビジネスは新しい職業で知識だけならまる一日で覚えられる位の量だけ、ワインの名前をいくら知っていたからといって、「こいつは出来るな」とはな

り得ない。それは、何か食べる時に「ウマそうに食べてるな」と一目でわかるような雰囲気とレベルがあるんですよ。古いもそうじゃないですか？

桜井 料理にはセンスが必要、古いのは靈感……？

竹村 必要最低限の靈感は必要ですけど……たとえば桜井さんなんか、かなり靈感強い方ですよ。ただし動物的直感に近い方の靈感ですけどね(笑)。どの業界でも成功する一つの同じルールみたいなものがあるんですよ。あるレベルを超えた上の段階ではどの業界も全く同じ。

桜井 成功の条件？それは？

竹村 素直なことが良いですよ。そして明るいこと。理屈っぽくない方が良い。何でもよく考えて行動する。よく、ツロフ話を聞かれるんですけど、ツキつて簡単ですよ。たとえはスキー、楽しみにしていた日程に雪が全くなく行けなくなつたかどうか？

桜井 私の場合、雪のある所へ無理矢理行くんですよ。

竹村 それもひとつの成功法ですね。どう考えてもツイている人というのは行けないと思わぬで、今日には行くなということなんだ」と考えるんですよ。マイナス発想をしないでプラス発想する。俺はツイてない」と考えるんですよ。重箱の隅をつ

金井 それは、ワインを味わうにも一掃です。重箱の隅をつつくような飲み方をしたるキリがない。このワインは「なかなかオキキャンだ」と長所をみつけてあげると良い。

### 世の中を動かすモノは……

金井 まずロゼのシャンパンで乾杯しましょう。シャンパンはすべての料理に合わないからすべての料理に合うという法則があるんですよ。今日は、私がプロデュースしているアイスの村のものを味わいましょう。竹村さんは、お酒は強い方ですか？

竹村 ええ、飲めないのは、アワモリとアラブのお酒ぐらいです。先日、トルコエジプトギリシャイローマとまわってきたんですが、トルコのワインは、すっごく美味しかったですよ。

金井 あの辺は原産地なんです。ワイン用ぶどうの原産地はアゼルバイジャン、トルコ……あの辺に原始的なぶどうがあるわけ。そこから、食いの洗練度や文明の移りかわりとともに、西へ／＼とぶどうが成長して、フランスのような素晴らしい王朝が発展しているところで最高になったわけ。

竹村 そうだったんですか。エジプトは素晴らしい町だったんで

金井 桜井さん、食3代つてのがありますよね。ワインの世界も、天分が必要なんです。ワインビジネスは新しい職業で知識だけならまる一日で覚えられる位の量だけ、ワインの名前をいくら知っていたからといって、「こいつは出来るな」とはな



本日のワイン

- (左)リースリングヴァンダンジュタルディヴ 1983アルザス  
 (中)シャサーニュモンラッシェモルジョ 1987ブルゴーニュ  
 (右)アヤラシャンパーニュロゼブリュット シャンパーニュ

すけど、ワインやビールのまじり  
 こと、禁酒なんですけど旅行者向  
 けのバーがあってそこで飲めるん  
 ですが、砂糖水のようなワインで  
 ……(笑)婦りのローマで「パロロ」  
 ノこれはぞつこんでした。酒屋さ  
 んの名刺をしっかりと買ってきた  
 た。何と日本語で「用命は〇〇」  
 って刷り込んであるんですよ。

金井 パロロは世界的レベルで  
 すね。よく旅先では、そこでわか  
 ら美味いというものもあるが、  
 はつきり言つて、今、地球上にあ  
 る酒の中で、食い物に一番合わせ  
 られるいい酒がワイン、という気  
 がしてるわけ。ワインは常に、歴  
 史とともに最も経済力のあるところ  
 である。文化の指導力がある  
 ところから影響を受けている。フ  
 ランスは別格として、最近  
 ではアメリカ、フランスのニッ  
 ムレストランの3割がアメリカ  
 人客というところもある。アメ  
 リカ人の味覚に合うようにつく  
 られているものもある。日本人も、  
 結構ワイン好きだし国力もあ  
 り元氣も良い(笑)。今のところは、  
 ワインをどどと買つてる  
 けど、ワイン畑でちがうものが  
 出来るんだから、これは日本  
 料理に合う、日本人独特の好み  
 に合うというものをみつけプロ  
 デュースして時代なんだよね。こ  
 れが私達が今スヌメてる  
 計画なんだ。今度、桜井さんが  
 ニューヨークに出張するんだけ  
 ど、和食は日本料理にこだわら  
 ずグローバルに踏み出す一歩  
 なんだよね。決してエスニック  
 料理の一つとしてアメリカに出  
 てくれないなあ。

桜井 その点では、僕も感じてい  
 て、日本料理の心の部分を輸出  
 できればいいんですけど、  
 金井 日本人が考えてる日本料理  
 が本当の日本料理かと言うと  
 違つていたりする。ならば、美味  
 しいものならばワインも味わ  
 じやないかという自由調達部分  
 が人間の成長過程に必要な  
 ことなんだ。日本料理屋さん  
 にとっては、冒険でしようけど  
 桜井 本物ならどんどんと入れた  
 いと僕は思う。ワインなら  
 何でもい、とは思わない。たと  
 えは、今飲んでるシャサーニ  
 ュ・モンラッシェを味けない  
 グラスで飲んでもおいしくない。



金井 そう、香りや味わいの楽し  
 みがとても少なくなるね。これは  
 一種のシニフォニーなんだ。それ  
 けれど、料理とワインで、主  
 従関係をつけちゃいけない。  
 竹村 おいしい飲み物があると食  
 べ物がよりおいしくなる。人間  
 だつて同じ。人間だつて同じ。  
 生かして生かされるわけだ。  
 金井 そしてワインは懐深い  
 シャンパンの話に戻ると、シ  
 ャンパンは気候的にとても厳  
 しい北緯50度で出来る白ぶ  
 どと黒ぶどを使う。これを人  
 にならえて、生まれ・環境の  
 違う人間が一語あるいは一  
 同になることをお祝いする  
 祭りの酒としてるんだ。  
 桜井 昨冬クリスマスにロ  
 ゼシャンパンのグラス売りを  
 したら、大変に人気があつた。  
 それにしても、名古屋の人  
 の食文化レベルがますます高  
 くなつたと感じるよ。  
 金井 東京と違うのは、名古屋  
 人は地味に足がついた判断が  
 出来るということ。  
 桜井 地味に足がついて、さら  
 に伸ばそうという熱意がある。  
 一つ一つの内面をじっくり掘  
 り下げながらやつていく、こ  
 の姿勢を大切にしていきたいね。  
 竹村 スキーの上級者並みの実  
 力がある人には、今さら初心者  
 コースはつまらないでしょう  
 が、初心者はなんでも一つ一  
 つこなしていかなければ上級  
 者にはなれないです。一般的  
 的には、むづかしいコースを  
 回避する簡単な道を考えま  
 すよ。自分がやりたいことをど  
 んなに難しくてもやりとげる  
 方が意義があるし、時代を説  
 める人間になれますよ。時代  
 が動くというのは、人がトキ  
 ミキを感じる時に動くわけ  
 ですね。ワインであれ料理  
 であれ。  
 桜井 そして、本物じゃないと  
 時代が変わらない。



ヤゴト千歳にて