

フランス料理の日仏交流 150 年

宇田川 悟*

日仏交流 150 周年が 2008 年に行われたのですが、その前年の 2007 年の 11 月に『ミシュランガイド 東京』が出版されました。この時、テレビやマスコミを始めとして、ミシュラン上陸狂騒曲というすさまじいものがありました。それは日本人の新しい物好きという気質がよく表れていて、とても可笑しかったんです。私はフランス料理やフランスの料理に関しては、皆さんよりは多少知っています。フランスにある 2 つ星、3 つ星のレストランはほとんど食べました。だから、ミシュランが日本に上陸するというところに非常に関心を寄せていました。当時、私はいろんな媒体からコメントを求められました。そういうこともありまして、2007 年のミシュラン初上陸は強く印象に残っています。

考えてみたら、ミシュランガイドが日本で「ああでもない、こうでもない」と賛否両論を巻き起こしたということは、それ自体がミシュランの手のひらの上で踊らされていたのではないかと思ったりします。私は長くパリで暮らしていたので、昔からミシュランは日本に上陸しないのではないかと考えていました。というのも、一般に物事に関して合理的で科学的、客観的な評価をするのがフランス人、反対に日本人は、どうしても情緒的な評価をするというような社会性や国民性を持っています。そういう両国民の違いを考えると、ミシュランが厳密な覆面審査によって、一体日本のレストランを正当に評価できるかどうか、非常に難しいという風に思われたのです。ところがミシュランは、そういう様々な困難にぶつかるだろうにも関わらず、用意周到に準備を重ねて、深く静か

に覆面審査をしたと思います。

ご存知のように、覆面審査というのはまったく名前を出さないで店を調査することです。実は私は 20 年ほど前に 5 年ほど、ロンドンでフランスレストランをプロデュースしたことがあります。その店は開店の翌年ミシュランの 1 つ星取ったんです。そういうような経験もありまして、ミシュランが名を隠して審査することがいかに厳正なものかということ、まざまざと実感するような場面に出会ったことがあります。

そんなミシュランが初めて東京のレストランに評価を下すということですから、いささかの瑕疵があるのは仕方ない。でも先ほど言いましたように、相当綿密なマーケティングをして、厳しい覆面審査をするわけですから、発表された結果を見て、「さすがミシュラン！」というような思いを私はしたかったですね。ところが、いざ出版された本を見ましたら、もう落胆と失望が渦巻いていたというのが、私の正直な気持ちです。もはや何もコメントしたくない。そういう気持ちが強かったのですが、少なくとも多くの日本人よりフランスのミシュランガイドを知る者として、何か発言しなければいけないと思って、さまざまな媒体でコメントをしました。ですが、最後は皮肉っぽく笑い飛ばすしかなかったというのが本音に近かったですね。

具体的にいくつか上げますと、まず 2007 年に発売するというタイムリミットを決めて、それに合わせて審査をしたのではないかという疑いを持ちました。それから現地のフランス版を見ればわか

* 作家

ると思いますが、もちろん星がある店が掲載されている。と同時に星のない店も掲載されている。それが一般的な食のガイドブックのあり方だと思います。ところが『ミシュランガイド東京』はですね、星のない店を一切掲載していませんでした。これは非常に問題です。ガイドブックの基本というのはそういうことじゃないですね。星のない店を載せて星のある店と共存させるのがガイドブック本来の形なんですよ。

他にも、ミシュランガイドはフランス版、イギリス版、ドイツ版もありますが、必ずミシュラン宛ての封筒が入っている。その封筒は何かというと、ミシュランに掲載されている店に食べに行ったり、あるいはミシュランに掲載されていない店に行った時に、その店に対して称賛したり批評やクレームを書くための手紙なんです。ミシュランガイドの歴史は100年（星を付け出したのは1936年）にもなるわけですから、世界中から相当数の人々が食べに来ていたわけです。中には、たぶん一生に1回しかミシュランの2つ星なり3つ星に行けない人たちや、外国人も相当いるわけです。そういう人たちが、美味しい料理、優雅なサービス、素敵なインテリアなんかで感動して手紙を書きたくなる。あるいは反対に、まずい料理や雑なサービスを受ければ、批判の手紙を出したくなる。世界各地から送られてくる多くの手紙が、ミシュランが評価する上に相当に重い位置を占めていることは容易に想像できます。私がパリでミシュランガイドのフランス版編集者と会った時に、彼らも手紙の持っている重要性を指摘していました。しかし東京版には、封筒はなかったんです。

まだあります。フランスではポール・ボキューズがフランス料理の帝王と呼ばれている。またジョエル・ロブションも3つ星を取って以来、フランス料理の皇帝とか呼ばれている。帝王と皇帝の違いはほとんどないのですけれども、1つの記号みたいなものです。その2人がミシュランで星を取った時は最初は1つ星ですよ。そして1つ星か

ら2つ星、3つ星へと上っていきました。ロブションの場合は、1、2、3と毎年上がっていったんだけど、まず1つ星からスタートします。世界中からいろんな人たちが食べに来て、「美味しい」「まずい」ということを言い出して、食べ手の絶大な信頼を得ながら2つ星、3つ星への階段を上がっていくという、非常に民主的なプロセスを経てトップに上がるわけです。帝王のボキューズ、皇帝のロブションがそうなのだから、他のシェフはおして知るべし。すべてのシェフがゼロから、あるいは1つ星から始めています。

ところが『ミシュランガイド東京』を見ますと、長い歴史のない店にも3つ星を付けています。フランスのガイドブックで3つ星になるということは、暗黙の了解なんだけれども3年間は落とさないと落ちない。開店して数年したフレンチ、あるいは和食の店に3つ星を付けるというのは、その人を初めから崖っぷちに追いやっているということなんです。本来なら星を付けられたシェフこそいい迷惑ですよ。

ミシュランは長い歴の中で有能なシェフを輩出してきました。それはなぜかということ、フランスの食文化というのは国家権力と一体となっているからです。これは19世紀から長く続いているのですけど、そういうものであるからこそ、食文化の担い手である料理人、つまりミシュランの星を取った料理人を育成するという義務みたいなものが、国家権力から付与されているという側面があります。だから、慎重に厳正に評価しながらステップアップしていくわけです。

しかし東京では、昨日まで名も知らないようなシェフの店が2つ星やら3つ星が付いている。そんなことはフランス版では絶対にありえない。あえて言うなら、ミシュランがビジネス的な観点から星を付けているのではないのかと邪推されます。その他にも、批判ばかりで申し訳ありませんが、東京版のページをめくると、写真もひどいし、文

章もなんだか店側の話と店のパンフレットを一緒にしたようなものだし、長さも統一されていない。何しろ文の責任者が明確じゃない。万事この調子ですから、私だけではなく多くの読者が溜息を付いただろうと思います。フランスのミシュランは、昔は結構文章が長かったのですが、最近は方針を変えた。短い文章ですけれど、フランス人の美意識が伺えます。その美意識の根底にあるものは「明晰」と「簡潔」、それからもう1つ重要な「エレガンス」です。その3行の文章の中に、「明晰」と「簡潔」と「エレガンス」が感じさせるようなものを入れています。残念ながら東京版にはその片鱗さえ見られません。

ミシュラン東京版を私なりに分析すると、まず2005年にサルコジ前大統領が就任してからですが、サルコジ流の市場主義的なやり方がミシュランに反映されたと思います。つまり、サルコジが出てきてから市場主義陣営が勢力を増して、グローバル化が急速に進み、フランスもそういう世界で生きていかなければならないという運命を覚悟するようになって、その頃からミシュランの方針が転換するのです。ミシュランはそれまでは店の評価をする場合に総合的な評価をしていたんです。つまり、料理、サービス、インテリア、雰囲気、ワインなどを含めて総合評価していた。ところがその2005年あたりから大転換して、「料理さえ美味しければいい」と言い出したんです。それはなぜかというと、2007年に東京版、その前にはアメリカ版も出ていたのですが、アメリカのレストランの評価、あるいは日本の評価、あるいはアジアを評価する時に総合評価をすると、はっきり言って全部ペケなんですね。「総合評価はちょっときついんじゃないか」と判断して、海外でガイドブックを売るために方針転換をしたわけです。こうしてミシュランはグローバル化とサルコジの市場原理主義によって方針転換をして、日本に出てきた、世界に出てきた。しかし、多様性を重んじるフランス人が1番やっちはいけない、とん

でもないことをしているのであって、私は非常に悲しい思いをしています。

ただし、2007年に『ミシュランガイド東京』が登場したことは、私はやはり肯定的に捉えたいと思っています。ミシュランの上陸は歴史が判断していくものだと思いますが、ネガティブな面がたくさんあるにしても、やはり進出してきたことによって、東京の食の世界がいささかなりとも活性化する、あるいは世界の食文化の中に日本の和・洋・中がさらされるという意味では、評価しておいた方がいいのかなと思ったりもします。明治日本の夜明けは「黒船来襲」によって行なわれたけど、ミシュランガイドブックは赤表紙だから当時「赤船来襲」とか言われたわけです。それが日本の食文化の「たこつぼ」状況、さらには日本的な「たこつぼ」状況に少しでも風穴を開けてくれればいいかなと思います。ですから、2007年はフランスの料理の歴史、日本における料理の歴史の中で、画期的な年ということで記憶に残ると思います。しかしそれから6年後の現状を見ると、ミシュランの杜撰さや後退は嘆かわしいばかり。フランス的戦略の敗北のように見えてしまうのは私一人だけではないでしょう。今や話題にすらならないのが残念でなりません。

さて、「黒船来襲」から今日のテーマにつながりますけれど、日本におけるフランス料理の歴史というのは150年になります。1872年（明治5年）に明治天皇が、7世紀に天武天皇が出した肉食禁止令を破ったんです。つまり、肉食を解禁して肉を食べてもいいよとなったわけですね。実際は7世紀以降、公的には肉は食べられないけれども、日本の国土は山林が8割ですから、そのあたりに生息するジビエ（野鳥獣）を、一部の特権階級や山あいに住んでる人たちが薬喰いと称して滋養剤として食べてました。花札でも「猪、鹿、蝶」なんてありますよね。馬肉、猪肉、鹿肉というのは、さくら、ぼたん、もみじという名前と呼ばれていますが、これらは幕末明治になるまで隠れて食べ

られていました。ですから実際には、このジビエを密かに舌鼓を打ってきたという歴史があります。

いずれにしても肉食解禁令というのはターニングポイントになりました。当時の文化人の代表選手として福澤諭吉がいますが、彼を含めて進歩的な文化人が、小柄な日本人に比べて西洋人が大きいのは肉食に起因するのだろうということで、率先して滋養として肉を摂取するように勧めました。一般に日本人の特徴は流行に弱く方針転換することに節操がないことと言われるように、まさに肉食解禁令は渡りに船でした。当時いろんな文献が出ていますが、その中で第1級資料と言われるのが、仮名垣魯文の『安愚楽鍋』という作品です。これを読むと、文明開化によって庶民が牛鍋屋で会食している姿が描かれています。それまでは赤ワインを「生き血」という風に思っていた庶民が、こぞって牛鍋屋に行くようになるんですね。これは2007年に『ミシュランガイド東京』が出てきた時に、「ミシュラン上陸！ ミシュラン到来！」とテレビも新聞も雑誌も熱狂して、私たちもそれに踊らされました。おそらく牛肉を食べ始めた時の庶民もそういう感じだったのでしょう。ミシュラン上陸騒動と同じように、新し物好きの日本人の体質が突き動かされて、それまでの江戸時代の掬みたいなものを全部取っ払って節操なく転向していく。こういう傾向は日本の社会の中でよく見られるような現象だと思います。

時は明治に入り、西洋文化への憧れが出てきて、その中で特に注目すべき存在は鹿鳴館です。鹿鳴館というのは1883年（明治16年）に建てられたハイカラな建物ですが、明治国家が挙げた2つのスローガン、つまり「富国強兵」と「文明開化」の、その「文明開化」の最先端に行くものとして鹿鳴館がオープンしたわけです。設立の目的は、来日するVIPとか賓客に、日本がいかにか西洋式の食事とかマナーとか、舞踏会の礼儀作法を完全にマスターした国、すなわち文明開化した国であるということを見せるために開いたわけです。

この鹿鳴館は、諸外国の人たちによって猿真似というかモノマネという風に酷評されます。確かに相当ひどいと思うけれども、明治国家が自分の国を西洋化していこうというプロセスにおいて、こういう猿真似をやらざるを得なかったことは、そんなに惨めなことじゃないですよ。たかだか明治に入って16年目ですから、やったことは本当に滑稽千万だけど、明治政府の真意だけは多少は受けとめてやりたいと思います。

明治16年に鹿鳴館ができることによって、当時はまだ「フランス料理」なんていう言葉は生まれていなくて、いわゆる「西洋料理」を売りにする店が日本全国に相当出てくる。100から200という説があります。北海道から九州までちょこちょこ西洋料理の店ができるわけです。今考えたら、洋食でもないし、もちろんフランス料理でもないし、イタリア料理でもないし、いわば西洋風の料理を出す店ですけど、ともかく鹿鳴館の大きな影響力は、こうして西洋料理を一般庶民のところまで普及させたという意味において評価しなければいけないと思います。

そもそも日本におけるフランス料理は、明治政府が皇室の正餐とか晩餐とかで、君主国イギリスの真似をしてフランス料理を取り入れることによってスタートします。19世紀はフランス料理の黄金期であって、当時はフランス料理によって美食神話が生まれて、ヨーロッパの王侯貴族やブルジョワを魅了していく時代です。ヨーロッパを代表する料理になっていたフランス料理を、イギリスを真似て日本政府が取り入れたわけです。そのスタンダードなフランス料理が、今に至るまで皇室で採用されていることは皆さんもご存知だと思います。戦前の宮内省（現在の宮内庁）がいろいろ試行錯誤したという話は私も聞いたことがあります。つまり、ヨーロッパのVIPの正餐を、フランス料理ではなく日本料理でやりたい、というナショナルリストも当然いたわけだから、何度か和食にトライしたことがあるらしい。でも刺身、煮物、

汁物などは味覚的に受け入れられない。漬物なんかが出てきたらアウトでしょう。それが今日、クールジャパンが追い風になって、世界的に日本食が寿司から始まってブームになっています。バターや油を使わないヘルシー志向な日本食が注目されています。そう考えてみると、幕末明治から 150 年経って日本の料理がやっと意識されるようになったことは素直に喜ぶべきことだと思います。いずれにしても、日本におけるフランス料理は日本の皇室と密接に結びついています。

この場で、ぜひ覚えておいて欲しい人物がいます。それは幕末から明治にかけて長崎の郊外で小さな西洋料理店、6 畳一間の狭い店を開いた草野丈吉です。この草野丈吉が「自由亭」という名前のレストランを作ります。歴史的にはまだ「フランス料理」という言葉を使えませんが、あえてレトリックとして日本におけるフランス料理のシェフ第 1 号は草野丈吉であると申し上げたい。先ほども言ったように、六畳一間に 6 人で満席ですが、店の中に酒樽を 2 つ置いて、そこに板を渡して白い布を置くという簡素なもの。料理がどんなものが出ていたのかよくわかりません。値段の方は現在に換算すると大体 2~3 万ぐらいで、大層繁盛したらしい。この草野丈吉という料理人はなかなかのやり手だったから、長崎にも支店を出して、大阪・京都にも出店しています。草野が開いた最初の店は 1863 年（文久 3 年）ですから、明治維新前のことです。

開国した明治期に外国人が日本を訪れます。そういう人たちに食事と宿泊施設と食事を提供しようということで、国家プロジェクトとして 1872 年（明治 5 年）に「築地精養軒」を造ります。ところが、この「築地精養軒」は完成した日に火災のために消えてしまったので、その 3 年後に客室 12 の小さなホテルとして再オープンします。この「築地精養軒」の料理は、今で言うフュージョン料理で、和食と西洋料理風のをうまくミックスして作っている。この頃来日した外国人は海外

で美味しい料理を食べている人たちだから、彼らの「築地精養軒」に関する記事を読むと、やはりそれほど美味しくないと書いています。

開国したものの宮内省は、西洋料理をちゃんと作れる料理人がいなかったの、「築地精養軒」を完成させる前に横浜に料理人を派遣します。当時の横浜は開港されていて西洋文化の先進地でした。ホテルも料理人も中華料理店などがすべて揃っていました。宮内省は、当時の横浜でもっとも美味しい料理を出していた「グランドホテル」に料理人を派遣して、そこで勉強させて「築地精養軒」で作らせたわけです。今も上野に「上野精養軒」がありますが、これは 1876 年（明治 9 年）に「築地精養軒」の支店として造られました。その頃は気の利いた西洋料理を食べさせてくれた店は少なかったの、文人墨客の会合なんかにはしばしば利用されました。漱石とか鷗外とか荷風の作品を読んでいると、「上野精養軒」の話がよく出てきますね。他にも、政治家や軍人が西洋料理を食べながらディスカッションできる、ミーティングできる場所というのがほとんどなかったんです。そういう意味で歴史的に「上野精養軒」は貴重なレストランです。

開国すると来日した外国人にフランス料理を提供しなければいけません。戦前宮内省に「大膳課」というのがあったのですが、そこでシェフとしてフランス料理を作る日本人をいろいろ探したのです。そして南仏の「マジスティック」という、今でもあるホテルでその人を見つけたのですね。その人は、1981 年（昭和 56 年）にフジテレビで「天皇の料理番」というドラマの主人公になった、秋山徳蔵という人物です。今のように海外の情報も少なかったの、やっと秋山に白羽の矢が立ったわけです。この秋山は戦前戦後を通じて「天皇の料理番」でありまして、1974 年（昭和 41 年）に亡くなるまで日本のフランス料理界の「ドン」でした。彼の薫陶を受けた人はたくさんいます。

秋山徳蔵は私費でパリに行っています。日本で

有名な西洋料理店の「東洋軒」などで働いていたのですが、父親からお金を借りてカバンを2つ抱えてフランスへ修業に行きます。そして、パリで働くのですが、調理場で働くフランス人はフェーイストから来た日本人なんか初めて会う人たちだから、猛烈な差別を受ける。毎日、誹謗中傷され罵詈雑言を浴びたことでしょう。しかし日本を代表する気持ちを背負って行ってるつもりだから、必死にフランス料理を学んだと思います。やがてパリで修業が終わって南仏に行った時に、パリの日本大使館から「天皇の料理番」にならないかと打診されたのです。その頃秋山徳蔵は、日本を出てから4年くらい経っていて、このままフランス女性と結婚して骨を埋めようかと考えていた時でしたから、後ろ髪を引かれるような思いで宮内省の料理長を引き受けたと言われています。

この秋山徳蔵がフランスに行ったのが明治末で、その頃夏目漱石や永井荷風もヨーロッパに渡ったのです。それから100年経った1960～70年代、私たち団塊世代の料理人が何百人単位で料理修業のためにフランスに渡りました。しかし、秋山徳蔵がフランスに行った頃から100年経っても、団塊世代の粗末な渡航スタイル、つまり、なげなしの懐中、ツテコネなし、徒手空拳、調理場での差別体験など、秋山時代とまったく変わっていません。

戦前フランスに行った料理人は秋山徳蔵が1番有名です。戦前、国賓を呼べるホテルは「帝国ホテル」だけだったのです。その「帝国ホテル」には、フランス料理研修制度がありまして、戦前から何人かフランスに行ってます。それでも戦前フランスに行った料理人は秋山徳蔵と「帝国ホテル」の料理人などせいぜい10人前後だと思います。

私は70年代後半から約20年、パリに滞在してフランス各地でいろんなレストランで食べましたが、調理場には必ず日本人が働いていました。食べていると、オーナーが出てきて、「お前日本人だろう、調理場に日本人がいるから紹介する」とよ

く言われました。最盛期には数千人単位で働いてたと思います。

渡仏した料理人の中で異色なのは志度藤雄という人です。オーナーシェフだった「レストラン・シド」というレストランはある世代以上の人には懐かしい店でしょう。この人がなぜ異色のコックさんかと言うと、フランスへ行くために密航したからです。戦前の話ですが、船の底にもぐって行ったのですが、結局志度は密航容疑で捕まっています。でも無罪放免になって、フランスで13年間働いて、戦後シェフとして大成しました。私が言いたいのは、密航までしてフランスに行き、料理の修業をした人がいたということです。

秋山徳蔵は料理面や精神面でも料理人に大きな影響を与えました。彼はフランスで「フランス料理の神様」と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエと会っています。エスコフィエは19世紀半ばから1930年代まで生きた料理人なんですけれども、料理だけではなく料理人の社会的地位を上げようと、すごく尽力しました。秋山徳蔵がエスコフィエとどういう会話をしたのかわからないし、2、3回話をしただけかもしれないけれど、彼がフランスから日本に帰ってきて、「料理人というのは、料理がうまいだけじゃなくて、社会的に尊敬されるような人間にならなきゃいけない」ということを説いていることから、エスコフィエが精神的なバックボーンになっているように思われます。

秋山徳蔵の精神的なバックボーンとして、もうひとり料理人がいます。スイス人のサリー・ワイルという人です。横浜は1923年（大正12年）の関東大震災で壊滅的な被害を受けました。その当時、国際都市の横浜には、主に外国人用のホテルが20軒くらいありました。その中でトップと評判の高かった「グランドホテル」も潰れました。その後、横浜復興のシンボルとして造れたのが現在の「ホテルニューグランド」です。その初代料理長として呼ばれたのがサリー・ワイルで、ワイルはユダヤ人だったので戦後スイスへ帰国しますが、

日本で働いたことに感謝して日本の料理人のためにヨーロッパで働けるように尽力します。

さて、サリー・ワイルは 1927 年（昭和 2 年）に「ホテルニューグランド」の初代料理長に招聘されて来日します。当時で言えば、いわば「お抱え料理人」です。ご存じのように明治政府は「お抱え外国人」として外国から学者などを招いたのですが、ちょっと時代が遅れるけれど、ワイルもそのような立場の料理人です。

ワイルの功績は高く評価されて然るべきでして、本場のフランス料理やフランス的な流儀とかマナーを日本の料理人に教えます。それまでの日本人は料理が美味しければいいだろうと考えていたのですが、そうではなくてレストランの評価は料理だけじゃなくて、サービスやインテリアなど総合的なもので判断されるのだという考え方を教え込みました。今では当たり前の「アラカルト」の料理とか、コック帽を被るとか、白いコック服を着るとか、シェフが客席を回ってオーダーを取るとか、そういうことを実践したのです。ワイルはホテルの中に高級レストランだけではなく、今で言う庶民的なビストロみたいな店を作って、そういうところにお客に来てもらって、フランス料理とはこういうものだよってということを見せる。

また調理場で画期的なことを行っています。その例としてローテーションを組んだことでしょう。それまでは日本の料理人は魚料理なら魚料理一筋 20 年とか、肉料理専門なら 30 年とか、そういうやり方をしていたのですが、そうではなくて、魚料理も肉料理も、オードブルもデザートも作れなきゃいけないんだと教えました。当時の日本人からそういう発想は生まれません。サリー・ワイルは前向きの料理人だから、フランス料理を一生懸命学ぼうとする人たちが彼のもとに集まりました。その門下生の中から、優秀な人材が生まれます。その中のトップが、「ホテルオークラ」総料理長になった小野正吉という人です。戦前横浜の「ホテルニューグランド」は銀座に支店「東

京ニューグランド」を出していたのですが、小野正吉はそこで働いていました。ワイルが東京店に出張して来た時などは、小野正吉は彼に直接指導されたであろうと思われます。

東京は大震災と戦争という 2 度の大きな被害に合うわけですが、今でも残っている戦前のレストランが数軒あります。その 1 軒が 1900 年（明治 33 年）にできた西麻布にある「龍土軒」で、店の謳い文句は「フランス料理」です。ここは今は 4 代目がシェフをやっている歴史的な名店でして、田山花袋など自然主義の作家が例会に使っていたところなんです。それから二・二六事件の安藤輝三という首謀者が剣を預けたとか逸話を欠かない店です。もう 1 軒は「資生堂パーラー」で、その継承店に「ロオジエ」がありまして、昨年 12 月にリニューアルオープンしました。

戦前と前後を分けるのはもちろん戦争期なのですが、戦前生まれの多くの料理人も戦地に赴いています。生きて故国の地を踏んだ人もいれば、戦地で亡くなった人もいます。「ホテルオークラ」の小野正吉も「帝国ホテル」の村上信夫も戦地に行っています。皆さん九死に一生を得て帰還するのですが、そういう人たちの人生観とか彼らの料理観というのは、戦後の団塊世代で高度成長を生きてきた人間の人生観とか料理観とかとはやはり違う。だから、戦前の料理人の生き方を考える上では、戦争というむごたらしい悲惨な体験を経ているということを頭に入れておいてください。

話は戦後になりますけれど、戦後のフランス料理のエポックメイキングは、1966 年（昭和 41 年）にできた銀座の「マキシム」です。ソニーの当時は副社長だった盛田昭夫がエンターテインメントのわかる人で、大人の社交場を作ろうと計画して、社員や役員が反対するなか自分が責任を取ると言って莫大なお金をかけて作ったのです。

この 60 年代から本格的な日仏料理交流が始まるのです。60 年代 70 年代に、秋山徳蔵のように苦勞してフランスに修業に行った若者がたくさん

います。金もツテも何もなくて、当時の片道飛行機代は約28万だったので、モスクワ経由のシベリア鉄道で行った人たちもいます。みんな片道切符で日本を発ちましたが、無事に帰ってこられるかわからないから水杯をかわして行ったものです。60年代から70年代にかけて日本の料理人がフランスでいかに苦労したか、そのことを私はノンフィクション小説『パリの調理場は戦場だった』という本に書きました。ぜひ読んでもらいたいと思います。そして、彼らがフランスで働いていた時代に、「ヌーヴェル・キュイジーヌ・フランセーズ」という、一種の料理革新運動が起こります。現在私たちが食べているフランス料理はすべてこの運動が下地になっています。

しかし80年代になって、このヌーヴェル・キュイジーヌは「フランス料理の暗殺者」だとか批判されて消えていきます。けれども今でもヌーヴェル・キュイジーヌの影響力は強く残っています。例えば、71年から76年までフランスで修業した石鍋裕という料理人がいますが、彼がオーナーシェフだった「クイーン・アリス」で取り入れたメニュー・デギュスタシオンというスタイルも、ヌーヴェル・キュイジーヌからの発想です。新鮮な食材に注目したのもそうです。また、どんどんアメリカナイズされていく流れの中で、ビジネスマンが3時間もかけてランチを食べていたら世界で戦えないという声があつて、当時の意欲的な料理人が、今までのエスコフィエ流の重たいソースをやめようということで、軽いソースを作り出す。

このヌーヴェル・キュイジーヌにフランス人は熱狂するのですが、フランスのどのレストランに行っても似たような料理が出て来るようになると、やがて厭きられていきます。その後、フランス料理は行き詰まる。しかし今日までフランス料理が生き延びてきたのは2、30年ごとに自己変革するからでしょう。つまり、フランス料理の原理・原則を守りながら、外の世界の良質な要素を取り入れて変革を果たしていくのです。例えばスペイン

のレストラン「エル・ブジ」が象徴的です。この店は3つ星になって、世界一のレストランだと称賛されますが、フランス料理は「エル・ブジ」がやってきた実験的で革新的な料理法をすべて摂取して自己変革していったのです。

今「エル・ブジ」の後釜に座っているのが日本料理だろうと思います。最近のフランスの料理人は日本料理、特に懐石に注目しています。しかしフランス人には懐石の精神は絶対にわからないと思います。ところが、日本の美的感覚みたいなものはすでにヌーヴェル・キュイジーヌの中に反映しています。日本料理は影響力としてはそれほど大きくはないけれども、日仏料理は響き合うところがあつて今日に至っていると思います。80年代にフランスの高級レストランの調理場には、「三種の神器」と言われた酒と醤油と味噌が置かれていたのです。むろん一部のレストランですけれど。

昨今、この「三種の神器」の進化形は、昆布だとか湯葉だとか鰹節とか豆腐だとか味噌にまで及んでいます。いつぞや日本の懐石料理人にその話をしたら、「そんなことは見かけだけです。フランス人にとってはそれでいいんだと思いますけれど、私たちが椀物を作る時にいかに大量の鰹節を使ってるか、フランス人が見たらショックですよ」と言っていました。ただし、フランス人が懐石から何かを得ようとしている姿勢は認めたいと思います。

そして1972年という年を覚えておいてください。まさにフランスでヌーヴェル・キュイジーヌがスタートする頃に、辻調理師学校の校長だった辻静雄がポール・ボキューズを日本に呼びます。そしてこの年を境に日仏フランス料理交流の流れが加速していきます。その後も辻静雄はロブションなど若手の優秀な料理人を次々に呼びます。従って、本格的な日仏交流は70年代に始まるということになります。

21世紀に入って、クールジャパンが喧伝されて、フランスでジャパンエキスポが成功したり、スシ

ブームがあったり、フランスの料理人がかつて「エル・ブジ」に注目したように日本料理や和食に注目しています。これほど注目しているのは、裏を返せば、フランス人がフランス料理の将来に対して危機感を抱いているからだとも言えるでしょう。来日したフランスの料理人は京都で懐石を食べたり、華道や茶道を習ったり、刀鍛冶を見学するなどしているのです。フランス人が学べる料理はも

はや日本料理しかないと思われま

す。このように料理の日仏交流は続いています。日本のフランス料理の水準もきわめて高くなり評価されています。昔と同様、フランスに料理修業に行く若者も絶えません。日仏料理交流が 150 年とは言わず 200 年、300 年とずっと続いていくことを願ってやみません。