

## 星を狙う日本人

フランスでは、20人近くの日本人料理人がミシュランの1つ星以上を獲得している。日本において、何が彼らをそこに向かわせるのだろうか。ボジョレにあるエコール・ツジ[辻調グループ フランス校]では、毎年日本人学生がフランスのガストロノミーを学んでいる。フランスと日本、二つの味覚のマリアージュ（結婚）。

ナガイレイコの父は日本で抹茶を作り、母は茶道を教えている。洗練された所作と、瞑想にふさわしい静謐な世界。しかし、レイコはもっと波乱に満ちた道を選んだ。19歳のときに、彼女は料理の世界に入ることを夢見る。フランスの厨房で日本人シェフがトレンドとなり、ミシュランガイドはフランス料理を勢いづける料理人に星を与え続けているから（2015年に16軒、2016年に新たに3軒[日本人料理人の星付きレストランは日本料理を含め2015年21軒、2016年24軒]）、レイコはいつか、ボキューズを生んだこのフランスで成功したいと考えている。だが、壮大な計画を立てるにはまだ若いし、日本人なので大口はたたかない。笑うときに口元を隠すような育ちの良い女性らしく、彼女はただこう言う。「私は、尊敬される料理人になりたいです」。

非のうちどころなく刈り込まれた茶畑。子供時代をすごしたその風景から何千キロも離れて、その朝、レイコはシャトー・ド・レクレール[レクレール城]の大きな調理場を小走りに駆けていた。ボジョレのぶどう畑に囲まれたこの城が、彼女の新しい寄宿舎だ。大声と皿の当たる音が飛び交うなかで、野菜を抱え、シャンピニオンを薄切りにし、玉ねぎを切る。周りでは他の学生（全て日本人）が教授のエメ・ナレの指示に従って動いている。白いコック帽をかぶり、MOF（フランス最優秀職人）のトリコロールのテープが巻かれたシェフコートを着た、いかにもフランス的な「先生」は教え、励まし、厳しく叱る。対する男女の学生は「ウィ、シェフ！」の決まり文句で答える。言葉の壁を越えて理解しあうのは簡単ではない。シェフが生地をかき混ぜるように言うと、女子学生が漉し器を出してくる。「なぜシノワを出すんだ？」先生の問いに彼女は驚いた顔をする。用意する料理は60皿以上。のんびりしている暇はない。『ルージェのドゥミドゥイユ風』、『エスカルゴのクロカン、シャンピニオン添え』、『ブレス鶏の胸肉』。食材の品質が第一だ。その間、製菓のアトリエでは『フランボワーズとピスタチオのサブレ・ブルトン』や『ラム酒風味のバナニエ』の生地やフルーツを準備する。こちらも全て日本人。まだ若い教授のヴァンサン・デュランが優しく指導する。「それでなくても学生は緊張していますから、さらに緊張させるには及びません」。しかし、外部からの客がこのすばらしい昼食を楽しむことはできない。客の立場で料理を評価するのも、学生たちなのだ。客役をしない学生はサービスを担当し、ブリュノ・ドゥルーの指導の下、控えめでエレガントな動きを学ぶ。ここに集う18歳から24歳までの46人は、はるばるローヌ県のリエルグ村までやってきた。さらに約60人がアン県レイリユー村のシャトー・エスコフィエで同じ課程を学んでいる。6ヶ月間、シャトーで学び、6ヶ月間、有名レストランや製菓店で研修する。1年間、料理をし、食べ、ワイ

ンを飲み、ひたすらフランス語を話す。白衣には、彼らを送り出した学校の名が刺繍されている。「エコール・オトリエール・ツジ（辻調理師専門学校）」。辻調グループは、学生数は1年間で3000人近くを数え、大阪と東京に学校があり、日本、フランス、イタリア、中国料理を教える、日本最大の料理教育機関である。フランスの伝統ある料理と菓子を学ぶことを志す約500人の学生のうち、経済的手段とモチベーションを持った210人がフランスの2校のいずれかに学びにやってくる。この2校は、辻調グループが国外で運営する唯一の教育機関だ。メディアが日本人シェフとフランスに根付く料理の結びつきを褒め称えるずっと以前に、エコール・ツジの創立者である辻静雄（1933-1993）は、フランスに大きな情熱を抱いていた。辻はフランス文学を学び、勝子夫人と出会う前は新聞記者だった。夫人の父は、大阪で家庭婦人向けの小さな料理学校を経営していた。辻が1960年に、プロの料理人養成学校の創設を決心したとき、岳父は夫妻に2万ドルを提供し、その資金で夫妻は世界中を回って名店で食事をし、ガストロノミーのすべてを学んだ。辻はヴィエンヌの『ラ・ピラミッド』でフェルナン・ポワンの夫人のマダム・ポワンに出会う。そしてコロンジュで若きポール・ボキューズと出会い、友情を結ぶ。のちに彼はフランス人シェフの一団を日本に招聘し、彼らが掲げる「ヌーヴェル・キュイジーヌ」を紹介した。辻は12冊組みの『現代フランス料理宝典』など数十冊の本を出版し、30冊あまりを著した。作家兼翻訳家で美食家でもある関口涼子は、彼は名文家だったと言い切る。「彼は作品には愛情がありました。若いころに、彼の明晰でよく練られた文章を読み、書きたい、旅をしたい、という気持ちになりました。辻静雄は料理人だけでなく、日本の読者も育てたのです」。

彼が1979年と1987年に2つのシャトーを購入したのは、ポール・ボキューズのおかげだった。

留学前に1年間大阪で料理を学んだレイコにとって、ピエール・ドレと呼ばれる黄色い石灰岩の家々からなる村の暮らしはすべてが目新しい。周りにはぶどう畑で、すぐ脇には墓地がある。フランスのこの片田舎の「空気と光と自然」、そしてシャトーが物語る歴史が彼女を魅了している。百年をへた木々の向こうには、ピジョニエ（鳩小屋）やシャトーの屋根裏部屋の窓がのぞいている。19世紀末、シャトーを所有していたヴィクトール・ヴェルモレルは、ぶどう用の殺菌剤噴霧器の発明者であり自動車製造者だったが、また映画の産みの親リュミエール兄弟の友人で出資者でもあった。リュミエール兄弟は、1896年から撮影技師を派遣して東京の街を撮影させた。彼らが目撃した明治時代の日本は、西洋に門戸を開き、西洋料理（洋食）を取り入れた。皇室にはフランスのガストロミーが導入された。

それから120年の時が流れ、レイコと仲間たちは昼食後、ジュラ地方に根ざした料理を学んでいる。ドール近くにある星つきレストラン、シャトー・デュ・モン・ジョリのシェフ、ロミュアルド・ファスネが披露するのは「エスカルゴ・ボンヴァロのボワレ、カリカリしたゴードとパセリオイル、ニガヨモギ風味のフヌイユのエマルション添え」、「アルプ

スイワナとカブのバター風味、スプラウトとパン・デピスのヴィネグレット添え」である。切り、味をつけ、火を通すシェフの姿は調理ストープの上にかかる鏡に映し出され、学生たちが注意深く見つめている。大阪の学校から出向した宮本滋教授が彼のそばに立ち、料理の説明や学生たちへの激励を通訳する。その下の階では、ブザンソンのパティシエ、グザヴィエ・ブリニオンがガナッシュについて教えている。製菓は女子学生が中心で、スマホで「かわいい」デザートを写している。シャトーで過ごす間に、料理人、パティシエの他、チーズ、ワイン、家禽の専門家など、多くの外来講師の講習が行われる。

朝のフランス語の授業から、やはりみんなと一緒にとる夕食まで、一日のスケジュールはびっしり詰まっている。夜になると、男子も女子も復習のためにサロンに集まり、翌日の役割分担を決め、話し合いをして準備万端整える。シャトーでは 300 から 400 のレシピを学び、食材や味覚、テクニックについても習得する。それは、彼らの国の料理のテクニックの対極にあるテクニックだ。「日本料理は引き算だが、足し算することで限りなく多様な風味を生み出すのがフランス料理だ」ということをアオシマタクミは学んだ。一方、レイコはその点は補完的にも働くと見ている。「緻密さ、厳密さを求める日本料理では細部が重要だが、それは美的にも洗練されたフランス料理を作るのに役立つ」。ただし、料理はレシピだけにはとどまらない、とディレクターのピエール・ベアルがつけ加える。「学生たちがフランス人家庭を訪問したり、この地方をめぐったりして、フランスのエスプリや文化になじむように指導しています」。3週間のバカンスの間には、多くの学生がヨーロッパ各地を旅する。経済的余裕があれば、星つきレストランの食べ歩きもする。バカンス後には、レストランや製菓店での研修が待っている。研修先では、辻の学生はいつでも大歓迎だ。「彼らは礼儀正しく、モチベーションも高く、まじめで、何もかも学ぼうとするから、私たちが自分の仕事を見直さなければならない状況です。彼らが、私たちにとって世界へ開かれた窓なのです」と語るのはロミュアルド・ファスネである。研修が終わり、滞在資格の1年の期限がくれば、レイコは帰国する。もちろん就職先には困らない。東京にはミシュランに認められた店が111軒（うち50軒は星つき）[560軒（うち217軒が星つき）]ある。パリにつぐフランスのガストロノミーの中心なのだ。しかし、フランス校生の約10%がそうであるように、彼女もいつかフランスに戻ってきたいと思っている。星を獲得したり、ビストロで評判をとったりしている先輩たちのあとに続くために。たとえば、パリの吉武広樹（Sola）、中山豊光（Toyo）、辻の先輩では高柳好孝（L' Agapé）、守江慶智（L' Auberge du 15）、ディジョンの高橋創（So）、リヨンの新居剛（Au 14 Février）、ニースには松嶋啓祐らがいる。ティエリー・マルクスの片腕の小泉敦子（Sur Mesure）や、リヨンではコストパフォーマンスナンバーワンのL' Ourson qui boitのシェフ・パティシエールのフジヤマキョウコなど、もちろん女性もいる。「卒業生のうち、フランスでシェフとして厨房を任されている人は10人をこえ、レストランのオーナーシェフや共同経営者は20人以上います」とディレクターのベアルは語る。

料理評論家で日本通のフランソワ・シモンによれば、その理由は明らかで、「フランス人にありがちなのは違って、彼らは控えめです。それに、ものすごく働き者で、常にもっとよくなるかと考え、たとえブランケットひとつであってもレシピを深く突き詰めていく。そして一般的に言って、日本人とフランス人の間には、アンリ・ミショーが語ったように、異国性の磁力のようなものが働いているのです」。卒業生で、現在ランスのドメーヌ・レ・クレイエール（2つ星）でフィリップ・ミルのスーシェフをつとめるババヒロヨシは、加熱技術や出しに関して、またソースの軽さという点で、日本が与えている影響を指摘する。ただし、「あくまでフランス料理を大切にしたい上で、というのが大前提です」。

それは、父の死後、この学校の指揮をとる辻芳樹の強い信念でもある。彼はスコットランドとアメリカで教育を受け、ニューヨークで日本料理店の経営に関わっているにもかかわらず、「フュージョン」には否定的である。東京で取材に答えて、「多くの場合、フュージョンはコンフュージョン（混乱）に終わっていて、未熟で、幼稚です。フュージョンという前に、まずそれぞれのガストロノミーを究めて、そこからどんな相乗作用が生まれるかを知らなければなりません。そこまで到達している人もいますが、単なるファッションにすぎない場合が多すぎます。学生たちには、グローバルな料理をめざすのではなく、しっかりとフランス料理に足を踏まえるようにと言いきかせています。ただし、発想を広げること、創造的であることの必要性は教えています。よく言うのは、レシピはクラシック音楽の楽譜のようなもので、完成されている。けれどもそれを演奏するには、自分自身の才能や感性をそこに加える必要があるのだということです」。ブルゴーニュ地方のラムロワーズ（3つ星）で働くカワムラヒデユキが2014年にパテ=クルートの世界チャンピオンになった時、彼が実践したのはまさにそれなのだろう。

6ヶ月の教育の終わりに辻芳樹はシャトーを訪ねる。学生たちが先生の助けを借りずに特別メニューを考えて提供する、ムニユ・スペシヨが行われるからだ。続いて開催される卒業式では、優秀な学生が表彰される。首席になると、学費が減免される。1年で2万8000ユーロの学費を考えるとそれは大きい。レイコも両親に学費を返す約束をしているから、もちろん選ばれたいと思っている。ストレスを感じると、彼女は夜シャトーの庭を散歩する。大木に囲まれて静寂に浸っていると心が落ち着くという。森林浴には、母の教える「茶道」と同じ効果があるようだ。