

三國清三シエフ レジオン・ドヌール勲章受章に寄せて

日本のフランス料理、その未来へ

二〇一五年、三國清三シエフがフランスの最高勲章である「レジオン・ドヌール勲章」

「レジオン・ドヌール勲章」

シユヴァリエを受章しました。

日本人シエフでは史上初のことです。

日本のフランス料理の発展のため



走り続けてきた三國氏を筆頭に、多くのシエフの情熱によつて

成熟した日本のフランス料理。

三國氏の料理人人生を通して、

日本におけるフランス料理の

足跡と未来に迫ります。

撮影／本誌・坂本正行



受章記念特別晩餐会のメニューより

Le "Maria Callas" de Maxim's

マリア・カラス

受章を記念し、駐日フランス大使公邸で催された晩餐会で、三國氏はフランスのグラン・シエフたちへのオマージュを込めた料理を披露した。

メインに供された「マリア・カラス(子羊のパイ包み焼き)」は、

「マキシム・ド・パリ」で生まれたフレンチの真髄ともいえるひと皿。

肉への火入れ具合やソースの味の塩梅など、シェフの力量が問われる料理である。

三國氏は一五歳で料理人の道に入り、札幌グランドホテル、帝国ホテルを経てスイス、フランスへと渡った。八年の修業のち開店した東京・四谷の「ホテル・ドゥ・ミクニ」は、二〇一五年に三〇周年を迎えた。



日本人のためのフランス料理を花開かせて

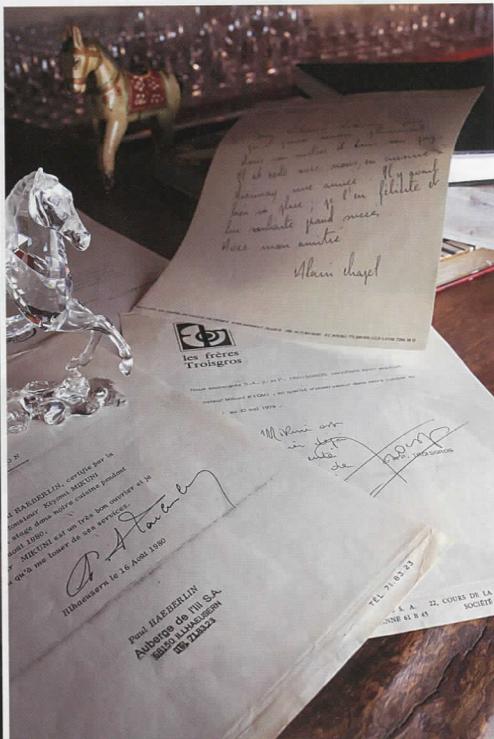
「C'est pas raffiné」
フランス語で「洗練されていない」ことを意味する言葉です。この言葉が三國氏に向かつて発せられたのは、一九八二年、フランス・リヨン郊外のミヨネー村にある三つ星レストラン「アラン・シャペル」で働いているときのことでした。一九七四年に駐スイス日本大使館の総料理長に就任して以来、のちに三つ星となるスイスの「オテル・ドゥ・ヴィル」やフランスの三つ星「トロワグロ」などで研鑽を積んできた三國氏は、フランスでの修業の仕上げとして「アラン・シャペル」の厨房に入りました。

ある日、三國氏が完璧と自負するサラダをシャペル氏の立つデシャップ台(最後の仕上げを行う場所に差し出したとき、普段は寡黙なシャペル氏がほくりと「C'est pas raffiné」とつぶやいたのです。

「それまで積み上げてきた自信がすべて崩れ去ったほどにショックな言葉でした」。三國氏は当時を振り返ります。本場の名だたるレストランで見たものはすべて吸収し、その通りに作れる自信があった三國氏には、シャペル氏の言葉の真意がすぐにはわかりませんでした。「その通りだったからこそいけなかったのです。日本人がどんなに頑張っても、芯からフランス人のように作れない。日本人として作るフランス料理を求めなければならなかったのです」。

日本人による、日本人のためのフランス料理を作る――一九八〇年代、三國氏らの志のもと、日本のフランス料理はそれまでの「本場フランスの忠実な模倣」の時代から大きな転換期を迎えます。

日本におけるフランス料理の歴史は明治の



右・修業先のシェフたちの署名が入ったサティフィカ(証明書)は、三國氏の力量の証である。左・三國氏愛用の調理器具。ミートナイフは約四〇年使い続けるうちに半分の長さになった。

幕開けとともに始まりました。日本初の本格西洋料理店「築地精養軒」などを中心に、一刻も早くヨーロッパ諸国のレベルに到達すべく料理人たちは切磋琢磨しました。それから約一世紀、昭和の高度経済成長期を迎えると、「帝国ホテル」や「ホテルオークラ」などの一流ホテルではフランス料理の伝統を忠実に再現した格式ある料理が展開され、かたや市中では世界的な名店「マキシム・ド・パリ」の銀座出店に食通たちが沸きました。三國氏が渡欧した一九七〇年代、日本国内では近代フランス料理の祖であるジュールジュ・オーギュスト・エスコフィエに端を発するフランス料理の伝統を踏襲することが主流でしたが、本国ではヌーヴェル・キュイジーヌの運動が高まっていました。アラン・シャペル氏もその流れを汲む一人です。「当時のフランスで一つの流れを形成していた、素材の持ち味を最大限に生かすという考え方を、現地では私も徹底的に学びました」。

帰国後、三國氏は「ビストロ・サカナザ」を経て一九八五年に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開店。日本の食文化に根づいたフランス料理を作ること、素材の持ち味を生かすことを信条とする彼のスタイルは、転換期に入っただけの日本では初め受け入れられませんでした。だが、やがて日本のフランス料理に新しい潮流を生み出しました。フランス料理の伝統を単に再現するのみならず、個性を存分に発揮して己にしか作り出せない料理を目指す百花繚乱の時代へと、日本は突入したのです。「シャペル氏がつぶやいた言葉の意味を三〇年間考え続けてきました。その真意を、最近やっと心から理解できたような気がします」



受章記念特別晩餐会のメニューより
**Cappuccino de champignons de France et du Japon,
en souvenir d'Alain Chapel**
カプチーノ シャンピニオン

三國氏に大きな影響を与えたアラン・シャベル氏の
スペシャリテをアレンジ。季節のきのこ牛乳のムースに、
きのこだしとコンソメを合わせたスープをかける。

受章記念特別晩餐会のメニューより
**Soufflé de daurade façon Paul Haerberlin,
au champagne Krug**
スフレ オシャンパーニュクリュッグ

「オーベルジュ・ドゥ・リイル」のポール・エーベルラン氏に
敬意を表した一品。三國氏は鯛を使ってアレンジ。



三國氏が考える、日本のフランス料理の未来に向けたひと皿

Homard de Bretagne en gelée d'UMAMI d'or

オマール海老のうま味ジュレ 金箔の金箔包み

日本のフレンチがより豊かに育まれていくことを願ったひと皿。だしや金箔など、和の要素を積極的に取り入れているが、おいしさの根幹を支えているのはクラシカルな調理法で丁寧に作られたジュレと、オマール海老のだしからとったピンクのソースである。



「原点回帰」が導くさらなる進化へ

開国後、日本に西洋料理が本格的に到来してから約一五〇年。日本のフランス料理界は、これまででない多様化を示しています。本場フランスの技術を実践することにとまらず、料理人たちはそれぞれの個性を發揮し、十人十色の料理を自由に作り出しています。特に豊かな四季が育む日本の食材や、だしや醤油をはじめとする日本独特の発酵文化との融合、また日本人特有の器用さと美的感覚が生み出す繊細な盛りつけ・演出は、日本人シェフならではの魅力として、フランスをはじめ世界中に認められるまでになりました。爛熟した日本のフランス料理界は、再び一つの転換期に差しかかっています。

「日本におけるフランス料理は、ゆるやかに原点回帰していると感じます。さまざまな新しいことに挑戦してきた結果、日本のフランス料理は豊かに発展してきました。しかし、そうした進歩は基礎が確立されているからこそ生まれるもの。いま一度、フランス料理の原点に立ち返ることで、次なる段階へと進化することでしょう」

フランス料理の真髄は、ソースと火入れにあります。目の前に一つの食材があったとき、その食材がいちばんおいしく食べられる火入れ加減を見極め、合わせるソースとの妙を追求することがフランス料理の原点です。「この二つの技術を確かなものにするのが、フランス料理の真髄を身につける近道であり、そうして初めて『新しいフレンチ』を模索できるのだと思います。僕たちが今まで培ってきたものが、次世代のシェフたちが新たな日本のフランス料理を生み出す手助けになるといいと願っています」



上・熱気溢れる厨房では、オーダーが入ると三國氏とスタッフたちの「Oui!」という大きな返事が一斉に響き渡る。

右・「オテル・ドゥ・ミクニ」のメインダイニングルーム。



オテル・ドゥ・ミクニ

東京都新宿区若葉1-18

☎03(3351)3810

🕒12時～14時30分(LO)、18時～21時30分(LO)

日曜夜・月曜定休

三國シェフ、レジオンドヌール勲章受章記念 特別コースのご招待



受章記念晩餐会が開かれた、駐日フランス大使公邸のダイニングルーム。

特別晩餐会で三國氏が振舞ったメニューを、「オテル・ドゥ・ミクニ」にて特別にご賞味いただけます。125ページの「マリア・カラス」と127ページの2品、料理それぞれに合わせたワインがいただけるこのコースは、フランス料理の歴史とエスプリが詰まっています。日本のフランス料理界を牽引してきた三國氏の渾身のひと皿をご堪能ください。

ご招待人数/20組40名

ご招待期間/平成28年3月1日～8月31日(連休、繁忙期を除く)

応募方法/はがきに参加人数、住所、氏名(フリガナ)、年齢、職業、電話番号、特集の感想をご記入のうえ、ご応募ください。

宛先/〒102-8187 東京都千代田区九段北4-2-29

(株)世界文化社 家庭画報編集部「2月号三國シェフ特別コース」係

締め切り/平成28年1月31日(日)当日消印有効

お問い合わせ/世界文化社 家庭画報編集部

☎03(3262)5117(月曜～金曜10時～17時)

発表/応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。編集部からのご連絡をもって当選の通知とさせていただきます。当選されたかたは、希望の日程・時間を店にご予約ください。ご招待に交通費は含みません。※食材の仕入れの都合により、料理の内容が変更される場合があります。ミネラルウォーターなど、特別コース以外の注文には別途料金がかかります。



受章の祝辞を受け、笑顔で答辞を述べる三國シェフ。