



Key Leader's Voice ①

星のや東京料理長

浜田統之 Noriyuki Hamada

自然を愛する 料理人は 感じたままの あるがままの姿を 再現する

世界的なフランス料理コンクールで日本人最高位に輝いたシェフがこだわるのは、日本人だからこそ作ることのできるフランス料理。日本の天然素材を使い、素材が育った自然をそのまま器に再現する。考えるより感じて欲しい。ひとりの料理人として、星のや東京を支えるシェフとして、料理観から人材育成まで、大いに語っていただきました。

文 西内義雄 写真 三原久明(人物)

——料理人をめざした原点はどこにあったのでしょうか。

浜田 実家（鳥取県境港市）が仕出しや弁当製造の自営業だったので、子どもの頃から料理に興味がありました。高校を出たら料理人をめざしたいと思い、父親の知り合いだった松下銀次郎さん（国内外の一流ホテルで長年腕をふるったフレンチの巨匠）に相談したところ、紹介されたのが和歌山市にあるイタリア料理店でした。

ところが、入ってみたら同期のほとんどが料理専門学校を出ていて、僕は素人同然の状態。何ひとつまともに動けず、毎日朝から晩まで、何とかイタリア料理を自分のものにしようともがいていました。

そんな時、料理長から「美味しい料理を作るには、美味しい料理を知らなければならぬ」と教えられ、始めたのが休日とお金、全てを注ぎこんでのイタリア料理食べ歩きです。和歌山県内はもちろん、関西圏の8割は制覇したと思います。

それである程度舌もでき、技術も向上。流行る店とはどういふものなのかも理解できるようになりました。

——フランス料理への転向は何がきっかけだったのですか。

浜田 和歌山から埼玉のホテルのイタリア料理部門に異動になりました。ここでも休日は東京の有名イタリア料理店の食べ歩きを続けていたところ、友人にロブションに誘われ行ってみた

ら……。

もう、料理がめちゃめちゃキレイ！こんな世界があるんだ、華やかで美しく、今まで食べたこともない。大きな衝撃を受け、僕もいつかこんな料理を作りたいと、フランス料理への転向を決めたのです。

イタリア料理で自分なりの努力もしてきたので、フランス料理もできる自信がありました。が、結果は散々。他の専門学校を出たばかりの若い子たちがソースを作っているのに、僕は何かを作っても、話にならないと全部その場で捨てられました。イタリア料理でそれなりにやってきて少し天狗になっていただけに、一番辛い時期でした。

人が休んでいる間に努力し、追いつき追い越す

——それをどのように克服されたのですか。

浜田 ライバルの休んでいる、寝ている間に自分の経験値を上げ、彼らを持ってない技術も身に付けなければならぬと思い、全ての休日を



有名店での皿洗いに当てました。

なぜかという、料理人として他店に入ることは難しくても、皿洗いな入りやすい。無給でいいから働かせてほしいとお願ひすれば、有名店でも入りやすいですからね。相手にとっても僕にとってもWin-Winの関係になれるからです。

残ったソースを陰で舐めるのは当たり前。部外者の立場で厨房全体を見渡せるので、シェフの技術やその店ならではの仕組み、人の動き、人の使い方、食材の選び方から保管法まで、あらゆるものを見ていました。

フランス料理はどのように成り立っているのか、どういうソースが本当に美味しいのかなども、半年から1年で理解できるまでになりました。

——その努力が2004年のポキユーズ・ドル日本大会優勝に結び付いたのですか。

浜田 このコンクールは9年以上の経験がなければ難しいと言われ、歴代の優勝者は若くても30代後半で、どこかでシェフかスーシェフをしている人たち。そこに20代で入った喜びはありました。

意気込んで翌年の世界大会に日本代表で出たわけですが、結果は参加24か国中12位。上位の国のレベルの高さを思い知らされたと同時に、僕が作ったパテ・アン・クルートでは、まったく勝負にならないことを悟りました。

なぜなら、これは伝統的なフランス料理ですから、フランス人にとって家庭料理のようなも



星のや東京 ダイニングの夏メニューから。日本の夏の食材サザエにコンソメを合わせ、カプチーノで泡立てた一品。サザエの肝のフランをかけていただく。肝の風味をカプチーノがまろやかに包みこむ。

のです。それを日本人が作るということは、フランス人が日本のだしを取るようなもので、文化にないものを作る。物まね的な評価を受けてしまう。

これからは自分にしかできない料理を作ることが大切だと痛感したのです。

大切なのは価値観の共有

——その後、軽井沢ホテルブレンドンコートに移っていますが、今度は異動ではなく、転職になりますね。決め手は何だったのでしょうか。

浜田 シェフ（料理長）として来ないかと声を

キューズ・ドール世界大会での3位（魚部門1位）に繋がったのでしょね。

浜田 この大会で認められるということは、世界から認められたことに等しいので嬉しかったですね。僕は昔から、今もそうだけど、目標自体が世界でしたから。

頭にあるのは「レジス・マルコン」のマルコンさんだったらどうするのかな、「ノーマ」のレネさんだったらどうなのかなということばかり。世界に出ている日本人シェフはなかなかいないので、僕がやらなければならぬことがたくさんあると思っています。

目標を実現するためのトレーニング法を提案

——ユカワタンでは大勢をまとめていたと思いますが、その浜田イズムをどう伝えていたのでしょうか。

浜田 「○○をしろ」とか言うことはないです。言われなくてもやる人はやるし、成功する人はすると僕は思ってたんで、今までの経験値にかかわらず、「自分がどうしたいのか、やりたいのかやりたくないのか」だけを聞いて、やりたい人がいるなら、それを可能にするトレーニング方法を提案していました。

人にはそれぞれポイントがあり、各自にやる気を引き出すスイッチがあるのです。僕たちがそれをいかに入れてあげるかです。

怒ることはあまりないです。なぜそういう行動に出たのかを考えます。目標（ゴール）は設定しているのですが、怒ってそこに行くよりも怒ら

ずに行ったほうがいいじゃないですか。であれば、そこに導くための違う方法として、先ほどのスイッチとか、やり方とか、研修とか、生産者の人たちとの交流とか。伝え方が重要だと考えています。

——現在の、星のや東京の調理スタッフに対しては、どのように接しているのですか。厨房を拜見したところ、若いスタッフが多く、女性の比率も高いように見えました。

浜田 傍から見れば僕の指示のもとやってもらっているように思えるでしょうが、僕はスタッフに僕の料理を作って欲しいとは思っていません。それは僕にしかできないことですから。逆に彼、彼女たちじゃないとできないこと、自分じゃないとできないことをしたほうがいいとの考えで接しています。

Don't think! Feel

——星のや東京のダイニングで提供する料理は「Nippou キュイジーヌ」。その神髄はどこにあるのでしょうか。

浜田 分かりますと説明するならば海外の人が「日本に来て食べたいもの」です。代表的なのは寿司と天ぷらです。つまり魚と野菜で構成しています。

ヨーロッパが狩りをして動物を食べていたナイフとフォークの文化なのに対し、僕たち日本人は箸の文化だから、箸で切れるものしか食べてなかった。つまり、魚と野菜がNippou 古来からの食文化を象徴しているわけです。

かけていただき、当時料理長だった梶川俊一さん（現、星野リゾートグループ飲料統括責任者）の面接を受けたら意気投合したことです。話が盛り上がって、料理に対する価値観もすごく合った。

食材にも興味がありました。長野県、軽井沢という土地だからこそ手に入るものがたくさんあるのです。それで自分のこれまでの価値観や料理観を大きく変えたいとの気持ちが沸き、全てをひっくり返して、ここに入りたいと思ったわけです。

後に（2011年）オープンするユカワタンの構想を告げられていたのも理由のひとつです。

——当時のユカワタンのコンセプトは「水のジビエ」でしたね。

浜田 そう、メインとなるのは川魚しかありませんでした。世界中から食材が手に入る時代に、長野県、それも天然素材だけに限定したので。川魚だけで人を呼べるの？ 東京からわざわざ人が来る？ との懐疑的な声があったものの、僕の頭の中にはいつも「Less is more」という言葉があつて、「限るってことは豊かなこと」と思っていました。

昔の料理ってこれしかなかったわけで、長野の食材を極めるためには長野の食材しか使わない。そうすると発想も考え方もスティックになる。料理も、より本質的な方に行くと感じたのです。

——そのスティックさが次の2013年のポ

——長野と同じように食材を制限したわけですね。でも、東京は世界中の食材が集まる築地（豊洲）や大田市場があるのに、そちらに興味はなかったのですか。

浜田 東京の市場で「伝統野菜は？」と聞いたら、揃いませんという。並んでいる野菜は、大きさが揃っててみんな同じ。まっすぐなものしかない。東京に自分が欲しいものがないことに気づいたのです。

だから自分とマインドの合う生産者さんと直接対話しながら取り寄せ、日本ならではのものを、日本の調理の技術やフランス料理の技法





鮪のほほ肉のコンフィ。鮪は焼津の鮮魚店「サスエ前田魚店」から取り寄せた。白木の箱はヒノキ工芸の職人さんの手によるもの。



小夏みかんと大葉のグラニテ。爽やかな酸味と大葉の野の香りが小宇宙をつくっている。毛蟹とウニの味わいが、ご飯一粒一粒に凝縮されている。北の夏の海の味を堪能できる。

で、食材を引き立たせることにしました。

——星のや東京で出される料理は、味はもちろん、現代アートにも似た美しさがあると思うのですが、その美的センスはどこから生まれたものなのでしょうか。

浜田 プレゼンテーション的なことを言えば、旅館ならではのものです。弁当箱とか「五つの意思」など、和を感じさせるものを意識しています。インスタグラムなどで紹介されても、ひと目見て「星のや東京」と当ててもらえることも重視しています。

色の組み合わせなどは美術館に行つて勉強しろと先輩たちがよく言っていました。誰かの物まねになりそうなので、山や川など自然を参考に、その姿を再現することを心がけています。自然の組み合わせは目にも心にも馴染みます。川を見ると、ど真ん中を泳いでいる魚はずいずいいますよ。端っこの木や石、葉っぱの陰に隠れるように泳いでいます。だから魚を皿の端に置き、葉で隠すように盛り付ける。美意識という感覚はなく、僕が魚だったら、ど真ん中に飾られると緊張しちゃう。隠してあげたほうが喜ぶ。それを映しているだけなんです。

——自然から学ぶことがたくさんあるんですね。それを自分のものにする極意を教えてくださいませんか。

浜田 自然が勉強になると思つて見ると、単に綺麗だなと見るのは違うと思うのです。僕はよくブルースリーの映画の名言「Don't think!

れないと思いますが。

浜田 全国に行つてみたいところがたくさんあるので、休みがあれば出るようにしています。中でも何もないといわれる地方に興味がありまして、あそこのおばあちゃんしか種を持ってなくて、近い将来廃れてしまう……。そういうものを復活させるのも僕らの役目だと思つています。食材だけでなく、地元の人たちが昔から受け継いでいる料理法も理に適っているから絶対に聞いてやつてみる。それを踏まえて次は自分で工夫します。

——その姿勢こそがNipponキュイジーヌを表しているのでしょうか。

浜田 僕が日本人に生まれたのは理由があると思うのです。そして、生きていたからという証を遺したい。お金などは明日死ぬついでにわたした瞬間に意味がなくなるじゃないですか。それより自分が何をしてきたか、僕がやったことで何が遺せるかのほうが大切なのです。

* * *

星のや東京ダイニング 「Nippon キュイジーヌ」夏メニュー

星のや東京は、東京・大手町という金融・経済の中心にある日本旅館である。「和のおもてなし」が体験できるとあって、土地柄、世界各国の企業経営者やエグゼクティブをゲストとして迎えている。

青森ヒバの一枚板の扉が開かれた瞬間、白檀

Feed」を引き合いに出し、「考えたら、考えることしかできない。感じる事ができたら、感じる事ができる」という話をします。

考え抜いて作られた料理は、相手も「あ、そうだな、考えさせられるな」になっちゃう。自然体で気持ちいい時って何も考えないでしょ？僕は考えず、感じるように盛り付けているので、ストレートに感じてもらえる。単に自分がその素材や料理が好きだから。「これめっちゃめちゃ美味しいでしょ？」って思いながら出すから、食べている人もそう思ってもらえるのではないのでしょうか。

——星のや東京では料理は個室で食べるのが基本ですよ。浜田さんがお客さんの前に出ることはあるのですか。

浜田 最近はあるべく行かないようにしています。僕が出て行つたら、印象が僕になっちゃう。主役はあくまで料理なのです。

昔の料理人がすごいのは料理で語ったことだと思つていますし、自分もそうなりたい。今は全国各地から呼んでいただけるけど、料理人が語つてしまうと、料理より目立ってしまう。それはよくないと思うのです。

メディアで紹介される時も、僕の顔写真より料理を大きくしてほしい。そのほうが生産者の方々が喜びます。本当に生産者の方々は苦労していますからね。

——新たな生産者さん、食材探しはどのくらいの頻度で出ているのですか。なかなか休みも取

を調査した香りが都会の喧騒を忘れさせてくれる。玄関で靴をぬいで上がり櫃に足をかければ、あとは、畳敷きの館内で日本の伝統文化に触れることができる。17階の最上階には温泉があり、吹き抜けの露天風呂からは都会の四角い天空がのぞく。地階には大きな石のオブジェが配置され、地層をイメージした土壁の間を抜ければダイニングに至る。宿泊客だけが味わえる「Nippon キュイジーヌ」の舞台がそこにある。

夏メニューのコースの一部をご紹介しますと、五味（塩・酸・苦・辛・甘）を楽しむ「五つの意思」（P22の料理）、酒盗と露のソースで味付けした鱈のたたき、鮪のほほ肉のコンフィ、毛蟹とウニのリゾットなど。今まで出会ったことのない香り豊かな味わいが心を満たす。魚と野草、野菜だけの限られた食材で考え抜かれた料理は、世界にふたつとないもの。非日常のやすらぎの感覚がダイニングにも息づいている。

[Profile]

浜田統之 Noriyuki Hamada

1975年、鳥取県生まれ。18歳からイタリア料理の世界で腕を磨き、24歳でフランス料理に転身。2013年、ボキューズ・ドール国際料理コンクールフランス大会本選で世界第3位となり銅メダル獲得。2016年、星のや東京料理長。2017年、ボキューズ・ドール国際料理コンクール30周年記念ガラディナーで、約1,500名の世界の食通を前に魚料理を提供した。



■本誌ではダイジェスト版を掲載しました。完全版を「Executive Foresight Online」に掲載しています。
https://www.foresight.ext.hitachi.co.jp/_ct/17285958