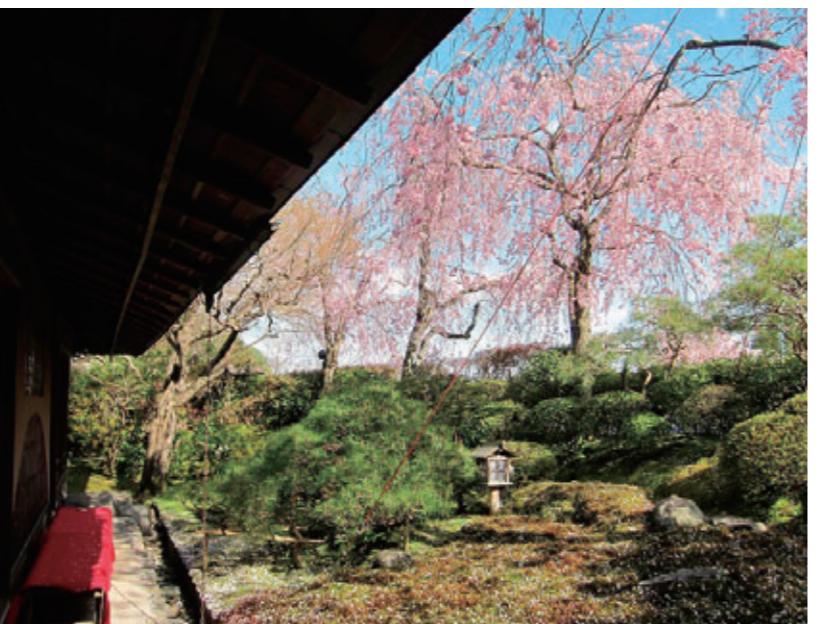


ご友人同士であるお二人の
初めての対談。

館内がアートミュージアムとなる
6周年のミッドランドスクエアで、
イメージオブジェの制作を受け
てくださったのが、和紙作家の堀木
エリ子さん。京都吉兆の徳岡邦夫さ
んとは、地元・京都で親しいご友人
としてお付き合いされています。
「祇園あたりのバーでばったり会つた
りする仲です」とお一人ともニッコ

2010年「HANA吉兆」エントランス光壁／制作：堀木エリ子&アソシエイツ



京都吉兆嵐山本店の庭に咲く桜の木々。この季節は、桜を愛することを楽しむお客様も多いとか。京都吉兆が誇る春の風物詩です。

り。対談開始早々から和やかに話が進みます。41階にある京都吉兆のお座敷からの景色を眺めながら「ビルの上にこういう和の空間があるっていいのですね」と堀木さんが言え、「今日は背の高い場所でお酒でも飲んで、しつぱりいきましょう」と徳岡さんが返します。まるで問答歌のように流暢でウイットの効いた会話には、まさにオトナの粋を感じます。

原点に還る、
といふことの意味。

京都から日本中へ、世界へと、とどまることを知らないご活躍のお二人に、文化という側面で京都が持つ街のポテンシャルについてお話をうかがいました。「京都の中にいる私たちは意外に京都を意識してないのです。でも京都以外の人から、京都は特別な価値観の街と認識されていることはよくわかりますよ」と堀木さん。「確かに中にいる人間はそんなに意識していないかもしれません。でも京都という街が持つ特別な価値觀は、スタートの段階から差別化できているという意味でとても有利に働きますね」と徳岡さんが言葉を重ねます。「でもね、伝統と歴史のある京都にいるだけではもう差別化できません。京都にいるだけでは、もう差別化できません。京都の「祇園」は、昔は「祇園」という時代ではありません。例えば料理の世界で言えば、1985年くらいから食事を提供する側の環境が大きく変わっています。ひと昔前は白

古さが重なり合つて出来上がっていると思うんですね」徳岡さんは、かつて京都で起こった芸術である琳派も、伝統と革新が融合することで出来上がつたものだと言います。料理も芸術も、人々の経験と技術と発想が何層にも積み重なつてこそ、出来上がるものだと。「私の和紙は今までない新しい試みだと人から言わ

先人の心を継承すること。

では堀木さんの唱える「職人の原点」とは一体何なのでしょうか。「日本の和紙が美しく白いのは、浄化とか感謝の意味が込められています。それは和紙が持つ意味というよりも、職人の精神性から来ているのだと私は思います。和紙を使う人このことを思つて、一枚の和紙を丁寧に漉く職人さんの心が、いろいろな

6th ANNIVERSARY
SPECIAL EDITION

京都吉兆の徳岡邦夫さんと、和紙作家の堀木エリ子さん。京都をベースに世界へと活躍を広げるお二人の、初の対談企画がミッドランドスクエアで叶いました。

夢は語れば実現する。
だからすぐにやってみる、
ということ。





京都吉兆嵐山本店 総料理長
徳岡邦夫
Kunio Tokuoka

「吉兆」の創業者・湯木貞一氏の孫にあたる。高校卒業後僧侶生活を経て大阪の湯木氏のもと高麗橋『吉兆』にて本格的に料理の修業を始める。その後、「吉兆」を離れる事を希望し、朝ごはん屋台などを企てるが断念。大阪『吉兆』、東京『吉兆』と修業を続け、湯木貞一氏から料理の核心を学ぶ。1995年から、京都嵐山『吉兆』の総料理長として現場を指揮する。2004年イタリア・スローフード協会主催、「食の祭典」に日本料理代表として招聘。2005年「マドリッド・フュージョン」に招聘されるなど、国内外で活躍。

謂れとなつて現代に伝わつてゐるのだと。職人の原点とは、相手のことと思いやる心なのではないでしょうか」「堀木さんはほんのり目を潤ませながら、職人の心を語つてくれました。凍るほど冷たい水に素手をさらし、紙の原料である楮を丁寧に扱い、一枚一枚を無言で漉く職人の崇高な姿が見えてくるようでした。すると、堀木さんの話に反応した徳岡さんが、あるエピソードを教えてくれました。

それは徳岡さんのおじいさま、吉兆の創業者である湯木貞一さんのエピソードでした。湯木さんがある高名なお茶の先生から、茶事に招待されたそうです。邸についた時はお天気が良かつたのですが、一服のお茶と会話を楽しみ、ご不淨に立つた頃には、京都でも珍しいあられが降ってきたそうです。ご不淨から湯木さんが戻つてくると、さつきまで玄関先に立て掛けたあつたはずの竹製の旅笠が庭に出ており、そこに大粒のあられが当たつて見事な音がしていました。それは、たつた今降り出したあられの音を楽しんでもらおうとする主の粋な計らいだったのです。自然を愛でるというお茶の心、そして相手のことを思いやる気持ちを、瞬時に表現したその感性に、湯木さんは「これこそがお茶なのだ」と、いたく感心されたそうです。「お茶の先生の感性も素晴らしいけど、それをちゃんと理解できるおじいさまも素晴らしいですね」と堀木さん。「そうなんです、お互いにわかりあ

漉きこんだ輪状の作品です。「異素材と和紙の組み合わせは面白いですよ。仕上がった印象は和ではない物になるから」永遠を表すリング状的巨大な和紙作品が、6周年の期間中、B1階のアトリウムに吊り下げられます。3mもの大きさで、1枚で漉く現代の技術を活かした堀木さんの作品が優しく浮かび上がることでしょう。「ミッドランドの6周年にぜひいらしてください。そして私はこの作品を通じて、伝統産業の未来を少しでも感じていただけなら、とても嬉しいです」

情熱は人を動かす。

徳岡さんの活動は、料理の現場から食材の作り手へと意識が向いています。「第一次産業は地域を支えている」というテーマのもと、無農薬で生産している農作物の作り手を支え、農家の情熱を少しでも多くの人に伝え、ビジネスとして構築するためのシステムづくりに奔走しています。その話を聞いて堀木さんは「日本懸命に唱えることを人が聞いてくれるようになった。私たち、そういう年齢になったのかな、と思いましてやつてある感じがいいですね。一生懸命に唱えることを人が聞いてくれるようになりました。私たち、なんだけど、それを徳岡さんが楽しんでやっている感じがいいですね。」と徳岡さんが熱く語り出します。「じゃ私が世界に向けた日本酒のラベルを作りますよ」「本気にするよ!」「もちろん!」すると徳岡さんはすぐに携帯電話を取り出して電話を始めます。相手はもちろん、日本酒の作り手さん。堀木さんと徳岡さんが協力して作る日本酒企画が、たつた今スタートしたのです。「良い!と思つたら即行動する、この情熱が人を動かす」これは堀木さんと徳岡さんの共通項のようです。今後もお二人の活躍ぶりには目が離せません。

いつも五感はフル回転。それがものづくりの素だから。「昔から妄想癖があつてね、それが和紙の仕事にも生きているなと思うんです」という堀木さん。お店に入つて居心地が良いと、何が居心地良くさせるのかを妄想し、印象が悪いと何が原因なのか、自分がオーナーの気持ちになつて考える癖があるのだそうです。

「和紙の打ち合わせをしていても、相手の立場になつて考えたり想像したりできるから、割とスピーディーにアイデアを提案できるのかなと思うのです。」常に五感をフル回転させている堀木さんは独特の表現をします。「目で見ていても瞳孔に映つているだけでも見ていらない、耳で聞いていても鼓膜がふるえているだけ

ミッドランドスクエア6周年記念として堀木さんが制作した和紙は、照明用のカラーフィルターを和紙に。自分の引き出しをたくさん作ることを意識しないと、ものづくりは出来ない」堀木さんと徳岡さんの話は尽きません。

永遠をテーマに吉祥の意味をこめて。

ミッドランドスクエア6周年記念として堀木さんが制作した和紙は、照明用のカラーフィルターを和紙に。



堀木さんとバカラのコラボレーションにより誕生したライティングコレクション
ミラノサローネ2011 ヨーロルーチェ「Baccarat Highlights」
左:Sora 雪 シャンデリア 右:Sora 旋律 ランタン



和紙作家
堀木エリ子
Eriko Horiki

「建築空間に生きる和紙造形の創造」をテーマに、2700×2100mmを基本サイズとしたオリジナル和紙を制作。和紙インテリアアートの企画・制作から施工までを手掛ける。香港ベニンシュラホテル内レストラン、成田国際空港、万博公園、旧そごう心斎橋本店、東京ミッドタウン、ザ・ベニンシュラ東京、パシフィコ横浜といった建築物から、舞台美術まで、ジャンルを超えた幅広い作品で多くの人を魅了する。作品展、著書も多数。新著として「堀木エリ子の生きる力～ソリストの思考術～第六巻」が3月上旬に六曜社より刊行。



✿春のお料理のご案内

春のお料理ディナーから、八寸の一例です。この季節に旬を迎える貝類や山菜などを中心に、華やかなメニューに仕上げます。3月は桃の節句。お雛様をテーマに丼物にはほんぼりをあしらって、色鮮やかな春の卓です。

会席料理￥15,000(¥17,325)、¥28,000(¥32,340)

要予約制にて特別お料理
￥35,000(¥40,425)～¥50,000(¥57,750)

※()内の料金はフロア席でのサービス料10%・税金を含めた金額でございます。

* Shop Information

京都吉兆 KYOTO KITCHO

〔日本料理〕

■ミッドランドスクエア41F ■TEL／052-527-8888

■営業時間／11:00～15:00(L.O. 14:00)

17:30～22:00(L.O. 20:00)

■URL／<http://www.kitcho.com/kyoto>

◎MSメンバーズカード加盟