

料理評論家・山本益博さんが ミッドランドスクエアを 美味しく食べる

料理評論家という職業を日本ではじめて確立した山本益博さん。美味しい物を食べるのではなく、美味しく楽しく食事する達人として知られる山本さんをミッドランドスクエアにお迎えし、山本さんのお気に入りや美味しく食べるための流儀を教えてくださいました。



料理評論家
山本益博さん
Masuhiro Yamamoto

東京・浅草生まれ。20代の頃から渡欧を繰り返し、フランス料理の最高峰を食べ歩く。当時としては画期的な日本の飲食店ガイドを出版し、ジャーナリズムに大きな影響を及ぼす。料理評論の著述を中心に、講演・テレビラジオ出演・食のイベント企画やプロデュース・食関係のアドバイザーなどを広く務める。2001年にはフランス政府より農事功労勲章シュバリエを受勲。近著に『美食の世界地図 ロンドン・コペンハーゲン・ニューヨーク&シカゴそして東京』（竹書房新書）。夏には『東京とんかつ会議』（小学館）が出版される予定。

京都吉兆

41F TEL.052-527-8888

世界遺産になった和食、日本人がその美味しさを知らないなんてもったいない

41Fの京都吉兆の座敷に入っただけに「眺めが良くて、嵐山とは趣が違い、面白いですね」と感慨深げな山本さん。聞けば、山本さんがはじめて出掛けた京都の料亭が嵐山吉兆だったのだそう。山本さんが数々の名料理人や文化人から食べ手としての薫陶を受けていた25歳の頃、武者小路千家の家元から誘われたのが嵐山吉兆でした。「それは春先で、はまぐりや筍などのメニューだったことを覚えてます。そして今日も春のメニューをいただけることなので、なにか縁を感じますね」と山本さん。創業者である湯木貞一さんがお元氣な頃から、吉兆の料理を食べてきたのだそうです。

「和食がユネスコの世界無形文化遺産に認定されました。わたしたち日本人が和食の美味しさをきちんと知らないなんてもったいないと思いませんか？美味しく食べたい物を食べるのではなく、料理を美味しく食べることを知っていただければ、食事はもっと楽しくなりま



日本料理の腕刺を、いかに美味しくいただくか

す。京都吉兆はまさに世界無形文化遺産になった和食の真髄と言っているお店。今日は、料理人の方の気持ちまでいただくつもりで美味しくいただく術をご披露しましょう。こうして、美味しい取材がはじまりました。

日本料理の料理人の腕のみせどころは、腕刺（わんさし）が花、と表現するのだそうです。今回は山本さん流のお刺身とお刺身の食べ方を教えてくださいました。まずはお刺身から。お刺身をいただく時の、山本さんのお箸の使い方に注目です。「それまで使っていた箸先は生ものや別の食材に触っていますから、お刺身の吸い地が他の味で濁ってしまわないように、利休箸をさかさまにひっくり返します。利休箸の反対側は神様のためにとっておくのですが、美味しく食べるために、神様にごめんなさいと謝りましょう（笑）。お刺身を最大限に美味しくいただくためのお箸術です。「お刺身を前にしたら、気持ち

落ちて着せるために深呼吸吸います。次に蓋を取り、お茶を飲むように吸い地をほんのひと口いただきます。これは前の味を洗い流すため。2口目、もう少しただいて口の中を平らにします。そして3口目が勝負です。ここでお刺身をじっくりと味わいます。昆布にも鰹にも寄っていない、まあるい味を感じたら、それは素晴らしいお刺身ですよ。そんな味わいを甘露と表現するのだそうです。なんとというきれいな表現でしょうか。ひと口ごとに丁寧に味わうことが、甘露に出逢う道のりなのでしょう。

次にお刺身です。「お刺身はどの順番でいただくかを考えます。味の強さ、甘み、食感を考慮して、薄い味わいから濃い味わいになるようにします。お刺身は料理人が吟味してもっとも美味しく食べられるように包丁を入れていきます。それを最初から醤油につけて食べるのはもったいない、と山本さんは言います。「ま

ずは何もつけずに、魚の香りを楽しみます。もし醤油が必要だと思ったら、お箸の先に醤油をちよんとつけて口に入れてみてください。醤油ひと露で十分に味わえるはず。今日のお刺身もさすが吉兆。わさびのすり方ひとつをとってもすべてに細かな技術を尽くされていますね。こうして食材への慈しみと料理人の心意気まで食べ尽くすことが、山本さん流の美味しい食べ方です。食事を楽しむには、食べ手にも技術が必要だということを教えてくださいました。



春のお刺身
(3月のコース料理より)



はまぐりの潮仕立て
(3月のコース料理より)

※税込表記以外の金額は、税別価格となります

丁寧な仕込みによる
名古屋流の深揚げが印象的

東京・浅草生まれの山本さんは、自称、昭和のとんかつ小僧。子供の頃は外食のご馳走だったそうです。現在の東京は第2期とんかつ黄金期を迎えていると言います。そこで「東京とんかつ会議」と称し、とんかつの名店を仲間と共に食べ歩いて、記録する活動をおこなっています。キッチン雅木はとんかつなど洋食メニューが人気のお店。雅木のメニューを開くやいなや、山本さんの目は少年のようになり、迷わず黒豚とんかつをオーダーします。「上質なロース肉は脂が溶けるように美味



黒豚とんかつセット ¥1,800
キッチン雅木 4F TEL.052-527-8816

しい。まるでジュースのようになって赤身を包み込んでくれます。そしてとんかつにも美味しく食べるために山本さんの流儀があります。左から3番目の部位が赤身と脂のバランスがほどよいので、ここから食べ始めて脂身の多い右方向へ。最後に左側の部位を食べて赤身肉をじっくり味わうのだそうです。「できればとんかつはそのままで、ソースはキャベツにかけて、交互に食べて欲しいです」と山本さん。その流儀通りに黒豚とんかつセットをきれいに召し上がり「名古屋独特の衣も揚げも深めですね。手を抜いていない丁寧な作りのとんかつでした」と笑顔になる山本さん。東京とんかつ会議の基準に沿って、点数を出していただと、肉3・衣2・油2・キャベツ2・ソース3・ご飯3・漬物2・味噌汁3、合計20点。これは東京ならトップクラスなのだそうです。



十割蕎麦 ¥1,000
紗羅餐(さらざん) 4F TEL.052-527-8871

香りもつとも高く
引き出される
十割蕎麦の茹で加減

20代の頃から名店を食べ歩き、お世話になった寿司屋の大将からは蕎麦の食べ方を伝授された山本さん。「蕎麦は手練るもの。手練るとは、両の手を使って互い違いにすることですよ。お箸を持った右手と猪口を持った左手が、行ったり来たりします。両手がリズム良く上下し、蕎麦をすすする軽快な音が。あつという間に一枚の蕎麦をきれいに食べ尽くしました。舞台の上の名人芸を見ているかのような美しさです。「軽快な音を聞けば、あ、この人は蕎麦っ喰いだなということがわかるものです」とっこり。さらに「蕎麦を食べる順番もあるんですよ。蕎麦はのびないように、真ん中からお箸でとってつけばきれいにとれるよう

に、平たく盛られています。作っている人の気持ちも一緒にいただくつもりでひっそり残さずに食べたいですね」と、蕎麦の食べ方についても教えていただきました。この時のオーダーは「十割蕎麦」。食べ終わってから「今日は硬めに茹でたのですか？」と山本さんが質問します。「いつもこの硬さでお出ししています」と店長が答えると、山本さんは驚いた表情になり「この茹で加減は素晴らしい。あれ以上でも以下でもないタイミング。蕎麦の香りがとても高く美味しかったです」と丁寧な感想を。「これ以上茹でると十割ですから蕎麦は切れてしまいませんし、これ以下では香りが出ません。蕎麦の美味しさをお客様にも理解していただけるようになりました」と店長も嬉しそうに答えていました。

まだまだある！
山本益博さんおすすめセレクション

福臨門の上湯は素晴らしい仕上がり。あの上湯はお酒なしのまさらな状態でいただきたいので最初に。2皿目はピータンをシャンパンと共に。この組み合わせはぜひ試していただきたい。3皿目に「金鶏の姿揚げ」、4皿目に「野菜の炒め物」という順番です。人数が多い時は5皿目に「魚の蒸し物」を、そして最後は「炒飯」です。繊細な舌を持つ日本人ならではのオーダーです。



金鶏の姿揚げ 半羽 ¥5,000、一羽 ¥10,000

福臨門酒家 41F TEL.052-527-8805

小籠包に、まずほんの少しの酢をつけて召し上がってみてください。お肉の味がよくわかるはず。もし味が足りないなど思ったら醤油を。その日の肉の味わいに合わせて食べ方を変えていきます。熱々ですが、中のスープを逃さないように頂きましょう。またこの小籠包は皮がとても美味しいので皮もじっくり味わって欲しいです。



小籠包 6個 ¥780

南翔饅頭店 4F TEL.052-527-8823

「カフェ、コニヤック、シガー、チョコレート」は食後の4つのCと言われ、中でもチョコレートは贅沢な大人の夜の時間に欠かせないものです。私も40年前にフランスで美味しい一粒をいただき、チョコレートは大人の食べ物だということを知りました。チョコレートの本場であるベルギー発のピエールマルコリーニは、素晴らしいレベルのチョコレートだと思います。



マルコリーニ セレクション 11個入り ¥3,500 ※内容は時期により一部変更になることがあります。

ピエール マルコリーニ B1F TEL.052-582-0456

一般的に、日本料理のお店はデザートは逸品が少ないように思いますが、京都の老舗料亭である和久傳は、料理そのものがとても高いレベルである上に、デザートの完成度が素晴らしいですね。特にこのれんこんを使ったお菓子の西湖がお気に入りです。この他のおもたせのラインナップは、どれを手土産にしても喜ばれますね。



れんこん菓子・西湖 紙箱 5本入 ¥1,250、竹籠 10本入 ¥3,050

紫野和久傳 B1F TEL.052-527-8811