

料理屋ひととなり。vol.1

伝統を守りながら、革新的なチャレンジを始める「料亭義経」と「割烹きの屋」。代表・高山将士がホストとなり、料理屋に関わる人々と語り合う対談企画「料理屋ひととなり」。彼らが理想とする料理、空間、もてなしについて探ります。第1回のゲストは、料理屋の要となる、二人の若き料理長です。



割烹きのやが誇る白木のカウンターは、鹿児島県随一の迫力。

日本料理で大切なのはいかに季節を捉えるか。食材を見極め、感動を与えるひと皿を。

高山

個室メインの料亭義経とカウンターメインの割烹きの屋。今日はそれぞれの料理長の日本料理の考え方について語ってもらいます。まずは、**それぞれが料理を考えるとときに大切にしていることを聞かせてください。**

大久保 第一に考えるのは季節感。食材だったり……。

石川

旬の食材もそうですが、僕の場合は器も。暑い時期には涼しげに見せるガラスの器に似合う料理を、寒い時期には温かみのある器を自然と選ぶようになりました。



高山将士

鹿屋市出身の36歳。18歳で上京。有名日本料理店で修行を経て、家業を継ぐため帰郷。義経、きの屋の2店舗を経営。

高山

季節が変われば食材も変わる。それに合わせざるを得ないよね。だから献立は考え出すというより、食材が料理を呼び起こす感じかな。

石川

食材によっても大きさが違ったりするし、それに合った調理法を見極める作業ですね。

大久保

僕は昨年と同じ料理は作りたくないというのがあって、新しい料理で自分自身の成長を形にすることを心掛けています。そこには部下の育成も関係しています。これを経験させたらもっと上達するんじゃないかなと思うものを献立にしています。

石川

あと、色もですよ。

高山

焼物に使う食材を煮物にも、というわけにはいかないのですね。限られた条件の中でいかに美しい五色を表現するか頭を使います。

大久保 そうそう。日本料理の「五色・五味・五法は外せません。※五色・五味・五法。日本料理の調理法の基本。五色は「赤、青、黄、白、黒」、五味は「辛、酸、甘、苦、塩」、五法は「ナマ、煮、焼く、揚げる、蒸す」。

大久保

二人が思う日本料理の魅力って何だろう。

高山

フランス料理が華やかなのに対して、日本料理は素朴。シンプルだからこそ、塩加減や焼き加減の違い、盛り付けの高さなど、作る人によって味に差が出る。素晴らしい日本料理には凛とした存在感があるって、そこにカッコよさを感じます。

高山

器がいろいろあるからその料理に凛とした風格が出るというのはあるよね。二人の答えはリンクしていると思う。**日本料理の難しさを感じることはある？**

石川

選ぶ器も仕上がりを左右する、器も含めて一つの料理であることが他の料理と違うところだと思っています。

石川

器がいからこそ料理に凛とした風格が出るというのはあるよね。二人の答えはリンクしていると思う。**日本料理の難しさを感じることはある？**

高山

大久保さんの言葉にもあったけど、シンプルゆえに日によって仕上がりに違いが出る。同じ料理を作るにしても、食材に合わせて火加減、塩加減を変えなければ納得のいくものにならない。やはり食材が相手なんだな、と感じる瞬間です。

石川

大久保さんの言葉にもあったけど、シンプルゆえに日によって仕上がりに違いが出る。同じ料理を作るにしても、食材に合わせて火加減、塩加減を変えなければ納得のいくものにならない。やはり食材が相手なんだな、と感じる瞬間です。

大久保

僕にとっては完成形がないところ。難しいけれど、案しくもある。自分なりの日本料理をどんどん良くしていくのに終わりはありません。

大久保

季節が巡るたび次々と入ってくる新しい食材を、常にチャレンジ精神を持って料理にしていきたいと思いますが、革新することは恐れませんが、日本料理の哲学は見失わないようにしっかりと守っていきたいです。

大久保

季節が巡るたび次々と入ってくる新しい食材を、常にチャレンジ精神を持って料理にしていきたいと思いますが、革新することは恐れませんが、日本料理の哲学は見失わないようにしっかりと守っていきたいです。

高山

季節が巡るたび次々と入ってくる新しい食材を、常にチャレンジ精神を持って料理にしていきたいと思いますが、革新することは恐れませんが、日本料理の哲学は見失わないようにしっかりと守っていきたいです。

高山

季節が巡るたび次々と入ってくる新しい食材を、常にチャレンジ精神を持って料理にしていきたいと思いますが、革新することは恐れませんが、日本料理の哲学は見失わないようにしっかりと守っていきたいです。



石川裕之

静岡県出身の30歳。妻の地元・鹿屋に移住し、「自分の店を持つ」という夢を追うため義経に入社。新店舗・きの屋料理長。

石川

食材の魅力は未知数です。新しい魅力を発見していきたい。そこで得たものをお客様にも伝えていきたい。「この食材はこんな美味しさもあるんですよ」と直接自分の言葉で伝えられるのがきの屋の強みです。

高山

これからも一緒に義経ときの屋の日本料理を進化させていきましょう。今日はありがとうございました。



鹿児島県鹿屋市向江町15番13号
[電話] 0994-41-3500
[昼] 2,500円～ [夜] 5,000円～



鹿児島県鹿屋市新川町601番地2
[電話] 0994-41-3502
[昼] 2,000円～ [夜] 3,800円～

