

「静岡料理」という新しいジャンルが登場した美味らららダイニング

ふじのくに地球環境史ミュージアム 佐藤洋一郎

先日、県の主催で第2回「美味らららダイニング」が開かれ、20名ほどの参加者が一木俊哉さん「一木」、浜松市中央区）と内海亮さん（「清游」、清水区）による夢の競演に酔いしれました。一木さんは京都・東山にある京料理の名店中の名店「菊乃井」で修行された方で、そのお料理は伝統の上に見事としか表現しようのない色彩のセンスが光った藝術作品でした。内海さんは、料理界で国際的に権威のある賞を総なめにした方で、アバンギャルド（avant-garde）の形容がぴったりの料理藝術を展開されました。

藝術ということばを使いましたが、料理は芸術作品であり無形文化です。ミケランジェロや運慶が100年単位の時間を超えて人びとに支持されてきたのとは違って、料理は一瞬のうちに私たちの胃に納まり姿を消します。明日のテーブルに載るのは今日のそれとは似て非なるものです。

ある意味で対照的なお二人の作品が一つのテーブルの上で融合したことで、わたしは「静岡料理」という新しいジャンルが登場したと感じました。439もの「農芸品」を誇る静岡は文字通りの食材の王国で、その土地で採れた食材を中心に、その土地を知り尽くす料理人によって調理された料理、と定義しておきましょう。静岡はこれまでも「富士宮焼きそば」「浜松餃子」「静岡おでん」などの料理が全国的に知られてきました。けれども、これらはどれも単品でたとえば京都の京料理、長崎の卓袱（しっぽく）料理、金沢の加賀料理のような、文化としてその地域を代表する料理、あるいは総合芸術としての料理は静岡にはなかったように思うのです。総合性とは、例えばコース料理の場合だと、単品同士の相性や料理と料理の間の時間（間（＝ま）、と言います）、器と料理の関係、料理人が料理に込めた季節のメッセージなど、料理全体のバランスやコーディネートが必要です。オーケストラにおける指揮者のような、全体の調和を考える存在の有無が関係していると思われまふ。

静岡料理は、二人だけの手で完成されるものではありません。県下いたるところで、そのコンセプトに合った料理が食べられる— そのような条件がかなって初めて静岡料理は認知され、多くの人の注目を集めることになるでしょう。静岡のどこどこのお店の静岡料理と浜松のどこどこのお店の静岡料理には当然違いもあって、また、季節ごとに登場する食材も違って当然です。でも、そこには、やはり静岡に行ったときにしか味わえない何か通底するものがあって、多くの人がそれを味わいに静岡県にやってくるという流れができたとき、静岡料理は完成を見るのだと思います。

ダイニングの会場は、島田市の「ふじのくに茶の都ミュージアム」のレストラン「丸尾原」でした。そこからは、晴れば富士山が大井川が作る大扇状地の向こうにはっきりと見えます。暮れなずむあの富士山を眺めながら食事ができれば、その日の食事はまたとない思い出になることでしょう。「あの日、富士山を見ながらいっしょにとった食事」— そうした思い出が一種のタグとなって旅の思い出として記憶に残るのです。それこそがガストロノミーリズムの神髄だろうと思います。

ダイニングは、2人の天才だけで運営されたわけではありません。若い料理人の卵が10名、2人の仕事を支えました。彼らは、2人の作業を食い入るようにみつめ、2人が語る料理の説明に真剣に聞き入る彼らが、次の世代の料理人になってくれれば静岡料理も盤石のものになるでしょう。彼らが活躍できるレストランを準備することも必要な手立ての一つだろうと思いました。

見える富士山の姿は土地によりいろいろです。その、いろいろな富士山をモチーフにしたレストランが必要です。富士山だけではありません。静岡県には、南アルプスという稀有の存在もあります。山だけではありません。浜名湖や駿河湾という海の舞台もあります。大井川、安倍川、狩野川という3つの、流域すべてが静岡県になる大河もあるのです。そしてそれぞれの土地にそれぞれの成り立ちを刻む歴史があり、それらが様々な芸術作品に詠みこまれている、そしてそのような舞台上で豊かな静岡料理が楽しめる— そのような環境を、後世に伝えてゆきたいものです。