

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

明けましておめでとうございます。

12月の定例会。

5日(木)はメンバー19名、13日(金)は19名が参加して行われました。
レシピは3品で、美味しく、腹いっぱいになりました。

1. ミートローフ
2. かぶと豚肉の和風煮込み
3. トマトのスイートサラダ

天皇の料理番「秋山徳蔵」。

小説「天皇の料理番」は、何度かテレビドラマ化されましたが、テレビではだいぶ「フィクション」が盛り込まれていました。
令和天皇のご即位がきっかけなのか、先日、BS番組で「秋山徳蔵」が特集されて、徳蔵本人が執筆した「味-天皇の料理番が語る昭和」(初版1955年刊。中公文庫化)という自伝本があるのを知り、早速、購入して、一晩で読み終わりました。

前書きの「序 著者へ贈る」は、「宮本武蔵」の著者・吉川英治。
徳蔵は、福井の料理屋の次男坊。やがて西洋料理に目覚めて、東京の一流レストランで修行しながら、夜の9時に仕事が終わったあとに、フランス語の個人レッスンを受ける。帰宅してからも、それから勉強で、12時、1時になると眠くなっても一人猛烈に頑張る。朝は5時には仕事で調理用のストーブに火を入れる。努力の人だと感心しました。

20歳の時に念願のヨーロッパに料理留学して、ドイツ、フランス、イギリスなどで修行します。驚くのは、一私人の料理の留学生を、当時の在欧の日本大使が全面的に支援をしていたことです。徳蔵はパリのオテル・リッツなどで修行を続けます。

25歳、在仏日本大使に命じられて、宮内省初のフランス料理の主厨長を拝命し、大正天皇の御大札の大饗賜宴を主宰します。この時の料理の献立が細かく載っています。またある日の昭和天皇、皇后の朝・昼・夕のお食事も載っており、興味深い本です。
戦後の山口県御巡行の折、知事が郷土名物のふぐをぜひ陛下に味わっていただきたいというので、徳蔵、知事、お付きがお毒味してお出ししたが、侍医が頑強に反対して、お目にだけかけて、召しあがっていただけなかった。

昭和天皇は食の好き嫌いをおしやらないが、永い間お仕えしていると、おのずから察しできるようになる。特にさんまは非常にお好き。ただハラワタを取り、小骨もピンセットですっかり抜き取ってお出した。落語の「目黒のさんま」のような話です。



これからの予定

1月10日(金)	定例会
1月20日(月)	新年会
2月6日(木)	定例会
2月14日(金)	定例会