

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

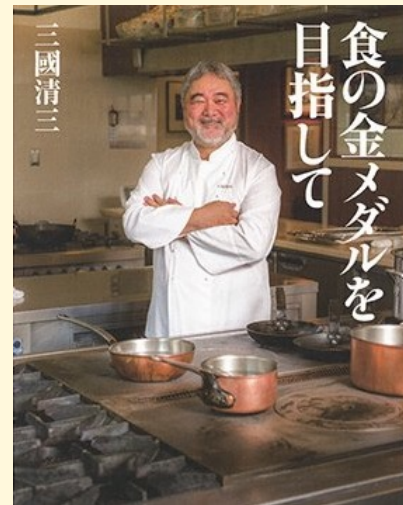
発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

9月、「近況報告と雑談の会」。

9月3日（木）、11日（金）、「近況報告と雑談の会」を行います。
久しぶりに桜新町のメンバーの皆さんとお会いし、お話するのが、本当に楽しみです。

三國清三（きよみ）。（先月の続きです）

帝国ホテルの350人の料理人から、総料理長の村上信夫に大抜擢されてスイス大使付き料理人となった「鍋屋」で弱冠20歳の三國清三は、大使付きの任期が開けたあとも、フランスの多くの本当の名店で研鑽を続けます。そして8年後、成田空港に降り立った三國は、すぐにその足で帝国ホテルに向かいます。三國は総料理長の村上に自分の店を持ちたいと告げます。村上は帝国ホテルに戻れとは言わず、三國の断わりを否定しませんでした。村上自身が自らの店を持ちたいという夢を断念しなければならなかったためでしょうか。三國は、四谷に「オテル・ド・ミクニ」を開いて、順調に人気店になります。



2000年7月、三國は九州・沖縄サミット蔵相会合の総料理長に就きます。会場は、博多市博物館。宴会場も調理のスペースなどもない。会場の設計からが仕事でした。最初のスープには参加7カ国でとれるキノコをすべて入れてみます。地産地消にこだわり、7カ国の食材にもこだわります。

ここから凄いのが三國です。フランス修行時代に培った世界の本物のトップシェフ仲間の人脈を通して、それぞれの首脳のお気に入りの料理を探り、各首脳のためのレシピをつくります。フランスを代表するシェフのアラン・デュカスに電話をして、フランスのオーランド大統領の好きななもの、また苦手な料理の情報を集めます。三國は五大陸すべてにトップシェフとのネットワークができていました。

そして作り上げたサミットのレシピを持って、三國は帝国ホテルの村上信夫総料理長の元を訪ねます。三國のレシピを試食したあとに、村上は満足げに大きく頷きました。

さて、2020年の東京オリンピック・パラリンピック。

メイン食堂は座席数5,000席。24時間営業。ほかに隣接してカジュアルダイニングが3つ。1964年の東京オリンピックのときは料理人300人でしたが、2020年は料理人の数が、1,000人を越えるだろうといわれています。三國は「顧問」という役職で、五輪の「食の総合プロデューサー」です。顧問会議のメンバーは180名。

2016年、還暦間近の三國は、たった3泊のブラジル・リオのオリンピック弾丸視察に行きます。片道ニューヨーク経由で飛行時間30時間。席はエコノミーです。

還暦に近い三國に「飛行時間30時間、エコノミー席」は、本当に辛かったです。

コロナ禍の終焉は見えませんが、来年の「2020 TOKYO」の三國清三に大いに期待！