



フレンチレストラン・オーナーシェフ

## 松嶋啓介さん

撮影/本間伸彦

あなたは今日、だれとランチを食べますか？  
食材はじつに豊かなのに、日本人に決定的に欠けているもの。  
それは家族みんなで囲む食卓の風景ではないでしょうか。

僕が料理人を目指したのは小学生のころ。きっかけは母の一言でした。僕は小さいころから食べることに対する感覚、味覚が発達していたようで、それを感じた母が「料理人になってみたら」と言ってくれて。

実家では鍋を囲んだ後、最後におじやを食べるのがお決まりでしたが、おじやを作る父の姿がとてカッコよくて、自分でもやってみたくてたまらなかつた。ついに作れる日が来て、最初に僕が作ったおじやを家族がおいしいとほめてくれたんですよ。それがうれしくて、すっかり料理好きになりました。実際、母の手伝いもよくしていましたね。

僕には7歳になる娘がいますが、彼女も3歳のころから僕の傍らでいっし

よに玉ねぎの皮をむいたり、グリーンピースのさやむきをしたりしてきました。いまでも、休日には早起きをして、いっしょにマルシェで買い物をし、買った素材で朝食を作ります。サラダ、リゾット。何を作るかはマルシェでその日買った素材次第です。

娘をマルシェに連れて行くのは、素材の原形を知ってほしいから。僕はよく「味はビジョンだ」と言っているのですが、味をイメージするとき、たとえばりんごとか、マグロとか、素材のカタチが思い浮かびませんか。それって大事だと思っんです。料理されたものから、素材の原形をイメージできること。僕ら料理人は、さらに漁場や畑にまで足を運びますが、子どもたちにもせめて野菜や魚、肉の原形は知ってほしいで

すね。

かたちもそうですが、素材そのものの味を子どもの舌に覚えさせることも大事。ゆでただけのじゃがいものおいしさや、にんじんのかわり、歯ごたえ。それを子ども時代に知っているかいないかは大きな違い。僕のおじいさんの家は農家だったので、取れたての野菜がそのままでもどんなにおいしいかを僕は知ることができた。無意識だったかもしれないけれど、母はそうやって僕の味覚を育ててくれたのだと思います。

もうひとつ、僕がいま日本で危機感を感じているのは、家族みんなで食事をするといい機会が減ってきていることです。食事をいっしょに食べながら親子があるいは3世代が会話をしている食卓こそ、日本の文化は受け継がれて

きたと思うんです。食卓が失われれば、伝統文化もやがて消えてしまいうでしょう。

たとえば、あなたには、ランチに行くとき、だれと食べようかという発想がありますか？ 何を食べようかということですが、だれと食べるかということをもっと意識してほしいですね。食事は単なる栄養補給ではありません。料理を味わいながら、相手とのコミュニケーションを深め、いっしょにゆたかな時間を共有するためのもの。僕に言わせれば、日本人は食の安全性を問うよりも、まず食事の取り方を気にすべきです。

せめて週に一度でもいい、子どもといっしょに食卓を囲む、なごやかな時間を作ってほしいと思います。

Keisuke Matsushima

1977年福岡県生まれ。エコール辻東京で仏料理の基礎を学び20歳で渡仏。各地で修業を積んだ後、25歳でニースに店をオープン。ミシュラン06年版で日本人最年少で一つ星を獲得、2010年7月にはフランス政府より芸術文化勲章を授与される。昨年東京・神宮前にもレストランをオープン。近々、妻、7歳の娘とともに生活拠点を日本に移す予定。

