

Keisuke Matsushima
**Portrait of
a Challenger**

10代から20代、猛烈な挑戦と学びの
日々を駆け抜けて、一気にトップへと躍り出た若きシェフ。
今、ひとつの頂に立ち止まり、遙かに広がる
前方を見つめるその瞳に映るものとは。

挑戦者の肖像

松嶋啓介

松嶋啓介 (まつしまけいすけ)

1977年、福岡県生まれ。[エコール 辻東京]で仏料理の基礎を学ぶ。渋谷「ワケシ」でサービススタッフとして働き、レストラン人生をスタート。この時に友人 坂崎寛やロインリストの作手「ウハウウ」が、自給助店を興く時に仲立つこととなる。25歳で「Kei's Restaurant, Kei's Passion」をオープン。2006年、店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め、拡大オープン。

ミシュランシェフが結ぶ姉妹都市

松嶋啓介 & ニコラ・マス

2011年1月27日(木)～30日(日)

ホテルニューオータニ博多 81F

レストラン「カステリアンルーム」にて

ランチ(11:30～14:00) ※ヒストロ形式

ディナー(17:30～21:30) ※コース形式

問合せ:092-715-2006(カステリアンルーム直通)

同世代の読者に伝えたいのは「『外に出てほしい』ということ。海外という意味ばかりでなく、望があるならその壁を超える。持があるなら、そこから出る、外に出ると、今の状況がよく分かるし、違ったものが見えてくる」



彼は料理学校に通う一方、名だたるフランス料理店を巡り歩く。頼み込んで無給で働かせてもらい、料理だけでなくホール、ワインやデザート、店の経営まで膨大な学びをものにしていった。「どんな一流シェフでも同じ人間だから、同じことができるはずと考えている。でもその分、自信が持てるまで勉強する。意外と石橋を叩くタイプなんです」

20歳で渡仏すると、わずかな時間でフランス語をマスター。訪れた先々で地域の伝統料理や食文化を学び、根っこからフランス料理の精髓を吸収した。「一流店の看板料理はだいたい頭に入っているし、料理を食べればほぼ同じ物ができる。もう技術に関しては学ぶことはないと思っています」

食が教えてくれたことを足場に
目指すはさらに「過激な挑戦」

今、目指すところはとの問いに、「何でしょう…、やりたかったことはやり尽くしてしまっただけ。ちょっと休憩です」と笑う。出店するならパリ、ニューヨーク、ロンドン、バルセロナ。世界に冠たる美食の街、発信力のある場所に出たい。「福岡？

本音はやりたいけれど、今やればぬるま湯になってしまう。地元顧客だけを相手に、地元店と競合してはやりたくない。世界からわざわざその地の食を楽しむにやってくるような街に、福岡がならないと。福岡の食文化にはそれだけのポテンシャルがある。九州の至る所がそう。素晴らしい土地だと思います」

世界に店を出すのは、もはやさほど難しい目標ではない。「もっと過激なことを目指したい」と彼は言う。それは何か、その具体的な言及はない。だが彼はすでに、料理人の枠を軽々と超えた活動をどんどん広げている。あちこちで食育について語る。若い経営者らを集めては明日を語り合う。若手のアーティストを海外へ紹介する。雑誌やテレビに出演しては体験をベースに語る。

「常に工夫をして生きていきたい。そこにあるもの、与えられたものから価値ある新しいものを創り出していく。自分にはクリエイターでありたい」。考えたことを着実にカタチにしてきた彼が、次のステージでどんな「過激な」挑戦を選ぶのか。その歩みを見守りたい。

そこにあるものから、価値ある新しいものを 創り出していくクリエイターでありたい。

日仏両国で驚嘆と称賛を集める、
フレンチ界の超新星

2009年6月、東京の神宮前に「Res-

taurant I(アイ)」という名のフランス料理店がオープンした。そこは、もともと隣接する東郷神社の境内だった。「私の曾祖父は、日露戦争の食料庫担当だったそうです。東郷平八郎とも一緒に戦っていたはず。そして今、私がまたここに食料庫担当として戻ってきた(笑)」。そんな偶然も必然と感じさせてしまうような何かを、若きシェフは持っている。

「フランスで結果を出して、そのうえで日本で店を出すなら、出る杭も打たれないですから」。10代からフレンチの世界に飛び込み、20歳で渡仏。数々の料理店で修業を重ね、25歳で早くも南仏ニースに店を出した。フランス国内では日本人がオーナーシェフになることすら、あまり聞かない。それが3年後には28歳の若さでミシュランの一つ星を獲得。そ

のフランスでの成功をひたさげて、凱旋ともいえる東京でのレストラン開店だった。

料理は風土と一体であるべきもの。その土地の最良の食材で、その土地の価値を引き出す料理を創造する——。フランスで学び、培ったそのアプローチをそのままに、東京ならではの地産地消を追求する。「東京は何でもある。自由度が高すぎて逆に難しいんです」

ニースの店では5年連続で星を獲得。東京の店も今年、開店2年目にして二つ星を得た。フランスでは今年、日本人シェフとしては初の芸術文化勲章も受章。フランスでも、この若さでの受章は異例という。

膨大な学びの時間を駆け抜け
学び尽くした、10代から20代

中学を出る頃には、料理で生きていくことを決めていた。その選択を彼は「必然だった」と言う。

祖父は太宰府で農家をしていた。田

畑を手伝っては小遣いをもらう少年時代。いつもたくさんさんの食材に囲まれ、母の心尽くしの食卓は季節感が豊かだった。親類には鮪^{イサナ}職人や美容師がいて、父は技術者。職人が身近にあふれていた。小学生の頃から好んで台所に立つ彼に、両親は「料理でもやれば」と言った。

中学を出たら働こうと思っていたが、「高校ぐらいは」と親に勧められ、「それなら」と大好きだったサッカーの強豪校に進んだ。

「高校からサッカーを始めて、Jリーガーを目指すというサクセスストーリーもあるのかなど」。一学年上には、後に日本代表にも選ばれた久保竜彦(現・JFLツエーゲン金沢)もいた。その姿勢から多くのことを学んだ。「高い目標に向かつて挑戦すれば、たとえ失敗してもその経験が手に入る。小さな成功でも得るものは大きい。大成功ならもつと素晴らしい。どう転んでも、挑戦しただけのことはある。挑まなければ何も得られない」

このスピリットが、卒業後に上京した彼を成功へと導く大きな原動力となる。



「鴨のロースト みかん風味」は自慢のひと品。オレンジではなく、みかんをグリルするのが新しい。



ニースの店で、定番のひと品「ビーツのカネロニ」。地元で手に入りやすい食材を巧みに活かした好例だ。