

Member's Forum

会員投稿の頁



U-35委員会企画

talk baton 11 活動報告

talk baton とは…

若手プラットフォームづくりの活動の一環として、建築を取り巻く他分野のゲストがトークのバトンを繋げていくコミュニケーショントークイベントです。

建築をフィールドとする私たちと毎回のゲストとの対話を通じて、建築が本来持っている多様性やバイタリティを見つめ直し、これからの建築に求められる領域を探っていきます。

U-35委員会Facebookページ

活動内容やメンバーの雑感などざっくばらんに情報をアップしています。ぜひ一度お立ち寄りください。

<https://www.facebook.com/U35.aaj>



地下鉄四ツ橋線肥後橋駅から徒歩10分。土佐堀のオフィス街に佇むビルの8階、オシャレなレストランが今回の会場。外は6月の雨模様、バーの雰囲気漂うオープンカウンターの背後には中之島のしっとりした夜景が映り込む。クラシックのBGMが流れる大人な空間の中でtalk baton11『建築とおもてなし』はスタートした。シェフが織り成す言葉と共に6皿＋デザートのコース料理を味わう。最高のおもてなしを体験しながら今回のトークバトンは進められた。

■料理のコンセプト

上田「今日の一皿目はシャンパンジュレと西瓜のカクテル、18ヶ月熟成パルマ産生ハム、アスパラソバージュと枇杷を巻いて・・・。」お馴染みのシェフの一言でトークは始まり、参加者はテーブルに置かれたメニューカードに目を向ける。メニューカードには、コース料理のテーマ『紫陽花』と料理のメニューが記載されており、淡い紫や水色、ピンク色のアジサイのイラストが添えられていた。

上田「メニューカードは自身の提案で作っており、月に一回ぐらいの頻度で更新しています。6月はアジサイとか、季節毎にコンセプトが変わってくるので、それに合わせてデザインしています。」飲食業界でも、建築設計と同様に明快なコンセプトを元に料理を提案し、それを客に伝えることが大切だという。

■お酒と料理 相性の良い組み合わせ

上田「ヨーロッパでは“マリアージュ”、日本では“ペアリング”と言いますが、ドリンクと相性のいい料理をセレクトし、それらが口の中で一緒になる時に美味しい状態を作って、食べた人に幸せを感じさせるという内容のものです。日本でマリアージュとは結婚の意味で使われたりしますが、それぐらい相性が大事ということで、お酒と料理でもそれを表現し、お客様に伝えることができます。」料理の明快な提案に対して、相乗的にドリンクの提案がなされる。シェフの言葉で、味覚の期待が高まり、想像は膨らむばかりである。各お皿（料理）で、相性の良いお酒は異なり、コース料理で5～7ぐらいのお酒を用意しているそうだ。当レストランはイタリアンをベースにしたメニューであるが、ワインだけではなく日本酒を出すこともある。相性の良いお酒とは、ジャンルにとらわれず、厳選されたものになっているようだ。早速、一皿目に合うお酒（シャンパン）で乾杯をし、料理を食べ始める。

■五味のバランスと+α

上田「甘味、塩味、酸味、苦味、旨味というのが、お料理の5つの味なんです。料理を考える時に僕が一番大事にしているのが五味のバランスの五角形を一番綺麗な状態にすることです。その状態が一番おいしいのではないかなと思っていて、それを物差し（座標軸）にして料理を行っています。」五味を示した模式図をもとに説明が続く。

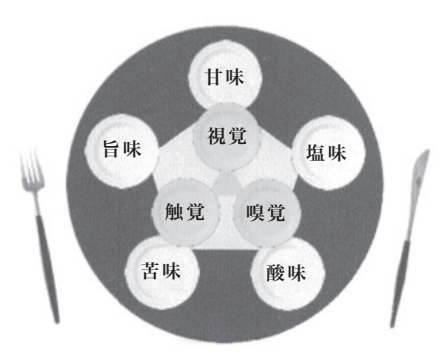
上田「五味に+αで書いている触覚とか視覚とか嗅覚を加える。（料理の）見た目が涼しそうとか、いい香りがするとか、歯ごたえが違うとか、+αが含まれてくると五味の平面的な料理が立体的になって円に近づくんですよ。円に近づいた料理ってお客さんの満足度がすごく高い料理になるんですよ。」料理の基本となる五味のバランスに、客を楽しませる要素（+α）を加えることで、味の演出だけでなく、客の感性を刺激する。それを追



レストランの中でのトークバトン



一皿目 シャンパンジュレ、西瓜のカクテル等



五味+αを示した模式図

Member's Forum

会員投稿の頁

求し、客を喜ばせることが料理の楽しさであり、一番大切なことだと語る。

上田「二皿目はフルーツマトに詰めた冷製カッペリーニ。フルーツマトは酸味も甘味もあって、美味しいトマトの中にきゅうりのマリネでつくったカッペリーニソースを入れているんですよ。その下はツルムラサキとオクラのソースですね。涼しげにしたかったので白い玉ねぎを塗っていて、それが旨味になっています。苦味と甘味と酸味、全部がバランスよく入っている料理となっています。+αで麺の柔らかさときゅうりのしっかりとした触感、よい香りがするように作っています。」五味+αの概念の説明から、食材や料理と具体化した話へと移り変わることで、説得力が増し、味のイメージが湧いてくる。

■日本全国の食材を集める

三皿目（アンティパストミスト、前菜盛り合わせ）を食した後四皿目と続く。

上田「四皿目は静岡のうなぎいもと淡路玉ねぎの冷製スープ、鰻と和歌山の梅肉。静岡県いうなぎいもというサツマイモと淡路島の玉ねぎを使った冷たいスープです。更に旬の淡路島の鰻（ハモ）と和歌山の梅肉を使っています。」日本各地の食材が地名とセットで語られる。うなぎいもは、静岡でブランド化されたサツマイモのことで、農家の努力により改良された野菜である。廃棄する鰻の骨を肥料として使うことで、通常のサツマイモより科学的に糖度と粘り高い。このように農家が試行錯誤して育てた野菜を料理の材料として使うことで、農家の想いがお皿に凝縮される。

上田「四皿目は、ここ（レストラン）にいてだけで、日本全国の色々な農家さんの想いが詰まった一皿をご用意できたかと思って作った一皿。水を使わずに野菜と塩だけで作っています。野菜ってこんなに甘いんだなって思ってもらえたら嬉しいです。」野菜のおいしさがダイレクトに客に伝わるよう、最大限工夫されている。野菜の仕入れは、直接農家と取引をしており、農家との交流の場として

マルシェが大阪で開催されているようだ。そこで農家が出荷している野菜等を試食し、プレゼンを聞いて取引を検討する。

上田「マルシェで出会った柚子ドレッシングの会社の社長は70歳のおばあちゃんだった。徳島では勝手に柚子の樹が生え、実が落ちて腐っている。それを見て会社を立ち上げたのが60歳で、10年たった今、大きな会社になっている。そんなおばあちゃんの熱意とか情熱を聞くと買いたいとか、その人の柚子を使ったメニューを作りたいとか思うんですよ。来週も静岡の浜松まで行って農家さんの働いている様子を見に行きたいなと思っています。」料理はレストランのキッチンの上だけでなく、食材がキッチンに運ばれるまでの過程も含め、総合的な提案がなされていることがわかる。更に料理の深みが増してくる。

■食の安全を社会に発信する

五皿目（うなぎいものフォカッチャ、六白白豚と梅肉のパスタ）を食した後六皿目と続く。

上田「六皿目、最後の料理は見たことのある料理が並んでいますが、カツオのコトレッタ（カツレツ）タルタルソースと和牛スジ肉の無水カレーです。みなさん絶対にカレーもタルタルソースも食べたことあると思うんですよ。これを最後に持ってきたのは僕の想いがあって、料理しております。まず無水カレーは、水を一切使っておらず、野菜の水分のみで作っています。野菜には水分がたくさん含まれていて、このようにカレーになるし、スープになる。その方が野菜の味を感じられる。コトレッタは生でも食べられるカツオをあえてフリット（揚げ物）にしています。上にかけてあるタルタルソースは米油です。しかも卵黄1個だけしか使っておりません。市販されているマヨネーズは体に良くない脂肪酸、植物油がものすごく使われています。」現代社会では、体に良くない食料品がたくさん出回っているにも関わらず、マスコミに取り上げられることが少ない。正しい食の情報発信すると共に、食の大切さ、健康の大切

さを客に伝えるということもレストランのシェフとして大切な役割であるという。今回最後にカレーとタルタルソースのコトレッタ（カツレツ）がメニューに加えられていたのは、レストランから離れ日常の食生活に戻った時でも、身近な気遣いで食の安全性を担保できるというシェフのメッセージが込められていた。ここでの『おもてなし』はレストランで客と接する一時だけでなく、私生活まで浸透していく、最高のおもてなしである。

■お客さんに強く提案する

デザートのカッパチオのジェラートがテーブルに並べられ、『おもてなし』について最後に一言でまとめた。

上田「僕にとってのおもてなしはお客さんに強く提案することです。」

明快なコンセプトによって提案された6皿+デザートのコース料理は、その味は勿論、シェフの軽快で馴染みやすいトークと共に心に刻まれる。料理人は味の専門家だという、これまでの概念を超え、空間の演出、料理を提供するまでの過程、客の感性を刺激するようなトーク、料理の楽しさ、問題意識の伝達等、総合的に客をもてなすことが強い提案につながる。人の暮らしの基本である「衣」、「食」、「住」の「食」を司る料理人、「住」を司る建築士。専門は異なるが、人の暮らしを支えるため、常に社会に問題意識を持ち、新たな提案を発信していくということにおいて、共通の部分があるのかもしれない。



talk baton 11 を終えて

レストランで食事をしながら執り行われたトークバトン。貴重なトークを拝聴しながら、『料理に合うワイン』のオーダーが止まらなかったのが印象的であった。最高のおもてなしは、幸せな時間を体験することで、心に刻まれた。

対談 日：2017.06.08
場 所：レストラン上田慎一郎
（大阪市西区）
モデレーター：松島 将太（大建設計）



二皿目 フルーツマトに詰めた冷製カッペリーニ



四皿目 静岡のうなぎいもと淡路玉ねぎの冷製スープ