美味礼讃

海老沢泰久

文藝春秋

美味礼讃

海老沢泰久

苏工业学院图书馆
藏书章

文藝春秋

海老沢泰久（えびさわ・やすひさ）
1950年茨城県生れ。国学院大学卒。同大学折口博士記念古代研究所勤務を経て、現在著述に専念。88年「F1地上の夢」で新田次郎文学賞受賞。著書に『監督』、『F2グランプリ』（いずれも直木賞候補作）『F1走る魂』などがある。

美味礼讃（びみらいさん）

1992年3月20日　第1刷

（定価はカバーに表示してあります）

著　者　海老沢泰久

発行者　豊田健次

発行所　株式会社　文藝春秋

東京都千代田区紀尾井町3−23
電話　東京03(3265)1211(代)

万一、落丁・乱丁の場合はお取替えいたします

印刷所　凸版印刷株式会社

製本所　加藤製本株式会社

© Yasuhisa Ebisawa 1992　Printed in Japan

ISBN4-16-313090-X

美味礼讃

装幀　坂田政則

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

第一部

1

五月のある日曜日、日高三郎は前夜から一睡もできぬまま朝を迎えた。ベッドの横の時計はまもなく六時になろうとしていた。

彼がいま横になっている部屋は、大阪の阿倍野に校舎がある辻調理師専門学校の東京の職員用宿舎で、彼は大阪から昨夜ここへきたのだった。彼は辻調理師専門学校のフランス料理教授だった。しかし彼が一睡もできなかったのは、慣れていないベッドのせいでも頭に合わない枕のせいでもなかった。重大な日を迎えて、緊張がついに頂点に達したのである。こんなことは彼の三十五年の人生でついぞなかったことだった。

日高三郎がフランス料理の主任教授に呼ばれ、校長が東京の友人たちを集めて開くディナー・パーティーでシェフをつとめるようにといわれたのは二週間前のことだった。そのとき、日高三郎は主任教授のいったことがすぐには信じられなかった。

彼は校長のディナー・パーティーでは、それまでに何度か先輩教授の助手として二番シェフや三番シェフをつとめたことがあった。そしてそのたびに校長のまえでシェフとして腕をふるうことのできる先輩をうらやましいと思い、自分も早くそうなりたいと思ってきた。しかし現実問題としては、自分がシェフをつとめることになるのはもっとずっとさきだろうとあきらめていた。

なにしろ学校には、フランス料理、日本料理、中華料理、イタリア料理を合わせると四百人の料理教授がおり、その誰もが校長のディナー・パーティーでシェフをつとめることを願っていたのだ。

日高三郎はその中から選ばれたのだった。彼は感激した。しかし何よりもうれしかったのは選ばれたことではなく、校長に直接自分の料理を示してその味を見てもらえる機会を得たということだった。夢がとうとう実現したのだ。

それからの彼は、文字どおり目のまわるような忙しさとなった。

まず彼は過去のディナー・パーティーのメニューをこまかく検討した。客は校長夫妻も含めて十二人だったが、その中に以前に何度かお客としてきたことのある都市銀行の会長夫妻がいたからである。同じ客には二度と同じ料理を出さないというのが校長のディナー・パーティーの決まりだった。

ついで日高三郎は学校の材料仕入部に行き、季節の野菜、魚、それに肉の市場への入荷状況をチェックし、フランス、ベルギー、オーストラリアを含めてどこの産地のものがいま一番いいかを調べた。メニューを決めるよりさきに材料を調べたのは、おいしい料理をつくろうと思ったらまずよい材料を選び、それからそれをどう料理すべきか考えろというのが校長の教えだったからだった。もちろん日高三郎は、コックになったときの心得として授業でも生徒たちにそう教えていた。

そうしていろいろ考えた末にやっとメニューが決まったのは一週間後だった。彼はまず材料に伊勢エビを選び、それを中心にタイやハマグリなど十種類の魚貝を入れてブイヤベースをつくり、それをメインディッシュにすることにした。きっと信じられないようなすばらしいスープがとれるだろうと思った。メインディッシュが決まると、あとは比較的らくだった。メインディッシュ

の味を殺さないような料理を考えればよかったからである。そこでスターターには、軽い味のフォワグラのパルフェと、トマト・ドレッシングを添えた温野菜の取り合わせの二品を持ってきた。温野菜のホワイト・アスパラガスとアーティチョークがきっと何ともいえない春の香りを伝えるだろう。そしてブイヤベースのあと、口直しのシャーベットか何かをはさんで、最後に西洋ワサビとソース・マデールを添えた神戸牛のフィレ肉の網焼きをすこし出す。校長もこれなら満足してくれるだろうと日高三郎は思った。

つぎに彼は食後のデザートが必要だったので、製菓の教授の一人のところへ行ってメニューを説明し、料理に合わせたデザートをつくってくれるように協力を要請した。校長のディナー・パーティーでは、食間のシャーベットを含めるとアイスクリームを三種類にケーキを五種類つくり、通常八種類のデザートを出すことになっていた。

最後に日高三郎は当日のテーブル・サービスを担当するサービスの教授のところへ行った。ワインと食器を選択しなければならなかったからである。二人で相談し、ワインは一九八六年のコルトン・シャルルマーニュと、一九七六年のグラン・ゼシェゾーの二本を選んだ。いずれも校長のワイン蔵の奥深くに眠っているブルゴーニュ産の極上のワインで、収穫年も両方とも最高の年のものだった。そしてデザートのときに飲むシャンパンは、ランソン・ブラックラベルとモエ・シャンドンにした。

食器は料理とソースの色合いを考えて、ハンガリーのヘレンドと、イギリスのスポードを選んだ。どちらの皿にもあざやかなグリーンが配色されていた。ナイフとフォークは、フランスのクリストーフル製のスパトゥール。スパトゥールはルイ十五世風のデザインだったので、伝統的な料理のブイヤベースに合うだろうと思った。そのほか、ブイヤベースをテーブルに運んだり、ケーキを載せたりする大きな銀器はイタリアのベルナスコーニにした。ベルナスコーニは、クリス

トーフル、それにイギリスのマッピン・アンド・ウェッブと並んで、校長がもっとも気に入っている銀器のひとつだった。ワイン・グラスはバカラを使うことにしたが、サン・ルイも用意しておくことにした。途中で校長がべつのワインをあけろというかもしれなかったからである。いずれもフランスのワイン・グラスだったが、どちらがテーブルの上にあっても、そのクリスタルがキャンドル・ライトに深くきらめき、テーブルを落ちついたはなやかさでいろどるにちがいなかった。

最後に日高三郎は自分の助手をつとめてもらうスタッフをフランス料理教授の中から五人選び、メニューの構成と仕込みの段取りを細かく説明した。できるまでに十時間もかかるフォン・ドゥ・ヴォーなどは、大阪の学校のキッチンでつくっていかなければならなかったからである。フォワグラの血抜きと下ごしらえもしておかなければならなかった。

こうして彼は学校の車に必要な材料を積み、デザート担当の三人、サービス担当の五人とともに十四人で東京にやってきたのである。そしていよいよその当日の朝を迎えたのだった。

日高三郎が、緊張のあまり前夜から一睡もできなかった理由はただひとつだった。

「自分は校長のテストにパスできるだろうか?」

こうなるまえは、あんなに校長のディナー・パーティーでシェフをつとめたいと願っていたのに、じっさいにそうなると不安で仕方がなくなってきたのだ。彼は自信を取り戻すために、自分のキャリアを考えた。彼が辻調理師専門学校に入学したのは十八歳のときだったが、料理の腕に見込みがなければ誰も卒業したあとで彼を教員として学校に残そうなどとは考えなかったはずだし、海外研修にも出してはもらえなかったはずだった。彼は海外研修には二十五歳のときに出してもらい、ピラミッドとポール・ボキューズというフランスでも最高のレストラン二つで二年間勉強してきていた。

「おれは絶対にちゃんとできる」
と彼は自分にいいきかせた。
しかし駄目だった。彼は自分が使った材料費のことを考えた。五十一万一千八百九十九円。それがたった十二人を客とするディナーのために彼が使った材料費で、一人当たりにすると四万二千円だった。彼は材料費をこんなにかけて料理をつくれるコックが世界中に何人いるだろうと思った。誰もがそういう料理をつくることを夢見ているにちがいないが、それで採算を取ろうとしたら、料理の値段を十万円か十二万円ぐらいにしなければならないのだ。それに今夜のディナーのように、食器にスポードやクリストーフルやバカラを使ったら、十五万円にしても採算が取れないかもしれない。そんな値段の料理を誰が食べるだろう。食べる客がいなければ、コックは料理をつくれないのである。日高三郎はそういう料理をつくるのだった。失敗は許されなかった。無制限の金をかけて揃えた最高の材料を使って失敗したら、おそらくもう二度と校長のディナー・パーティーのシェフはつとめさせてもらえないだろう。学校の中でのキャリアにも傷がつくにちがいなかった。彼はそれだけの材料を使って料理をつくれることはうれしかったが、それと同じだけ怖ろしかった。
「くそ。しっかりしろ」
日高三郎は朝の光が射しかけてきたベッドの上に仰向けになったまま、前夜から何度自分にいいきかせたかしれぬ言葉をもう一度つぶやいた。

2

原野健は、ヨーロッパのある国の駐在大使をつとめていたときに、辻調理師専門学校の職員をコックとして雇っていたことがあった。たいていの大使はコックを専門に斡旋する外務省の外郭

団体を通して雇っていたが、ある大使に辻調理師専門学校の職員の評判をきいて、自分もそうしようと思ったのだ。その大使によると、彼が雇って連れて行ったその職員は、日本料理はもちろんフランス料理も中国料理もできて、大使館が催したどんなパーティーのときでも戸惑うことはけっしてなかったということだった。

原野健がその大使に紹介を頼むと、外務省に学校の副校長だという人物がやってきた。原野健は、彼に腕のいい職員を月給二十万円で雇いたいと申し入れた。コックのための予算にはもうすこし余裕があったが、それ以上は出したくなかったのだ。副校長は渋い顔をしたが、結局それで承知した。原野健は、国家が雇うというと、その栄誉があまりにも誘惑的なために、どんなに安い給料でも誰も仕事を断れないのだと思って内心でにんまりした。

学校がよこした職員は、内気で人の好さそうな青年だった。じっさいヨーロッパの国に連れて行くと、料理の腕は評判どおりで、そのうえおとなしくて申し分がなかった。原野健は掘り出しものだと思ったが、そうした青年の性格に最初につけ入ったのは彼の妻だった。

大使公邸にはポルトガルから出稼ぎにやってきたポルトガル人のメイドがいたが、彼女はポルトガル語とフランス語以外は話さなかった。原野健は英語とフランス語が話せたが、彼の妻は日本語以外は片言の英語しか話せなかった。そのために彼女はメイドをうまく使いこなすことができず、かわりにコックの青年があれこれ命令されることになったのである。その結果、夫人のためのこまごまとした買物も、クリーニングを出しに行くのも、郵便局に行くのも、たちまち彼の仕事になった。

青年はどこへ使いに行くときでも自転車に乗って行った。大使の車を使うことは禁じられていたからである。彼が車に触れることができるのは、日曜日ごとの洗車のときだけだった。しかし彼はある雨の日、とうとう辛抱ができなくなって、パーティーの材料を市場に仕入れに行くとき

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

だけでも車を使わせてもらえないかと頼んだ。自転車で十人分も二十人分もの材料を仕入れるのは、雨が降らない日でもおそろしく骨の折れることだった。すると大使はいった。
「そんなに車が必要なら、自分で買ったらどうかね」
青年は仕方なく雨の中を仕入れに行き、それから日本にいる妻に手紙を書いてフォードの中古車を買うための金を送ってもらった。彼はその車を大使公邸の庭に置いておいたが、駐車代を取られなかったのがせめてものなぐさめだった。
それから二年がすぎ、青年は大使夫妻より一足早く日本に帰ることになった。そうしたある日のことだった。彼が大使夫妻の夕食のあとかたづけをしていると、夫人がにこにこしながらいった。
「あなた、車は日本に持って帰るの？」
「いいえ、こっちで売っていきます」
と彼はいった。
「ちょうどよかったわ。だったら、わたしたちに置いていってくれない？　中古屋さんに持って行くのも、わたしたちに置いていくのも同じでしょう」
「それはそうですけど」
「じゃあ、決まったわ。十万円でどうかしら？」
夫人はちらりと夫の顔を見た。
「そんなものだろう」
と原野健はいった。もうすでに二人で話し合ったことなのだ。そして青年はきっと十万円で置いていくにちがいないと分っていた。このコックはどんなことであれ断るということを知らないのだ。

青年は自分の耳を疑った。もう二年たっているとはいえ、買ったときは六十万円もしたのだ。中古自動車屋がいくらで引き取るかは分らなかったが、同じ車がまだ五十万円ぐらいでその店先に並んでいることを彼は知っていた。もし中古屋に渡さず、新聞に広告を出して直接譲渡を呼びかければ四十万円でも十分に売れるだろう。しかし青年は自分で車を買えといわれたときと同じように、仕方なくうなずいた。どうやって断ればいいのか分らなかったのである。

原野健は、この車を後任の大使に三十万円で売りつけた。コックにも車を与えないとかわいそうだといって。そしてその差額は夫人のカシミヤのセーターにかわったのである。

彼はこれから辻静雄の家で開かれるディナーに招かれて行くところだった。しかし彼が招かれたのは、辻静雄の学校の職員を大使公邸でコックとして使っていた縁からではなかった。大蔵省の町田修一に誘われたのである。彼らは東京大学の同級生だった。原野健は一カ月ほど前に任地のヨーロッパの国から戻って、いまはつぎの辞令を待っているところだったが、コックはつぎもまた辻調理師専門学校の職員を雇おうと考えていた。あんなに扱いやすいコックはいなかった。

そんなことを考えていると、妻が外出から戻ってきた。彼女は買物袋をぶらさげていた。

「どこへ行ってきたんだ」

と彼はきいた。

「ワインを買ってきたのよ」

と彼女はいった。「手ぶらで人の家に行くわけにはいかないじゃないの」

「町田は何も持たないできてくれといわれているから、手ぶらで行ってくれといっていたぞ」

「バカね。みんなそういうけど、本当にそうしたら、あとで必ず礼儀知らずだとかケチだとかいうのよ。町田さんの奥さんだって、きっと何か持って行くにきまってるわ」

「いいワインなのか？」

「まさか。何だって、持って行けばいいのよ。日本国の大使が持って行くんだもの。何を持って行ったって、ありがたがらない人なんていないわよ。そんなことより、車の手配はしてくれたんでしょうね」
「いや、まだだ」
「だったら早くしてちょうだい。わたし、タクシーで行くのなんていやですからね」
もちろん彼女は外務省の公用車のことをいっているのだった。彼女は夫が外務省の車を自由に使える身分になると、それ以来、あらゆる機会をとらえてそれを利用してきたが、きょうのように人がたくさん集まるところへ行くときは、なおさらそれを好んだ。まして辻静雄は、彼女にとってはコック斡旋所の親玉にすぎなかった。彼女はつい数カ月前まで彼のところのコックに命令を下していたのだ。そんな人間のところへ行くのに、普通の人間のようにタクシーで行くなんて、彼女には耐えられないことだった。
原野健は外務省の車輛課に電話をかけ、六時に車を一台よこしてくれといった。

3

町田修一の自慢のひとつは、ロンドンの日本料理レストランでシャトー・ペトリュスを飲んだことがあるということだった。
そのとき彼はロンドンでおこなわれた世界銀行の会議に大蔵省の局長として出席し、そのあとで日本のある銀行のロンドン支店長と会ったのだった。彼は予告なしにとつぜん銀行に電話をしたのだが、支店長は二つ返事で会うことを承知したばかりか、その日本料理レストランに彼を案内すると、きょうは重要な顧客と食事をする予定だったがキャンセルしてきましたといって彼をよろこばせた。そして、何でもお好きなものをどうぞといった。

町田修一はまずその店で一番値段の高い会席料理のコースを頼み、それからボーイが渡したワイン・リストを見た。すぐに CHATEAU PETRUS という名前が目についた。そのレストランで最高の値段のワインで、八百ポンドと書かれていた。日本円にして二十万円だった。

「このシャトー・ペトラスというのはどういうワインかね」

と町田修一は黒のディナー・ジャケットを着たボーイに訊ねた。

「シャトー・ペトリュスですか。これはもう最高のワインです。なにしろ、いまフランスでもっとも高い価格で取引きされているワインですから。シャトー・ラフィット・ロトシールトの二倍もするんです。これは一九八四年のものですが、いいものですよ」

町田修一は気に入った。なんといっても、フランスでもっとも高い価格で取引きされているというところがすばらしいではないか。しかしこの男はこの高いワインを飲ませるだろうかと目の前の銀行の支店長を見て思った。町田修一はこれまでありとあらゆる金融会社の接待を何百回となく受けてきたが、さすがにこれほど高い酒はまだ注文したことがなかった。要求するには度胸が必要だった。だが、要求してみる価値はあると思った。案外、簡単に承知するかもしれない。

「これを飲んでみたいね」

町田修一は支店長に断られたときに恥をかかなくてすむように、ワイン・リストに目をむけたままできるだけさりげない口調でいった。うまくいえたと思った。そう押しつけがましくはきこえなかったにちがいない。そして支店長の顔を見た。

「どうぞ、どうぞ」

支店長がいった。

町田修一はホッとした。それから二十万円もするワインがあまりにも簡単に手にはいったことにちょっと驚いた。彼はそのレストランで、シャトー・ペトリュスを結局二本飲んだ。二本目を

頼むときには、もうためらいも何も感じなかった。
町田修一が永井徹也と会ってシャトー・ペトリュスを飲んだ自慢話をしたのは、二カ月前の都市銀行協会の連絡会議のときだった。永井徹也はある都市銀行の会長で、町田修一はオブザーバーとしてその会議に出席したのだ。しかし町田修一はがっかりした。驚いてくれると思って話をしたのに、永井徹也はシャトー・ペトリュスを知らなかったのだ。
「永井さんは美食家だときいていましたが、ワインのほうは関心がないんですすな」
と町田修一はいった。
「いや、わたしは美食家などではありませんよ」
永井徹也はいった。「ただ、ときどきわたしを自宅での食事に招いてくれる友人がおりまして、わたしはそこで出される料理を黙ってごちそうになるだけなんです」
「誰です。その友人というのは」
「辻静雄という人物です。ごぞんじですか？」
「いや。知りませんな」
「そうでしょうな。辻調理師専門学校という調理師学校の校長です」
町田修一はそれをきいて考えこんだ。何かにありつけるかもしれないと思ったのだ。
「どんな料理が出るんです？」
と彼はきいた。
「フランス料理の場合もあれば、日本料理の場合もあります。中国料理をごちそうになったこともありますな」
と永井徹也はいった。
「それで、味のほうは？」

「申し分ありませんな」
「ふむ」
町田修一はうなずき、それからいった。「フランス料理のときはワインも出るんでしょうな」
「もちろん出ます。さっきもいったように、わたしはいつも黙って飲ませてもらうだけで、ワインのことは何も分らんのですがね」
「わたしなら分るかもしれない」
「そうでしょうな」
「何しろ、わたしは世界で最高のワインの味を知っておるんですから」
「うらやましいですな」
「そこでどうです、永井さん。こんどわたしをそこへ連れて行っていただけませんか」
町田修一はとっておきの笑顔を見せていった。永井徹也はそこで自分が罠にとらえられたことを知った。この若造がと思ったが、もうあとの祭りだった。

4

永井徹也が辻静雄と知り合ったのは、彼がまだ四十代で大阪の天王寺支店の支店長をしていたころで、二十五年も前のことだった。
ある日の午後、彼が外での用事をすませて銀行に戻ると、建設会社の奥村組の専務から電話がかかってきて、会わせたい人物がいるからこれからそちらへ行きたいといってきた。奥村組とは融資関係があったし、その専務のことも仕事を通じてよく知っていたので、彼はすぐに承知した。まもなく奥村組の専務は、まだ三十五歳になるかならぬかの若い男を連れて銀行の支店長室にやってきた。それが辻静雄で、彼は非常に困った問題を抱えこんでいる顔をしていた。

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com