

お客様に喜んでいただく料理を。 それは祖父 湯木貞一だった



徳岡邦夫氏

株式会社京都吉兆 代表取締役社長

ミュージシヤンを夢見た少年は頭丸めて雲水に
読経、薪割り、風呂焚き修行の末に半眼座禅で決意した
日本料理で世界に通用する人になる
又来たい もう一度行きたい店、必要とされる存在に、
人を感動させる料理を体験してほしい

1960年生まれ。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貞一翁から料理の核心を学ぶ。修行を経て京都・嵐山本店へ。

1995年以降、総料理長として現場を指揮。

2008年北海道洞爺湖で開催された首脳サミットG8にて日本料理を担当。

2009年以降嵐山本店はミシュラン3つ星の評価。2015年イタリア ミラノ万博の国際連合食糧農業機関（FAO）にて日本人料理人として初めて地域活性化を提案。

2015年文化産業科学学会名誉理事就任。

2016年東京農業大学客員教授就任。伝統を守りながらも時代に即した食への多方面からのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出、提案を行い、日本食の啓蒙に尽力する。

ミシュランの評価より 世界をめざすのに一番近い人

京都吉兆の食材選びはトーナメント式のコンクール
無農薬栽培の難しさがあるから素晴らしい野菜が採れる
米は食材、ご飯は料理『煮えばな』から時間の経過を楽しんで
ワインを好まれる人にはそれに合う料理を作るのが仕事
一次産業の重要性 食を見直し教育に取り入れよう



中川誠一郎氏

株式会社中川ワイン 代表取締役

1963年東京生まれ。父は中川一三（株式会社中川ワイン創業者）。慶應義塾幼稚舎から中・高等学校を経て慶應義塾大学法学部卒業まで一貫して慶應義塾に学ぶ。1985年東京銀行（現三菱UFJ銀行）入行、1991年まで勤務。退職後アメリカ合衆国 コーネル大学ホテル経営学 大学院修士課程に入学。MPS取得後、1994年から1996年まで世界銀行（IFC国際金融公社）に勤務。その後イトーヨーカ堂・セブンイレブンのグループ財務室にてグループ企業の財務を担当、株式会社サイトデザインの東証マザーズ上場を指揮。2002年株式会社中川ワイン入社。2004年代表取締役就任以来、カリフォルニア（特にナババレー）の高級カルトワイン（高評価、高需要、小量生産）を日本国内のワイン愛好家へ多数紹介。年に一回開催されるナババレー・プレミア・オークションでは15年連続でトップ5落札者としてナババレーネットワークの中心に存在する。

茶の湯とワインの共通点は
一座建立の社交性

中川 本日は、京都吉兆の社長で総料理長でもある徳岡邦夫さんにお越しいただきました。宜しくお願ひします。

徳岡 こちらこそ宜しくお願ひ致します。

中川 お付き合いは、35年前頃からです。

徳岡 1985年頃だと思います。当時、中川さんのお父様の一三さんが毎日の様に開催されていたワイン会に、当時84歳の祖父、湯木貞一がお誘いいただいて、お酒を飲みすぎない様付き添い役に任命されて伺ったのが最初だと思います。

中川 当時、徳岡さんはおいくつでしたか？

徳岡 25歳です。その他お茶会やパーティー、歌舞伎等にもお供しました。ワイン会では本場にすごい方ばかりなのでサブテーブルに控えていて、私がお持ちした料理の仕上げや盛り付けをしたり、慣れてきた頃には抜栓や注いだりするお手伝いをさせ



徳岡邦夫氏

ていただいたこともありました。

中川 以前、徳岡さんから伺った安土桃山時代のお話が「我が家にとっても似ている」と思ったことがあります。

徳岡 そのワイン会では、各界の素晴らしい方々が集まっていたらして、他愛のない話の中で、核心を突いたような話も出たりして、豊臣秀吉と千利休、お茶の世界と似ているなど思いましたね。20代前半の頃茶道にとっぷり浸かっていたのでそう感じたのかもしれない。

中川 茶室は入口も狭くて独特な空間ですね。

徳岡 躰り口ですね。頭を下げ武士の魂とも言われる刀も外さなければなりません。冬はともかく夏の暑い時にも釜をかけ客人の目の前で茶を

点てる意味はどこにあるのか、おそらく、「毒は入っていませんよ」「私は味方です」というアピールで、当時は亭主がまず自分で一口飲んでから全員で一碗の貴重なお茶を分け合い、一体感を味わっていた

のでしよう。つまり人間関係を密にするための仕組み作りだったのだと思いますよ。

中川 すごい体験でも一度参加してみたら「もう十分満足」と感じることはありますが、ワイン会は何故繰り返し続けるのか考えてみました。父親は昭和50年代に頻繁にワイン会を開いて、当時から非常に珍しかったワインを気軽にあげて楽しい時間を過ごしたのだと思います。1本のボトルの中で熟成された果実の液体を分かち合って飲む時、ワインの味だけでなく、仲間や会話がくり出すその場の空気感の中で共鳴し合っ

て連帯感を生みますね。
徳岡 お茶事と全く重なりますね。
中川 連帯感を感じた人は、「中川さんが一番喜ぶことは何だろうか？」と、

一緒にワイン会を楽しんでくれる人を連れてきて下さり、また新しい方を連れてきて下さるといふ連鎖があつたと思います。営利目的ではなく、単なるサービスピ精神から生まれ、楽しみに対して、継続的に足を運び続けるということではないかと。

徳岡 茶の湯もワイン会も、利害と遠いからこそ純粋に楽しめるんですね。皆さんが必要だったから継続したのです。持続可能な社会を作るために必要なものがそこにあると思います。

料亭でなにを飲むか？
日本料理とワインの合わせ方

中川 日本料理の料理人の方々はワインをどう見ているのでしょうか？

徳岡 好きなお酒がワインだ、ハイボールだと分かっている、また、「最初から赤ワインを飲みたい」とおっしゃったら、その赤ワインに合わせ料理を作るのが私共の仕事ですが、基本的に日本料理とワインは合わないと思っています。ソムリエ協会の全国大会に呼ばれて「日本料理とワイン」というテーマで講演した時も、

最初に一言「日本料理とワインは合いません」と言ったら会場が騒めきましたね。

中川 ソムリエの方達にしたら「何の為に今日来てるの?」という感じですよ(笑)

徳岡 飲み物と食べ物「合う」という基準をどこに置くのか。邪魔にならない程度、もしくは心地いい気分になるような組み合わせならいろんな工夫ができると思います。

中川 カリフォルニアワインについて徳岡さんはどう考えていらつしゃいますか?

徳岡 日本料理と合わせるには手が掛かるので、単独かチーズで飲んで、という話です。強すぎて、日本料理と合わせるのには難しいですね。ただ価格設定も比較的手ごろなものもあるので楽しめますけどね。

中川 お客様がカリフォルニアワインを京都吉兆さんのリストから選んだり、持ち込まれた時に気をつける事はありますか?

徳岡 日本料理は基本的に油を使いません。ワインは酸が強くと、油がないとマッチしないので、代わりに使うのが「うま味」です。昆布はグル



中川誠一郎氏

徳岡 2007年から

タミン酸、鯉節ならイノシン酸、貝類にはコハク酸、肉や野菜にもうま味は含まれていますが、こういうものを組み合わせることによって7~8倍の相乗効果が生まれます。貝類のコハク酸と昆布のグルタミン酸を掛け合わせた「蛤の潮汁」は、モンラッシェ系の白ワインでも、どんなに強いワインでも全く負けません。

中川 だとすれば、ワインと日本料理は合う、ということじゃないですか?

徳岡 食べ物のうま味とか美味しさはあるし、凝縮感もあります。でも熟成したクリーム系のチーズと熟成した赤ワインの組み合わせは、熟成した赤ワインでも熟成したチーズでもない第三のうま味が醸し出てくる「奇跡みたいな事」だと思いました。

そういうことが起こることが、飲み物と食べ物「合う」ということだと思っけています。それなりにクオリティの高いものでないと相乗効果は生まれませんし、奇跡的な巡り合わせだけを「マリアージュ」と呼んでほしいですね。

中川 第三の軸が立つような出会いですね。

徳岡 勿論、ワインと一緒に日本料理を楽しめる方は沢山いらつしゃるので、その組み合わせを一所懸命考えます。「しない」と言ってるわけではありませんよ(笑)

ナパバレーでの料理の勉強会で世界を驚かせた「日本の技術」

中川 徳岡さんは日本で有名なレストランが総て参加する様なチームのリーダー格として参加されていますね。

徳岡 いつでしたかアメリカのイベントで、40人ぐらいのチームになったことがありましたね。

中川 3日連続で、ひとり10万円のチケットが数千枚すぐに売れて数億円。その予算を好きなように使ったかという会でした。

徳岡 主催は「CIA(The Culinary Institute of America)」という有名な料理学校で、招待された中の1回がそのイベントで、世界中が日本料理に注目していたので、日本料理全般の方々に来ていただいた、3日間のプログラムです。日本料理が今、世界で何故ブームなのか。よく言われるのは「健康にいい」という理由ですね。それから、ちよつとエキゾチックな、不思議なイメージがあり、理解するのが難しいからかもしれません。日本から行った40人はフル稼働で、何百人単位の試食の準備をし、食材や機材がどこにあるか

わからない状態で、スケジュールもどんどん変わり、そしてその状況で料理を作って、さらに講義内容を通訳の方と打ち合わせして(笑)と本

当に大変でした。夜は毎日「お疲れ様会」でワインが20、30本空になっていました。イベント終了後地元の名士の方に三ツ星レストランにご招待いただいたのに居眠りしちゃいました(笑)

中川 疲れていたのと、ホツとして気が緩んだのと、両方だったんでしょ。うね。その40名ぐらいの料理人の人選はどなたがなさったんですか？

徳岡 あの時、CIA OBの力石さんだったと思います。

中川 徳岡さんは講義で「鶏のスープは好きですか?」「鶏のスープを作るのにどれ位の時間がかかりますか」と問いかけ「通常は2時間かかりますが、私は15分でやります」と。ま

ず昆布出汁を取って外国人参加者たちに飲ませるんです。
徳岡 彼等は昆布出汁の繊細な味を感じ取ることができないんです。慣れていないこともあるんですがね。

中川 「今からこの昆布出汁で鶏を炊きます」と15分炊いて、又飲ませる。

まだ彼らには分からない。そこで塩をパラパラと振ると、「ワーオー」と驚きに変わりましたね。

徳岡 ただ、一番言いたかったのは、「食材が成り立つのは一次産業の現場の人達がいるからで、それを忘れないでほしい」ということです。講義の最後の言葉を聞いて大きな拍手でスタンディングオベーションになって、それだけ共感してくれるんだ、と思いました。

中川 ナババレーのあるレストランで「このトマトはレストランの隣の畑で自分が作ったから新鮮で美味しい」と言われたのですが、徳岡さんは「隣の畑で採れた野菜は確かに新鮮なのはわかりますが、農家が本気で作ったトマトの方が美味しい」と……。

徳岡 農業産品は天候や肥料、様々な条件とあらゆる技術を積み重ねてできるもの。料理の片手間にできるものではありません。

一次生産者の領域に

料理人は踏み込むな

中川 一次生産者を訪ね歩いた徳岡

さんにしか入手できない材料のレシピを公開しても、決して同じものは作れないのです。他との差別化ですね。

徳岡 料理長になる少し前から生産者さんを訪ねるようになりました。1995年(当時35歳)に料理長となり、美味しい料理を作るにはどうしたらいいのかを試せる環境が整ってききましたが、自分自身で納得できず、その中で「材料」じゃないかと、市場に行きましたが全く思い通りの食材を手に入られませんでした。その後、全国各地の生産者の元に行くようになって、そこで聴く現場の話がすごく面白くて、そのうち、京都市内で農業をやっている方へ行く機会ができました。京野菜は有名でしょ、無農薬で、有機栽培で、

色鮮やかで、形もよくて、美味しくて、野菜としての高い価値を全部持っている、と説明を受けました。ところが実際現場に行ってみると、農業使い放題、味と形を整えるのは農業や化学肥料がないと出来ないと言っています。野菜そのものではなく「京野菜」と書いてある箱が売れるわけです。

中川 JAで「農薬を使って、こう

いう作り方をしなさい」と指導している、という話は聞いたことがあります。

徳岡 京都の生産者さんや役所やいろんな所に問い合わせても、「無農薬でやっている所なんてあるわけがない」という返事ばかりでした。当時、1990年代後半はまだJAS法が定められておらず、コンビニやファミレスもメニューに生産者さんの名前や畑の写真が出ていた時代です。ある有機農業の会の会長さんから、農薬を使わないちょっと変わった生産者さんを紹介して頂き行ってみたら、本当に変わった方で、「すみません」と声をかけただけで怒られて(笑)。

中川 何もしていないのに怒鳴られたんですか？

徳岡 京都市内の生産者さんの畑はそれほど大きくないので、隣同士が近く、農薬を使わない畑に虫が寄ってきます。虫は境界線が分からないので農薬が撒かれている隣の畑の境界辺りで死にますね。JAに言われた通り農薬を撒いているのに無農薬の隣で生産していると収量が減る、と非難をされる。

中川 その方は、なぜ無農薬栽培を始めたんですか？

徳岡 防護服を着て農薬を散布していたところ自分が倒れたそうです。「蒸発する」と言われても本当に残留がゼロになるのかは分かりません。担ぎ込まれた病院の医者から「殺虫剤を薄めたら」と言われても「こういう風に指導されているから……」と、結局農協に相談に行ったら「新しい防護服に買い替えた方がいい」と言われて。

中川 コントみたいな話ですね(笑) それで買ったんですか？

徳岡 普通なら「えっ!」と思うけどその人はすくすく真面目な方で、新しく買った防護服を着て農薬を撒いて、また倒れ、それで無農薬栽培をはじめたわけ。

中川 でも、それで総てが解決するわけではないですよ。

徳岡 農薬の成分が土の中に残留していて土壌中の微生物も死んでいるので、科学的には分解するのに3年かかると言われています。

中川 いい野菜を収穫するには更に時間がかかるわけですね。

徳岡 土が力を取り戻すまでの3年

間無収入で、周りは皆、敵。でも、この人は「やろう」と決めてやり続けて、ようやくできた頃に私が訪ねて行ったので、初めから喧嘩腰で、全く受け付けてくれませんでした。

それでも、食材を探し始めた経緯を説明したら、「好きなものを採っていい」と言ってもらえました。今まで使っていた食材と比較したら、全然違うんです。翌日「貴方の野菜は天下一だ、素晴らしい、是非取り引きさせて下さい」と言いに行きました。

中川 その方も「味ができた」と、嬉しかったでしょうね。

みんなが幸せになる方法 それが料理の道だった

中川 最初から料理人になりたかったのですか？

徳岡 いえ、高校を卒業する頃はドラマーになりたくて、18歳から20歳までの2年間音楽をやって、進学するならミュージシャンの学校へ行きたいと両親に言ったらやはり「駄目ですよ」と言われて。

中川 簡単に言われちゃったんですね(笑) どんな事があったんですか？

徳岡 ミュージシャンになりたいというの自分のわがままですが、両親に納得してもらう為に、両親や祖父の湯木貞一、親戚一同が尊敬するお坊さんの盛永宗興老師に相談に行きました。

中川 何と言って相談したんですか？

徳岡 龍安寺の大珠院という塔頭にいらした老師に、「ミュージシャンなんて駄目な職業だと言われた。日々努力して沢山の人が喜んでもらいたいと思う事は間違っていますか？」と尋ねたところ、老師は「ひとりの僧としてしばらく居なさい」とおっしゃり、私のチリチリのロン毛を丸刈りにされました。

中川 いきなり丸坊主ですか……！ かなり衝撃的ですね。

徳岡 「今日から風呂の当番だ」と仕事の説明をされました。水を貯め薪で焚くお風呂で、薪になる木を集めて切って割ります。毎日、お風呂の時間から逆算して準備する作業の中で、ふと「自分がやろうとしている事で、皆が迷惑して自分も辛い目に遭って、誰も得をしていない、皆が納得し、プラスになる方法は」と考

えるようになりました。
中川 修行僧としてお寺ではどんな生活でしたか？

徳岡 3時起床、本堂のお勤め、読経し、その後座禅を組みます。空腹、寒さ、眠さ、痛さなどで朦朧とし、ある種トランス状態のようになっていた時、夜が明けて、少しずつ明るくなっていくのを感じながら、頭の中に山の瀬から太陽がワーツと昇ってくるようなイメージが浮かんできたのです。その時「私が吉兆に就職したら皆安心するし喜ぶ、自分も料理が嫌いじゃない」と思いました。それで、20歳で吉兆に就職しました。高校生ではありませんが、音楽を懸命にやっている中で日本のミュージシャンがなぜ世界で活躍できないのか？と悔しい思いを持っていたことから、「日本料理をやるなら世界で通用する人になりたい」と思いました。自分の中で「世界に一番近い人」を考えた結果、湯木貞一の傍にいたことだという結論に達したのです。

変わりゆく時代に 飲食店の在り方を考える

中川 そのスタートから、今、世界一に限りなく近づいておられますね。京都吉兆さんは12年連続で三つ星の評価を受けられています。ミシュランについてどのようにお考えですか？

徳岡 正直どういう基準で何を評価されているのか分かりません。ミシュランは元々タイヤメーカーで単純にドライブを楽しんでほしいと1900年からずっとやられているので、経験値はありますし、100年を超える歴史があるので評価はしています。多くの料理人も頑張ったり、サービスをよくしたり、様々なトレンドを採り入れたりされている中で、12年連続で評価いただいているんですがどうい理由かは分かりませんが、掲載されていない店もあるし、十人十色で人それぞれの好き嫌いがあります。その中のひとりとして、ミシュランのチームとして決めているひとつの価値基準ですよ。

中川 確かに、匿名の調査員が身分を明かさずに食事をして評価するわけですからね。

徳岡 「そのレストランが大好きだ」と言うことを否定することはできませんし、ミシュランを否定することもできません。うちはそれを受け入れるという話です。120年続いているミシュランが「継続する」というのは多くの人から必要とされていることなんです。でも、うちはミシュランの為に料理を作っている訳ではなく、ご来店下さったお客様に喜んでいただいて、又来ていただくために料理を作ることを徹底してやるだけです。

中川 ひとりひとりが「自分の軸」を持つて、「三つ星だから行く、一つ星だから行かない」というのであれば、それは恥ずかしい話ですね。い店の基本は、料理が美味しいこと、サービスがきちんとしていること、居心地がいいこと、そして「又来たい」と思わせることだと思いますね。

徳岡 そうそう、「又来たい」と思ってもらえるのが一番。お客様が店を選べばいいんです。自分一人の時は個人の好みだけで選べばいいし、一緒に行く人を喜ばせたい、もともと親しくなりたいという時にはその辺りも調整しながら決めていただければ

いいですね。

中川 ワインも同じで「このワインは、お客様が喜ぶかどうか」がポイントで、「有名ではないけれど良質なワイン」とそこにまつわる素晴らしいストーリーや、幸せな人々の生活をご紹介しますのが中川ワインの仕事です。

徳岡 どなたかに誘われて来られた方が「もう一度行きたい」と思っただけで、「自分が成功したらここで接待をしたい」と思っただけだったらもう最高ですね。

中川 話は変わりますが、2020年は新型コロナウイルスの影響もあって、飲食店にとつて多難の年だったと思います。飲食店も新たな変化や進化を求められた年でしたが、京都吉兆が、あるいは他の飲食店が、後世に残っていくために必要なことは何だと思われませんか？

徳岡 必要とされる存在になると、それに尽きます。必要とされるから継続する。ミシュランガイドが120年続いているのと同じ理屈です。料金設定はその会社の方向性を決める大事なもので、その会社の方針の様なものが表現されると思って

います。

中川 京都吉兆さんの価格設定はどのような方向性で決めていますか？

徳岡 市場の動向を見て決めています。2020年初めから基本的には嵐山本店も支店も全部値上げしています。「もう少し裾野が広まってほしい」ということでやっているディフュージョンラインも値上げをしました。それぞれのターゲットを決めて、自治体や一次産業との連携を図りながら、特に一次産業については、一次産業自体がもつと豊かになるように、という方向性で動いています。「豊かになる」というのは経済的なことと、メンタルの部分です。「自信や満足感が得られる産業にしていけばどうすればいいのかを生産者と話し合っ、自治体とともにその地域の価値を高めていきます。

中川 最近「六次産業化」や「一次産業から六次産品」というような話をよく見聞きします。

徳岡 我々は、1990年代後半から継続して、六次化をメインに考え一次産業の価値を高めて世界マーケットに発信していこうという取り組みをしています。例えば江崎グリ

コ様と組んで「アイスの実」という商品の野菜版を京都吉兆監修でリリースしました。「国産野菜を使った無添加商品を作って、世界マーケットに売り出しましょう」と3年前にプロジェクトをスタートさせました。2020年の9月に数量限定で発売したところ、おかげさまで売れ行き良好で個人的にも多くの反響をいただき、次なる企画にも繋げていきたいと私は考えています。

中川 そして、さらに海外での展開もしていくと。一次産業から新たなビジネスが生まれますね。

徳岡 国産野菜の「アイスの実」のコンセプトは私が考えました。プロジェクトの皆さんに共有していただいているのは、「世界中のお母さんが、自分の子どもに食べさせたいアイス」をテーマに「母親の愛を形にした『愛ス』」で、全員がそれを共通認識として持って、価格設定、原価、内容を練りながら、徐々に形になりつつあります。原料の野菜を京都府の野菜にすれば、京都府の地域活性につながり、基準を決めて「こういう農家で作った作物しか使いません」とすると、努力している生産者さんが報

われ、地域活性につながります。

中川 現在、無農薬でやっている農家さんは、日本全国でどの位いらっしゃると思いますか？

徳岡 どうでしょう、私が京都市内で知っている農家さんは3軒です。他の所は、多かれ少なかれ農薬を使っています。それが現状です。無農薬の野菜はめっちゃめちゃ高いので、食べ放題のお店では難しいと思います。

中川 農産物においても、「安くてもいいもの」は難しいということですね。パレレーの講演でもずっと伝えてき

ました。いいものは高くなります。ナ



京都吉兆のブレない芯と 世界に誇るべき日本の文化

ましたが、本当の豊かさを考えるならどこにお金を使うか、特にお子さんには将来がかかっていますから正しく優先順位を考えるべきだと思います。1980年代からずっと一次産業の重要性を感じていたし、95年に農家さんを訪ね始めて改めて確信するようになりました。土に触れた自然の恵みの食物が人に良いことから、食という字は「人」を「良く」するとも言われます。これからは、まず食を見直して教育にも取り入れていくべきでしょうね。

中川 京都吉兆さんは食材の選び方もユニークで、料理長の独断ではなく、スタッフの投票で決めると伺った時は本当に驚きました。

徳岡 食材本来の価値を真面目に評価して選ぶ為に、コンクールという方法を採用しています。いいものを使いたいし、納入の業者さんにも緊張感を持っていたらいいんですよ。

中川 食品に限らずどの業界でも、生産や卸でも、安定しているところが

と手を抜く様なことは起きますね。

徳岡 毎年、社内でコンクールをして仕入れ生産者を決めています。生産者は入れ替えることが前提で、固定した付き合いはしません。米や野菜も天候の影響は必ず受けます。いいブランド、いいメーカー、いい職人が、必ず毎年一番いいものを作れるとは限りません。だから、ひとつひとつそれを吟味したいのです。クオリティが下がった時は別の生産者に替えます。

中川 ブランドとか箱で選ぶのではなく、ご自身で味を確認して選ぶのですね。

徳岡 米などは一度に収穫して乾燥させて保存するので、毎年10月初めからコンクールに入ります。トーナメント式で社員が一票ずつ投票して、得票数の多い方が勝ち上がります。簡単には決まりません。基準がない人には決められませんね。勿論「京都吉兆は、こういう料理を出す」というのが軸になります。

中川 お米を選ぶ時のポイントは？

徳岡 私の場合、一に香り、二に食感、ご飯だけではなくおかずと一緒に食べる前提で選ぶので、味ではありま

せん。特に濃い味のおかずと食べるとお米の味はほぼ感じません。「米」は食材、「ご飯」は料理だと思ってるので、まずは出汁で食材と合わせたいとつ、時間をずらして炊き立ての白いご飯をお出します。

中川 京都吉兆さんでは、ご飯は二段階で違うアプローチで出している。

徳岡 ちなみに、「煮えばな」、要するにパスタで言うならアルデンテの状態でお出します。お米は炊いている時、熱は下から加わっても対流は起こり難いので、同じ釜の中でも下の方と上澄みの方の温度は違いますが、どんどん蒸発していくので上のほうが早くに水と触れなくなると、下のほうが熱湯と接している時間が長くなる為、炊きあがったご飯は、上と下とでムラが出ます。その差をある程度なくするために混ぜるのです。

中川 リゾットみたいに混ぜながら調理しないから均等には仕上がりにせんね。

徳岡 うちの場合は底に合わせるのではなく上に合わせて炊きます。そ



対談を終えて

れで、混ぜないで上だけをよそいませ。ワインで時間の経過による変化を楽しむ様に、ごはんのムラを楽しむため、後で下も食べるのです。それが美味しさを感じてもらえる食べ方だと思っています。

中川 以前、NHKの『プロフェッショナル 仕事の流儀』という番組に出演された時、当時NHKのアナウンサーだった住吉美紀さんが京都吉兆の白いご飯を一口食べただけで泣いていましたね。本当に美味しく感激したんでしょう？

徳岡 最初、演技だと思っていたら、本当に自然と涙が出たそうですよ。

中川 人を感動させる料理っていいですね。

徳岡 涙が出る程感動する、そういう

体験してもらえたい店になりたいと思っています。

中川 人生で一番影響を受けたのは盛永宗興老師かと思いますが、他にもいらつしやるようでしたら是非うかがいたいですね。

徳岡 老師は私が小学4年生の頃から話を聞いて下さって、私の目線まで降りてきて分かる様に話をして下さいました。凄いことですよ。

中川 ご自身でも実践されていますか。

徳岡 誰にでもそうありたいと思っています。盛永宗興老師に出会って、大珠院に行つたことが自身のベースになっています。勿論、祖父であり師である湯木貞一も大きな存在で、祖父にお供した中でいるんな方に出

会うことが出来たのですから。

中川 料理以外の業界の方とよくお会いになって印象があります。が、積極的に会うのはどういう人ですか、又、会うために何か努力をされていますか？

徳岡 一緒にいて楽しい人、話の方向が合う人ですね。相手に興味が湧いて相手も私に興味を持ってくれて「一緒に何かやろうよ」という話ができる人の方が楽しいですね。

中川 仕事でも、文化面でも、価値観を共有できる人ですね。

徳岡 例えばワインもそのひとつ、時間を共有してお互いに成長し合えると感じられる人がいいですね。でも、初めから分かる訳ではありません。いろんな所に出かけて行くとか、又、いいワインが提供される会に参加するとか、いいワインの周りには各業界で成功している人が集まりやすいですよ。まあ成功している人もいろんなタイプがありますが、機会損失がないように、お誘いをいたしたい時は出来るだけ参加するようにしています。

中川 行つたあとに考えるということですね。

徳岡 あまり好きなタイプじゃないけど「凄いな」という人もいるかもしれない嘛んから。政治家も官僚も大企業の人もベンチャーの人等、総体的に若い人が多い「G1サミット」という会議にも参加しています。

中川 経済同友会とか経団連はどうですか？ 私は今経済同友会に入ってますけど。

徳岡 それは安定していて落ち着いた感じですよ。G1は、いろんな業界の「我こそは」という人ばかりが集まっていて「景色を変えよう」という人が多いから面白いんですよ。だから、最初はビビった。

中川 えっ、徳岡さんがビビることなんてあるんですか？

徳岡 あまりないですが、自分より凄い人が沢山いるって感じで、そういう所に行くのは良いと誘ってくれたのが、西濃運輸の田口義隆さんですよ。

中川 そういえば、政府外交の場面で料理を担当されたこともありますね。大変なんですか？

徳岡 本当に大変です。まず、外務省の担当の方からどういう訳か携帯に電話がかかってきて「何月何日に

こういう方が来日されます、総理と一緒に伺いますので、メニューを出して」とか。サミットの場合はまず、参加各国の出席者の好き嫌いやアレルギーを確認して、できるだけ全員が同じ料理になるように考えて提出します。するとそれぞれの国から要望がきて試食会は結局5回程やり直しました。

中川 それは大変でしたね。

徳岡 他にもいろいろな外交の機会にお話をいただいて、「ワインと日本料理で出してほしい」と言われたこともありましたよ。

中川 合わないと思ってもやっただんですか？

徳岡 日本料理はモンラッシェとかシャトー・ラトゥールとか世界中の価値あるワインと並べられる程の価値がある。要するに、日本の文化を知ってもらう為の場なんです。別の会では祖父について行った20代の頃、中曽根康弘さんに「湯木君の孫か」と声をかけられ「今、日本が世界に売り出しているかなくてはいけないものは何だか分かるか？文化だよ。君は日本文化のど真ん中にいるんだから、心してやりなさい」と、物凄い

迫力で言われたことがありました。
中川 それが30年後に花開いているわけですね。

徳岡 日本のお茶の世界や、自然と共生する「日本人気質」が将来世界を救うと思いますね。2011年の東日本大震災の時、1個のおにぎりを「皆で分けましょう」、長い列では年配の人や子どもに「お先にどうぞ」と言う日本人を世界中の人が見て、日本人気質のすごさが広がっていくのを感じました。その媒体に料理やワインもあるんだろうと思います。

中川 いいこと言いますねえ。

徳岡 中川家に集まって「和飲」という会で楽しんでいた方々は、皆さんそうおっしゃっていました。プラットフォームの役目を担ってこられた中川ファミリーと知り合えて、本当に光栄だと思っています。

中川 ありがとうございます。

徳岡 最後に、今日も2本のワインをご用意下さいましたが、どんなワインか教えていただけますか？

中川 1本は「スタググリン」、ナパバレーのど真ん中にあるワイナリーで、麻生太郎さんがG20財務大臣

会議の時に出したワインです。ポルドー・ブレンドなので、カベルネ・ソーヴィニオンだけでなくカベルネ・フラン、プティ・ヴェルドがちよつとずつ入っています。もう1本は「KATAA」で、空手の「型」が名前の由来です。このワイナリーのオーナーはナパバレー随一の地主で大の日本鼻根です。自分は「ぶどうを売ってあげる」側で、売った先のワイナリーのワインがすごく評価が高いことに、イラッとして自分で作ったのがこの「KATAA」で、カベルネ・ソーヴィニオンが90%、プティ・シラーが10%という、非常に珍しいブレンドなんです。

徳岡 作り始めて何年目ですか？

中川 10年ですね。日本人で「KATAA」が大好きなのはイチロー選手で、神戸で普段いらつしやるレストランには、これがズラッと並んでいますよ。

徳岡 今日は、美味しいワインを飲みながらいろいろとお話できてよかったです。どうもありがとうございます。

中川 こちらこそ楽しい時間をありがとうございました。