

「秘法」を組み入れて わたし流に



坂田 阿希子氏

料理家
洋食KUCHIBUE 店主

大学卒業後、料理の本を作ることを目指して、料理雑誌の出版社に入社。その後、自ら料理をする道を選んで料理研究家のアシスタントとなる。更に料理をもっと深く学びたいと、その後フランス料理店、フランス菓子店で経験を積み、1998年料理教室をスタートさせる。家族との幸せな食の記憶に導かれ、2019年代官山に洋食「KUCHIBUE」をオープン。旅が好き、本が好き、猫が好きでとにかく食べるのが大好き。料理研究家として雑誌や書籍、料理番組など多ジャンルで活躍中。

少し根暗で本好きな少女がある日突然変身
料理雑誌の出版社に就職しても常に感じる違和感から
料理家の道へ。そして洋食の料理人に
自分の料理って何だろう
新しい工夫でおいしくなればそれが私の定番に

リレー
対談

絶対的においしいという どんな料理も

おいしいものを食べさせてもらい 心も育ててもらった
表現したいのは幼少時代の想いや母の思い出
料理には「何故こうするのか」の理由が必ずあり
時間や手を掛けることでしか到達できない味がある…
休日は和食の朝ごはん 墨を磨る書道の時間で浄化される



皆川 明氏

デザイナー
ミナ ペルホネン創設者

1967年生まれ、東京都出身。1995年に「minä perhonen」の前身である「minä」を設立。ハンドドローイングを主とする手作業の図案によるテキスタイルデザインを中心に、衣服をはじめ、家具や器、店舗や宿の空間ディレクションなど、日常に寄り添うデザイン活動を行っている。

デンマークのKvadrat、スウェーデンのKLIPPANなどのテキスタイルブランドへのデザイン提供、新聞・雑誌の挿画なども手掛ける。

ブランドの展覧会として、スウェーデン国立美術館で開催された「DESIGN = MEMORY」、韓国・ソウルの東大門デザインプラザ（DDP）で開催中の「minä perhonen design journey: the circle of memory」など。

食べるのが大好き 食いしん坊家族の影響

皆川 今日料理家の坂田阿希子さんをご指名致しました。宜しくお願ひします。

坂田 こちらこそ宜しくお願ひします。

皆川 坂田さんと初めてお目にかかったのは、2017年、京都の料理屋でした。8人の食事に、僕の友人からの紹介で同席していただいて。

坂田 季節ごとにお料理を召し上がりに行かれる所で、1席空いた所にゲストのように呼んでいただきました。

皆川 あの時が初対面でしたので、そんなに多くお話することはありませんでした。その後、事ある毎に何度も二緒して、旅に出たりもしました。

坂田 意気投合して……。

皆川 ついこの間に一緒にスウェーデンに行きましたね。ところで、坂田さんが料理家になられたきっかけをお訊きたいのですが。

坂田 よく訊かれるのですが、なかなか一言ではお伝えできません（笑）私の実家は新潟で、両親も食べるのが大好きで、おいしいレストランがある



坂田 阿希子氏

とよく家族で食事にいきました。又、母が一所懸命に料理を作ってくれていたのが、いちばん中心にあるきっかけだと最近になって思います。私の仕事のスタートは料理雑誌の出版社に就職したのが最初なのですが、毎日通勤の時に、満員電車で揺られながら常に何かもつと自分にあつた仕事があるのではないかと考えていました。小さい頃から夜中に飛び起きて急にケーキを焼き出したり、何か素材がひとつのモノになっていくような事に多分興味があつたのですが、それで、「料理の事をやってみようかな」と。そこから昼休みになると料理家の先生に電話をして「アシスタントを募集していま

すか？」と問い合わせをする毎日。その後、ある料理家の先生のアシスタントにさせていただいたのが最初の一步です。

皆川 それは何歳の頃ですか？

坂田 23歳頃、会社に入つてすぐです。

皆川 アシスタント歴は何年ですか？

坂田 実質5年程ですが、3年くらいやったところで、「このままではお料理が上手にならないのでは」と感じる事がありました。今、私もそういう仕事をしていますが、料理家の先生に付くというのは、毎回テーマがあつて違うお料理を作るのでなんとなくバタバタとその時々料理の準備をします。それでもたくさん勉強になること

があるのですが、もう少し、毎日同じものと向き合つて料理を作る、というようなことで自分を鍛えたいと考えるようになりました。それでお店に行つて修業してみたいと思つようになり。まず、お給料をいただきながらお料理を学ぶという道を選んで、修業の旅に出たということですね。

皆川 どんなお店を選ばれたのですか？

坂田 どちらかというとお菓子を作るのがすごく好きで、「お菓子の勉強をしてみたい」と思っていたので最初はフランス菓子のお店でした。たまたま料理家の先生の知り合いだったお店を紹介していただき「全然経験がないのは無理」と言われたのですが、人手不足だったようで「使ってみるか」と。本当に何も出来なかつたと思うので、私を使つてくださったシェフがすごいと思います（笑）

皆川 失礼ですがその時年齢はおいくつでしたか。

坂田 25歳か26歳くらいの時です。それから毎朝6時から営業が始まる11時頃までに朝の仕込みをしてその日に並べるお菓子を作ります。その後4時まで仕込みをして、帰つて又次の日、

という生活でしたね。

皆川 坂田さんは料理もさることながらお菓子作りも素晴らしいので、その両方の技術を持っているというのは、今までの経験があるのかなと思っていました。料理の人が突然「お菓子をやるよ」と言ってもなかなか出来ませんから、お菓子から修業の道へ入られたのは意外と良かったのでしょうか。

坂田 お菓子の、手をかけただけのものが返ってくるとか、厳密に計量しないと失敗するところが、意外にも自分の性格にすごく合っていたように思います。

皆川 料理や食材、工程にしても、きちんと自分のスタイルで計算して行うという感じですか？

坂田 ただ、すごい頑固ですよ。

皆川 今日はこれがあるからというより、まずしっかりと材料を揃えるということですか。

坂田 こうでないとこの味にならないから、絶対にここは譲れない、というのが結構ありますね。私の雰囲気から、すごくアウトに料理を作っているようにも思われるのですが、ものすごく頑固なので驚かれます(笑)

皆川 料理家になって何年になりますか？

か？

坂田 自分でお店をやりたいとはその頃は全然考えていませんでした。料理家として本当の意味で独立できたのは30歳の時ですが、「料理家になりました」と言っても全く仕事がなく、実際にお仕事動き出したのは33歳の頃でした。それから現在まで約23年間くらいです。

料理家デビューして リアル洋食店主へ

皆川 この「KUCHIBUE」は開店から5年目です。現在は料理家と料理人の両方をやっておられます

が、料理家と、お店でお客様に料理を提供する違いをどう感じていますか？

坂田 料理家とは全く違う仕事だと感じています。レストランの仕事というのは、もっとライブで、本当にリアルなものをお客様に伝えることができるお仕事です。お客様もその時に気に入らなければ二度といらっしやらないということになるので、毎日がすごく真剣勝負です。料理家の時ももちろんそうでしたが、レシピとして文字で伝えても、写真に味が写るわけではないですし、温度や器にどれくらい気を遣っているかを、五感を使ってトータルで感じていただけるのはお店だけのことです。それは私にとってすごく素晴らしい

です。それは私にとってもすごく素晴らしいと感じています。



皆川 明氏

しい体験というか、発見でした。で、ますます頑固になっていった……(笑)

皆川 本当に、仕込みが素晴らしいですよ。

坂田 特に「洋食」というジャンルを選びましたので、仕込みの量がかなりあります。火を入れては寝かせ、又火を入れては……というようなものも多いですし、時間がおいしくしてくれるという要素がすごく大きいジャンルだと思います。どうしても時間や手間がかかりますが、そこでもしか到達できない味というのをできるだけ目指したいと思っています。

皆川 このお店を開いてから後に地元でもBONJOUR「KUCHIBUE」(「お菓子屋さん」を開かれましたが、お菓子の「戻る」わけではないけれど、スタート地点のものをもう一度提供するという意味でお店を出された心境はどうな感じでしたか？

坂田 そもそも新潟で看板として焼いているパタークッキーは、私が最初に修業したフランス菓子の店で勉強したレシピが元になっています。フランスのナント地方の伝統的な「ガレットナント」というものでした。本当にそれが大好きで、最初は「KUCHIBUE

「E」でも数は少ないですが缶入りで販売してみたこともあります。とても好評をいただいていたので、もっと沢山の人が届けられる方法をずっと模索していました。最初は東京で、というのも考えていたのですが、いろんなご縁があつて、私の原点でもある故郷の地で、原点でもあるお菓子の工房をやってみようということになりました。

皆川 改めてお菓子屋さんを始められた時に、「実は坂田さんはデザイナーの感覚も持っている人だ」と感じました。パッケージのデザインが本場に素晴らしい。どこの誰に頼んだのだろうと思つたら、ご自身で計画してデザインしている、と聞いて驚きました。デザイナーの側面は、出版されている本でもその要素は強く出ていましたが、お菓子のパッケージデザインで才能が存分に出ていましたね。ご自身でもデザイナー的要素は意識していますか？

坂田 デザイナー的要素があつたかどうかは分かりませんが、お菓子にはパッケージ力や、そこにある程度コストをかけることでお客様の満足度が上がります。それは、初めての発見で、どんどんアイデアが溢れてくる感じで、そんな自分と対面したのも「お菓

子をやってみよう」「販売してみよう」と思つたのがきっかけでした。もちろん包装紙やロゴはデザイナーさんに頼んでいますが、綿密な打ち合わせで絶対的な自分のイメージを伝えて、アイデアを出しながらカタチにしていくのは、本当に楽しいし、ひとつひとつのテーマで考えていくのはすごく好きだな、と思いました。

皆川 女の子は、小さい頃におままごとをしたりしますよね。そういう時に何か作つたとか、遊びから入つたようなところはありますか。

坂田 おままごとではないですが、母がおやつを手づくりしてくれていたの、それを見ていたり、小学校2年生頃から友達と一緒にお菓子を作つたりしていました。

皆川 早いですね。お母様が作られるお料理の影響を受けているのですか。

坂田 うちの家族の食いしん坊には強く影響を受けているというか、朝ごはんを食べながら「お昼は何にしようか」を考える、みたいな（笑）今でもそうですが、今日はナニナニにしようか、ドコドコに行こうか、と食べ物のことばかり考えている感じで、それは自分にとってすごく自然なことです。料理

の業界にいる方達はそういう人が多いですよ。

皆川 ご家族で坂田さんのお料理の試食をする、みたいなこともありますか？

坂田 試食をすることはあまりないですが、実家に帰ると料理をしたくなつて母と一緒に料理をしたりします。

皆川 お母様も料理人のような感じですよ。

坂田 昔は結構ママにやっていました。最近は何んどこがってあまりやりませんね。（笑）

料理本に伝えたい思いを 自分の文章で書く

皆川 ちょっと話題は変わりますが、料理本は何冊くらい出版されていますか？

坂田 正確には数えたことないかも……。

皆川 料理人でここまで多くの本を出す人はいないのではないかと思います。料理家さんにとって料理本は必須なお仕事のひとつだと思います。それがずっと継続していて、料理家でもあり、料理の本を作る人でもあり、料理

人でもあり、その3つがすごく繋がりが合つているように思います。料理本は視点がいとも面白く、食材にフォーカスしていたり、いつもテーマが面白いですね。おいしいものを作る為のレシピ本というより、素材や食べ物に対する光の当て方が読んでいて楽しくて、料理本を作られる時の気持ちをお聞きできたらと思います。

坂田 雑誌などのテーマで「夏の野菜料理を8品お願いします」というのとは違って、料理本は、買って下さった方がずーっと、もしかしたら一生持つていてくれるかもしれないものになるので、その1冊で伝えたい事をより一層深く考えます。それに、雑誌よりも料理本の方が言いたいことを言う「コラム」みたいなページもあるので、そういう部分も含め、1冊で伝えたい事を真剣に考えて、「はじめに」とかコラムみたいなものも必ず自分の文章で書かせていただいています。

皆川 いろいろテーマがありながら、最近『わたしの料理』という、ある種集大成的な本が出ていますが、どんな心境だったのですか？

坂田 何年も前から料理本を数多く手掛けさせていただいてきました。料理

本では「①玉葱を薄切りにする」「②玉葱を中火のフライパンで炒める」となりますが、その①と②の間には、「薄切りはなるべく薄い方が早く茶色になるから頑張つて薄切りにしましょう」

「フライパンで中火で炒めるのは、玉ねぎの水分を出しながら焦がさないようにして甘みを出す為です」と言いたいのに言えない。行間に言いたいことはたくさんあるのだけど、スペースが足りないのです。料理には「何故こうするのか」という理由が必ずあつて、そこを知ることによって人は料理が上手になると思っています。それを文章で伝えるというのが、最近のいちばんやってみたいことでした。『わたしの料理』はそれを実現させていただけただけで、担当の方が実際にお店でお食事をしにいらしてくださつてお仕事へとつながりました。完成まで2年もいただいて書いた感じなので、集大成と言えば集大成です。タイトルも集大成的な感じになりましたね(笑)

しているかどうかではなく、レシピの行間の大事なところ、ある種料理の「理由」のことを伝えたい、というのは今初めて聞いて素晴らしいと思いました。

坂田 店のスタッフでも、例えば「玉葱を薄切りにして餡色玉葱を作るから」と言つても、ザクザクザク……と切る人もいるし、「強火で赤ワイン入れて飛ばすよ」と言つても、お鍋がシーンとしているところに赤ワインを入れてから強火にして煮詰める人もいる。だけどそこでカンカンに熱くなつたお鍋に赤ワインを入れると一瞬で気化するのですが、その気化したものをまとわせたい、まとわせることによつて香りがつくのです。そういうことが実は料理の大切な要素だと思つていますが、あまり考えないで料理をする人が多いということに毎日のように衝撃を受けています。「あ、こんな感じでやればもっと香りがつくし、料理に勢いが乗っていくの」と思つて、毎日お料理を作る一般の人もそれを知つてやる方が、もう少し料理が躍動的になるというか……。そういう風に料理をしてもらえたらすごく楽しいと思えますね。

皆川 すごく基礎的なことですよ。レシピ本が好きの方も、この本を読んでもから他の本を読んでも「なるほど、こういうことだからか……」ということが分かるかもしれません。面白い。

坂田 私の本のレビューに、インスタントラーメンしか作つたことがないという年配らしい男性が投稿して下さつたのですが、多分奥様がご病気か何かでご自身が料理をしなくてはいけなくなつて、多くのレシピ本の中から『わたしの料理』を選んで下さつたようです。1品で6ページも書いてあつてうんざりしたらしいのですが、「中を見たら、よしやってみよう、という気持ちになりました」と書いてあつて、すごく嬉しかったです。料理をまだやつたことがないという方が最初にそこから入つて「なるほど、そういうことだったのか」という……。

か3人で、それをコンスタントに続けてきました。

皆川 超人的に働いて一体何足の草鞋を履いているのか、という感じがしますね。料理にまつわる様々な仕事を同時にされている中で、製造業などもそうですが、世界中で人材不足や技術者が育たなかつたりしていますが、料理業界もそれに漏れない業界だと思います。今後の料理界や料理に関わる仕事に対して期待すること、もしくは期待に反して危惧することは何ですか？

坂田 実際、本当に「人材不足」ほどの業界でもあると思いますが、私の時代では「お料理」というのは、とにかく技術などを学んでいく場所、修業していく場所だと思つていたので、就労時間はものすごく長かったです。その後フレンチのレストランで修業をしましたが、本当に朝から終電まで、その間休憩30分という感じでした。でも今は、うちのお店もそうですが、その仕事内容だと社会的にもちよつと問題ですし、「そんな内容ならやらない」という人も増えているのではないかと思うので、頑固おやじみたいな感じで「徹底的に勉強してほしい」というようなことは難しくなつていってほしいですね。

料理研究家や料理家の仕事も、SNSのフォロワー数がすごく多くて、料理の経験はそれ程なくても、子育てをしながらの簡単なお料理のアイデアなど、とても支持が大きいというのがあります。「えーっ！っ！」というような料理法だったりすることもありますが（笑）でも、それが「楽だし、いい」と思う読者や視聴者の方がいらつしやるとすれば、これからの時代、そういうものもあってもいいのかな、とは思っています。

菅 複雑ですよ。

坂田 でも本当に時間をかけたり手をかけることでしか到達できない味というのには必ずあつて、それはやはり本当に人間にしか出来ないことですからそれは退化させたくないと思います。味覚や感度も退化してしまう恐れがあるものだと思います。私は幼い頃、両親がすごく食いしん坊だったこともあつて、「ものすごくおいしい」と思うものを食べさせてもらったと思つています。そういう経験がその後の様々な事に大きな影響を与えていると感じていますし、心も育ててもらつたと思つているのできちんと美味しい味を知るといふのはやはり大切なことでは

ないかと考えています。

菅 確かに、汚れものもなく調理の時間も短く、手をかけずに簡単にできるものが良しとされる風潮がありますよね。

坂田 それとは逆に、今回、皆川さんと北欧に行った時に、ご紹介いただいたデンマークのレストランでちよつとだけ研修をさせていただくという経験をしました。日本人の若者がそこでシェフをやつていて、夜には「ノーマ」で働いているという日本人の男性も来て一緒にお話しをしたのですが、とても熱い気持ちを持つていましたね。もう、日本だけが舞台ではなく、本当にグローバルな視点で「料理というものを武器にいろいろな事に挑戦をしていこう」と考えている若者にいっぱい会つてきて、ワクワクする気持ちと、彼らと仕事ができ楽しかった、これからだ、という気持ちになりました。

菅 そうですね、昔は料理人になるにはそういう修行をしなければいけなかつたけれど、現代は選択肢が増えて、本当に究めようとする人と、「簡単」もひとつのスタイルではないかと思う人と、分かれていくようになってい

のでしょね。

坂田 昔の料理人の方は、中学を卒業後調理師学校に行つたりして、料理の道にまっしぐらという感じでしたが、今の若い世代の人達は感性が豊かです。デザインも好き、アートも好きで、とても表現力があると思います。器にしても、お店の内装やインテリア、アートなど、素晴らしい感性を持つてるので、世界に飛び出す人もとても多いですね。だから、どちらもアリなのかと思います。

自分の料理を追求して 結果 私スタイルに

菅 坂田さんは今、洋食をやつておられますが、和食や中華、フレンチなどジャンルの「これ」というのは、やはり洋食ですか？

坂田 料理家をやつていた時は、様々なジャンルの仕事をするのですが、何となく全体的に器用にこなしていった感じです。「自分の料理って何だろう？」というのを、ずっと思い続けていました。そんな時に、幼少時代からの想いや母の思い出みたいなものがある料理を作つた時に、本当に自分の中

から滲み出てくるような料理という感じがあつて、そういう料理がいちばん説得力があり、感じてもらいやすいのかもしれないと思つています。そんな意味でも洋食が自分にピタッとハマつている感じですが、でも、和食でも、例えばおにぎりにしても豚汁にしても、から揚げやコロッケなど、誰もが知っている定番の料理も「わたしのスタイル」でありたいと思つています。もちろん定番から大きくズレることなく、絶対的においしいというものを目指したい。なので、「わたし流の中華」「わたし流の和食」をブレずにやりたいと思つています。

菅 包装紙なども含めてデザインが素晴らしいですね。お料理も出し方というか、ほんの少しの色合いなどもデザインと繋がつていて。「カニクリームコロッケ」など、お皿の景色は本当にクラシックなフレンチのコースの中心の1皿みたいな出し方ですよ。洋食というところ、もう少しB級グルメ的な「ドントー」という感じが風景としては見慣れています。ここ「KUCHIBUE」の洋食は何か本場にフレンチの1皿が出てきました、みたいな感じですが、でも、気さくな感じと風景がある

から、それがトータルで坂田さんを表していますよね。しっかり作っているけれど、ニコニコして作っている……(笑) このレシビは凄くきつちり作られているけれど、何だか楽し気に料理をしているのが伝わってきます。

坂田 でも、ガスの方を向いている時は目が三角になっていて、こちらにクルッと向く時は「ニコッ」となりますね(笑)

皆川 そもそも、本当にプロだなと思いますね。それにこのヒルサイドという特別な環境にもピタリだし素敵です。

坂田 でも、この場所の雰囲気助けられていることも多いです。ヒルサイドテラスを愛して、長年過ごしていらつしゃる多くのお客様が来て下さって、私の初めてのお店ですけれど、この場所に本当に支えられていると思っています。

皆川 全ておひとりで行われているわけではないですよね？

坂田 ひとりでは、ここに寝袋を持ってこないと間に合いません。スタッフもいるのですが、私がない時にはお店は開けられない感じですね。本当に人手不足で……。

皆川 大変ですけど、坂田さんの味を楽しみに来られるお客様が沢山いらつしゃるわけですから、そこははずせないですね。

和食朝ご飯と書道で 浄化される休日

皆川 お休みの時はどんな風に過ごしておられますか？

坂田 家でダラダラしています(笑)

皆川 そうでもないでしょうか(笑)

坂田 まあ、何かしらの予定が入っていて、本当に1日中何もないということとはなかなかないですねえ……。

皆川 書道をしたり……とか。

坂田 「意外だね」とよく言われます。たまに「今日は休もうかな」と思うこともありますが、書道は自分の中で本当に頑張っていて、ぜいぜい言いながらも墨を磨っていると、いろいろなものがスッと抜けて、何枚か書いて2時間程で帰るのですが、最後はものすごく浄化されているので、私にとって大切な要素です。小学校1年生の時

から続けていて、大して上手にはならないのですが、気持ち良くなるのでマッサージュに行くような感じですね。

皆川 心のマッサージュですね。

坂田 自分の字と2時間も向き合い、その時の静かな感じや墨のにおい、最初の1枚と最後の1枚では全然大字が違うのもとても面白いです。最初は心の乱れが様々出て、最後は浄化された後の字になっているのをいつも確認して、今日もちゃんと抜けました、という気持ちで帰ってきます。

皆川 よくお料理とかお洋服のデザインとか、サツと水彩画を描かれる方もおられますが。

坂田 お皿を最初にイメージして描いたりする方も結構いらつしゃいます。私はその場で盛り付けがどんどん変わったりするので、本の撮影の際にも適当に持つてきてもらってそれに合わせて決めていくタイプですね。絵は描かない、というか、描けませんね。

皆川 お休みの日は心静かに落ち着いて書道をするという時間を持つ、素晴らしいですね。

坂田 あちこち出かけるといふより「今日は家にいよう、朝ご飯をきちっと作って食べよう」とかね。普段は絶対にそれが出来ないの、ご飯を炊いてお味噌汁を作ろう、とか。

皆川 おうちでは和食ですか？

坂田 休みの日は絶対にご飯にお味噌汁、あとは鮭を焼こうかな、とか、さんぴらを作ろうかなということ、

「ああ、今日は休みだ！」という気持ちになります。

皆川 小さい頃はどんな子どもでしたか？

坂田 すごく暗かったですよ、私。

皆川 どんな反動でこうなったのですか(笑)

坂田 小学校3年生まで、学校に行くのは全然好きではないし、行っても先生にも当てられないようにして、当たられたら泣き出しそうな感じの子でした。実家は隣が神社で、野良猫がたくさんいたのですが、学校から帰ったら猫と遊ぶか、図書館に行くかでした。図書館に行ったらひとりで本を読んで、本を借りて家に帰るといふ感じで、超絶暗かったと思います(笑) 母曰く「小学校3年生ぐらいになって急に人が変わって恐ろしかった」と。自分でもそれは何となく覚えていて……。

皆川 何かきっかけがあったのですか？

坂田 何があったのか全然分からなくて急に、です。それから友達がいっぱいできるよになりましたね。

芹 面白いですね。

坂田 自分からニコッと笑ったりすると皆心を開いてくれる……と思つた覚えがあります。それまでは目を合わせるのが恥ずかしかったし、自分から笑うこともできなかったのに、そういうことでこんな風に変わるのか、と思つた覚えはありません。

芹 自分が変わると人も変わる、ということに自然と気付いたんですね。

坂田 でも、根は今でも結構暗いと思いますよ（笑）

芹 暗いというより何でも突き詰める、それはすごく感じます。「こだわり」とおっしゃったけれど、妥協しないということかもしれませんね。

坂田 妥協もする所はします（笑）でも、譲れない所は絶対にあつて、そこはすごくこだわつてしまふのです。

芹 料理……、特に洋食は「完全レシピ」的なものが脈々とあつて、そこから自分の料理にするには、何か新しい食材だったり方法だったり、少しずつ変化を持たせていくと思うのですが、坂田さんが自分のレシピにするのは、どういうタイミングで、何か気付きがあつてでしょうか。「これはもつとこうした方がいい」というものが

徐々に生まれていって、最終的に「これが私だ」となるのでしょうか。

坂田 「これが私だ」と気付くのは後からですが、習字の時、皆川さんとお話している時、どこか旅行に行つた時でも、パツと気付くことがあれば必ずメモをします。例えば普通のじゃがいものコロッケの基本レシピがある、そこにレモンの皮が入つた衣ならどんなコロッケだろう、「この香りをつけたら食べた時にはどういう気持ちになるのかな」などを組み合わせさせて、新しい工夫を試してみたらすごくおいしくて、それが私の定番になつていく……。でもそれは料理をやり続けていることではない所から生まれることがとても多いです。

皆川 料理以外の体験から……ですか。

坂田 それこそ本当にお洋服を触つた時に「コレとコレの組み合わせは意外と面白いかも」とか、海外で面白い香りや食材の組み合わせに出逢うと、その組み合わせが気に入って「胡瓜の漬物でやつたら絶対にいいかも」と思つたり、料理以外の「楽しい」ことが、私にとつてのインスピレーションかなと思います。

皆川 素材で、「あつ、こんなのが出来る！」みたいな発見があつたら教えていただけますか？

坂田 今すぐには出てきませんが、柑橘の香りを「ネーっ！」みたいなことに組み合わせるのは結構好きです。魚介のカレーに「ギューッ」とオレンジの果汁を入れたり、次には「オレンジの皮とサフランの香りを付けたご飯と合わせたら絶対に合う！」と思つたり。柑橘の皮、スタチもそうですが、その香りを何かに付けて一緒に合わせて繋がるようなことが好きですね。例えばポタージュスープも、「何だろう？ この香り」と思つたら、実はじゃがいものポタージュだけど、煮る時にオレンジの皮を入れて後で取り除いて、じゃがいもにオレンジの香りをつけていたりするのがすごく好きです。それは、海外のあるお店でそういうコッソリした仕掛けをしているものを発見したことがあつて、「これ、絶対にやる」と思つて。全く見た目には分からないのに、香りで感じてもらう……：「みたい」「コートドール」というフレンチのお店で……。

皆川 高輪のお店ですね。

坂田 牛テールのシチューのような

に、かぼちゃのピューレが付いてきて、見た目は普通のかぼちゃのピューレなのに、コリアンダシードの香りがすごく効いている。それをじっくりと煮込んだ味としては重みのある牛テールのシチューに合わせて食べるという、組み合わせの素敵さにいつも感動します。こういう素敵なお店をどこかにこっそり忍ばせて気付いてもらつて、ムフフ……：というのをやりたいのです。ご質問とスレてしまつたかもしれませんが……。

芹 秘密の玉手箱のようですね。

坂田 そう思っていただけなら嬉しいです。

外国のどこかでポップアップを

皆川 将来、料理の仕事、又それ以外にもやりたい事はありますか？

坂田 レストランも開けて、お菓子の工房も作つて、料理家としての仕事や料理教室も続けていますので、今やりたいことはある程度全部やれたと感じています。そんな私ですが、最近、趣味を訊かれた時には「海外に行つてお料理をすること」と答えています。旅



対談を終えて

先のアパートで、市場に行つて食材をみて、それをそのまま試すことをする、という旅が大好きなのです。今回少し研修をさせてもらつて、海外で働く若者達と熱く話をしたこともきっかけになつていますが、将来的には「料理」をコミュニケーションツールとして、ポップアップを海外のどこかでやつてみたいですね。全く知らない、異文化で育つてきた外国の人達と一緒に「何かひとつ表現ができれば楽しいだろう」と思っています。ただ、語学力が必要になりますね。

坂田 今回のデンマークでも、それは私は英語が堪能ではありませんが、ジェスチャーと素材を見せ合つて味見をして「おいしいね！」と顔を見合わせる時に生まれる空気が、一緒に体験した接客の時の躍動感がとても楽しくて、そういうのをやつてみたいと思います。

皆川 「最後の晩餐」と言われたら何を召し上がりたいですか？

坂田 そうですねえ、新潟出身なので魚沼産コシヒカリの新米と、白いご飯に合うおかず、明太子、軽く炙つた〇〇とか、「白いご飯にピツタリ」のおかずを10種類ぐらいがいいですね。

皆川 究極ね（笑）今、日本は米不足と言われているんですが、減反をして実際に米の生産量が減っている現実がありますね。又、料理に関連している方々が注目

しているのが、肥料とか農業ですよ。お料理に直接携わつておられる立場から食材に対してどんな風にお考えですか？

坂田 すごく難しい問題ですね。お店をやりながら食材を選ぶ時にも「自分で農家さんの所に行つて食材を選べたらいいのに」と思うのですが、忙しくて毎日をこなす為に配達してくれる八百屋さんにお願ひしていますが、「うーん……」というものが沢山あります。新潟でトマトやお米を作っている方を沢山知っていますが、次の代は継ぐ人がいなくて辞めてしまつたり、大きな被害の影響で辞めてしまつたり、おいしいものを作っているのに辞めなくてはいけない現実を見たり聞いたりして、何か出来ることはないかといつも思っています。

皆川 とところで、このお店をあえて洋食「KUCHIBUE」とされたのはどういう思いからでしょうか？

坂田 洋食というジャンルはかなり日本特有のものだと思つています。長い歴史の中で本当に日本人に親しまれてきた。これだけ幅広い年齢層に愛されている料理のジャンルはなかなか他にはないかもしれないと思います。ナポ

リタンやオムライスが大好き！というジャンルの料理は、他にないと思います。なんだか親しみやすさとユーモラスのようなものもありつつ、真正面から向き合つて、手間や時間をかけておいしさを作り出せる料理だとも思います。洋食というジャンルは、自分を表現するのにいちばん無理がないのです。私は女性も軽やかにフツと入つて食べたいとか、少し気持ちのいい空間でゆっくり食べたい、洋食は大好きだけど、案外、女性1人でもふらつと入れる優しい雰囲気のお店は少ない。それで、この場所の雰囲気でも女性シェフが作るのなら、それは自分がやるのにピツタリだな、と思つて。洋食というのは、なかなか新参者が手を出しにくいジャンルなのかなと思います。とにかく手間も時間もかかるものが多いし、老舗のお店が中心ですよ。でも、すごく歴史のあるこのビルサイドテラスでやらせてもらうなら洋食がいい……と。その沼に私がハマつた、という事です。

皆川 楽しくおいしいお話、ありがとうございました。

坂田 こちらこそありがとうございました。