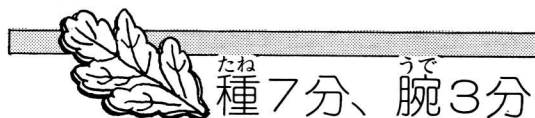


吉田 そのお店は勉強しているなあー。小林さんのご指示にしたがって、こんどやらさせていただきますか(笑)。



副総裁 トンカツの場合も、やはり材料の吟味は大へんでしょね。

吉田 何の料理もそうでしょうが、種7分、腕3分です。トンカツの種は豚肉、パン粉、油、それと1斗近く入る砲金の大鍋、これらをまず吟味し、準備しなければなりません。

火が通るように、厚い肉を浮かしながら油で煮ます。油の温度は140度ぐらい、肉がいくつか入った時、浮き沈みのぐあい、どれからひき上げたらよいか、調理人はその塩梅を「感」で見分けます。

最近、なかなかよい肉がありません。薩摩の黒豚を専門に使っていますが、この頃、豚が九州の博多、広島、大阪、名古屋あたりで途中下車してしまっています。

副総裁 黒豚は飼料効率が低いので、生産が少ないようです。ところで、トンカツに塩をつけて食べる人がいるようですが……。

吉田 三島由紀夫さんがよく塩をつけて食べておられました。私は店の者に「塩をつけて食べる人には気をつけろ」とよく言います。何故なら、油とか肉の風味、それから揚げ加減が直ぐに見すかされてしまいます。でも食べ物にうるさいお客さんが来ないと、調理人も腕が上達しないでしょう。



副総裁 香港へ「満漢全席」を団体で食べに行く記事を読みましたが、2～3日の間に1回30皿から50皿のご馳走が4回も続けて出るということです。あれは清時代の皇帝の正餐でしょうか。

ローマ皇帝の宴会では、客はご馳走で腹一ぱいになると、ゲロを吐いてまた

食べ直したという話も聞きましたが、こうなると食事は楽しみというより、むしろ権威の象徴を守るために、自滅の途を急いでいるような気がします。

吉田 私の友人に胡蘭成という人がいます。汪精衛政府の要人で今は台湾にいます。この人の話によると、上等の料理屋にいくとメニューがないそうです。まずチーフが出てきてお客に挨拶をし、その場でその客席に合ったメニューを頭の中ですくうそうです。お客の年齢や職業などから、その趣好を判断して、注文もしないのに独断で「かしこまりました」という具合だそうです。

副総裁 食べ物の味は個人差があるし、また受け入れ側の状況によっても違うのでしょうか。たとえば働く人は塩分を多く必要とするとか……。でも残念ながら、今の日本では、高い金をとるのだから、何か技巧をこらさねばいけないというだけの料理がはびこっているように思われます。

私は店の構えが古くて気取らない処を選んでいきます。店が新しくて立派ですと、その原価償却が割りかけられているように思えてなりません。それに店が大きくなりますと、主人の目が行きとどきませんから、結局いちばん安くてうまい縄のれん風の店に落ち着くことになります。



吉田 NHKの番組に「おふくろの味」というのがありましたね。「おふくろの味」、「故郷の味」とは一体何かと考えますと、例えば前日に鰯(かれい)なり、鯖(さば)の煮つけを食べたとしますと、必ず煮汁が残りますね。その汁で翌日、おふくろさんが豆腐のおからなどを煮ます。このように、いろんな特別な煮汁で煮こんだ味のようなもの、これがおふくろの味、故郷の味というものではないでしょうか。そういうものが現代はなくなっています。昔は毎週毎週、おからなどを煮て食べさせられたとしても、子供たちには違った味がしていたのです。

副総裁 それと、子供の時は、腹をすかしているから、おいしいのでしょうか。今おふくろの味と称するものを食べて、果してうまいかどうかは疑問ですね。

日本料理の中で、水が味を絶対に左右するものがあると思いますが……。鯉の洗いなどは、水により大分変るように思いますね。

吉田 いちばん左右され易いのは、生の洗い、それに煮もの、おつゆのもでしょう。

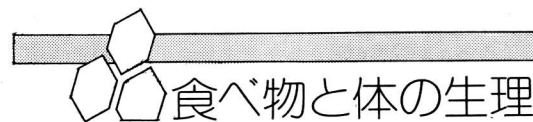
副総裁 料理とはいえないが、お茶もそのようですね。



副総裁 小説などにも、よく食べ物のことが出ていますが、味そのものを表現した名文章はないですね。色、形、その時の周囲の状況などは書けても、味まではなかなかいい尽せないようですね。

吉田 それは非常に難しい問題ですね。柿食へば鐘がなるなり法隆寺、という句がありますが、句から受ける感じは、何か寒々とした秋の夕方で、腹が減っているという感じがします。柿が甘いか渋いかは書かれていませんが、文章の行間のにじみで、大和柿の甘さを人に知らせる以外に手が無いのでしょうか。

副総裁 私が読んだ文章で、これはおいしそうと思ったものがあります。上司小剣でしたか、真夏の昼下がりに、山の寺で炊きたてのご飯に、冷たい岩清水で入れた玉露をかけ、茄子の漬物をおかずにして食べるころがありました。これは一度試してみたいと今でも記憶に残っています。



副総裁 人間は、その時に体が要求するものが、舌に合うのではないのでしょうか。戦争中、南洋にいた時、パイヤ、マンゴステイン、パイナップルなど果物が豊富でしたが、それを食べても、あまりぴんとこなくて、ある時、物資補給船がきて、酢っぱいりんごをもらって食べた時は感激しました。食べ物は体の生理といいますか、そういうものと関係があるように思えます。

吉田 それは大いにありますね。物の本に書いてありましたが、豊臣秀吉が堺の千利休の屋敷に呼ばれた時、主人利休が客人太閤の腹をすかさせるため、秀吉にいろいろと長話をしていたら、秀吉が空き<sup>う</sup>腹になって、だんだんムカムカしてきた。その顔を利休が見てとって、庭草履をつつけて、庭隅に植えてあった冬菜の葉っぱをとってきて、それを刻んで味噌汁に入れて食べさせたら、<sup>ま</sup>「こんなうまいものは、ついぞ食べたことがない」と感心したという話がありました。

副総裁 日本のテレビや映画では、食事の場面が頻繁に出てきますね。会話の間をとるのに都合がよいからでしょうか。それとも小道具が安直に済むからでしょうか。

吉田 私はその小道具ばかり見えていますよ（笑）。右門捕物帖など、下々の十手取り縄連中のでてくる出し物に、酒を飲む場面がよくあります。そのシーンで、高台のついた茶碗<sup>こうだい</sup>で飲みあう場面がありますが、あれは明治に入ってから茶碗で、江戸時代は安い伊万里のいわゆる蕎麦猪口（そばちょこ）でなくてはいけないのですよ。

副総裁 お銚子がでてくるのも、相当あとになってからでしょう。

吉田 あの当時の下様（しもさま）には、冷や酒を飲ませなければいけないのですよ。



副総裁 私は今でも、とても有難かったと思っていますが、子供の頃ごぼうや人参が嫌いでしたが、無理に食べさせられました。お蔭で嫌いなものは殆んどありません。何を食べてもおいしいですね。食通という言葉はきらいですね。あれは自分で味の世界を非常に狭くしているのではないのでしょうか。

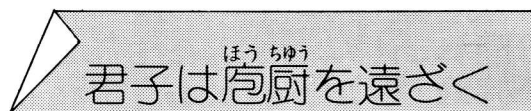
吉田 うまい、まずいは相手の受け入れ体制の状態にも関係がありますが、それ以前の問題があります。これはTBSの方のお話ですが、日本人の奥さん方のテレビ視聴率は、大体1日4時間15分だそうです。それだけ見ていると、物を良いか悪いかでうまいかまずいか判断しないで、好き嫌いで判断してしまう

そうです。例えば、私はごぼうが嫌いとか、ねぎは食べないとか、そういう判断の仕方になってしまっているということです。

ごぼうの嫌いな人、葱やにんにくの嫌いな人は大勢いますが、にんにくの味が分からなくて、動物性蛋白質の美味は分りっこないですよ。生のにんにくのうまさ分らないで、牛、豚、羊の肉の本来の味など分りませんよ。『鴨が葱しょって来る』という言葉がありますが、中国ではさしづめ『羊が大蒜（にんにく）掲げて来る』ということでしょうか。

**副総裁** そう言えば、にんにくはフランス料理にもよく使われていますね。私も好きですが、何分においが強いので、人様に迷惑がかからないように心がけています。

**吉田** 他人様には迷惑がかかるとは思いますが、自分がうまいものを食べるか、食べないかになってくると、やはり、にんにくは食べなくてはけません。

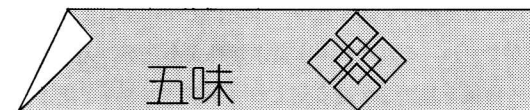


**副総裁** 日本でも中国でもそうなのでしょうが、男子が食べ物のお話をするのは下品である、『君子は庖厨を遠ざく』ということがよくいわれますが、働くために食うのか、食うために働くのか、どう考えても働くのは愉快ではないし、食う方は楽しい。この2つを目的と手段に分けて考えることが、そもそも間違っているのではないのでしょうか。老子は『大国を治むるは小鮮を煮るが若し』、と言っています。小鮮とは小魚のことで、政治と料理法のつながりを、こんなふうには説いています。

**吉田** 食べ物のお話はいちばん罪がないが、食べ物のお話は怖ろしいともいわれます。中国大陸では、料理人がずいぶん首相になっています。日本では、板前風情とか、コックの野郎とか言われ、料理のことがさげすまれているように思われます。『武士は食わねど高楊枝』が男子の貫禄みたいに思われているようです。そこら辺が、今の日本料理の幅が狭く、奥行が浅くなってきた原因ではないのでしょうか。

**副総裁** なぜ料理をつくるのが下等に見られるか、よく分らないのですが…。私は休日にはよく下北沢の小売市場に出かけ、いろいろ物色し、よいものを見つけた時は、口福に恵まれたことを心から喜びます。

**吉田** 料理は物に付加価値をつけるもので、その付け方も劃一的な大量生産ではなく、いわゆる『人（にん）を見て法を説く』式のもので、これぐらい難しいことはないし、これぐらいやり甲斐があるものはありません。



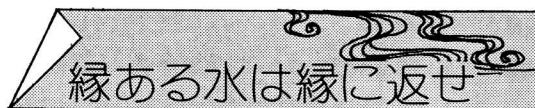
**副総裁** 『あんばい』という言葉がありますが、塩が味付けの基本的なポイントでしょうね。地球が誕生して、酸素と水素が化合して水になり、それに塩類が溶けて海水となり、生物はそこから発生した。塩がもとになっていますね。

**吉田** 宇宙に存在する万物の分け方にはいろいろあります。味にしても5味というものがあり、それは鹹っぱい、酢っぱい、甘い、辛い、苦いの5つでしょう。色彩でも普通、青、赤、黄が3原色とされています。私は色の基本は白と黒だと思います。

**副総裁** 3原色も、絵具で混ぜますと黒っぽくなります。3原色の光を混ぜると白くなります。料理もその材料の調合いかんによって、微妙に変わるのではないのでしょうか。

**吉田** 塩、それに酢や砂糖などを入れて、5味をうまく使い分けて調理することは大へんなことでしょう。「大学」に『心ここに在らざれば、食らえどもその味を知らず』という言葉があります。2000年余も伝えられている書物に、臆面もなくこういうことが書かれているということは、中国人は食べ物に非常に関心が高かったのでしょうか。『心ここに在る』という大前提が料理人と客人の間に存在していて、その上で塩梅がいいとか悪いとかの判定が下されると思われます。塩と酢（梅）は5味の代表格として捉えたものでしょうが、その加減——つまりあんばいが甚だむづかしいのです。昭和2年11月でしたが、犬養木堂さんが日比谷の山水楼で食事をした時、その料理の塩梅を賞めて、「塩梅宰相之材」の書を主人（宮田武義さん）に書き与えています。私はそれを木額

に刻り、水道橋の店に掲げています。

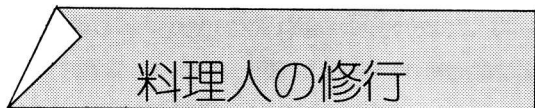


**副総裁** おたくのお店には江戸時代の玉川上水の木管がカウンターや食卓に使ってありますね。ある雑誌で読んだのですが、昭和10年頃まではまだ木管が使われていたようですね。それは日本水道木管株式会社が、大正の始めに米国から木管をつくる機械を輸入して造ったものですが、ちょうど第1次大戦で鉄が高騰したので、需要が多かったからでしょう。でも、おたくにあるようなくりぬいたものではなく、樋式に鉄線をまいて作ったものであったようです。

でも、これは継ぎ手で水が漏れて、その漏れた水が井戸に入り込んでいたようです。鉄管にかえてから井戸水が減り、水道局が補償を要求されるというような、おかしな問題も起ったようです(笑)。

水はまた防腐の役も果たすようで、京都、奈良の都の跡からは、墨色の消えない木簡が発掘されていますし、弥生時代の遺跡から発掘された舟や生活用具なども、空気にふれると腐るので、水につけてありますね。

**吉田** 一般の人は水をばかにしていますが、禅宗のお坊さんは、水はとても大事なものと説いています。こんな逸話があります。昔、道元禅師が諸国行脚をして、京都のある寺院に泊ろうとしてわらじをぬぐと、小坊主がたらいをもってきて禅師はそれで足を洗い、つづいて手洗いの水を手桶でもって来て杓で禅師の手にかけた。3杯目になってもうよいと言うと、小坊主が杓に残った水を捨てようとした。禅師は「捨てるのは待て、縁ある水は縁に返せ。」つまり手桶に返せと言ったそうです。



**副総裁** 話は変わりますが、味覚がなくなってしまう病気があるそうですね。味覚は人生にバラエティーを与えてくれる大切なものだと思いますが……。

**吉田** うまい、まずいというのは人間様だけではないでしょうか。犬も猫も味覚はゼロに近く、鋭いのは臭覚です。食事も1人でする時よりも、相手がいて食べるのが楽しいですね。日本料理の出し方は1人1人出すでしょう。中国料理は真中に一緒に皿で出し、皆んなでつくつくという方式です。だから鍋物は元来中国のものなんです。ああいうやり方は非常に楽しいですね。食べるということは、ただ餌を奪いあって、腹をふくらませることではなく、世間話をしながら分け合って食べることが、人間らしい食べ方ではないでしょうか。

**副総裁** でも私ども子供の頃は、食事の時、おしゃべりをするなどしつけられましたよ。禅宗では、沢庵漬も音を立てずに食べるなどかなりきついようですね。

ところで料理は、人のつくったものを戴くのはまことに結構ですが、つくるご本人は不幸だという感じがします。おたくの店で働いている方々は、四六時中トンカツを揚げているわけで、油の臭いが鼻について、それだけで満腹になってしまうのではないですか。

**吉田** そういうことは確かにあります。

**副総裁** 板前さんは、お客さんのためには手のこんだ料理をつくるけれど、自分たちは、魚の中おちには塩をかけ、強火で焼いたような簡単な食事をしてるようですね。

**吉田** おっしゃる通りです。だから私は店の者に、<sup>レ</sup>「休日は外へ行っても、トンカツ、ピフテキ、シャブシャブを食べるよ。」と言っています。少し酷な話ですか(笑)。他流試合で修業をしないと、料理人としては片輪になってしまいます。他の店で勉強ができるのです。

**副総裁** それでは時間もだいぶたちましたので、この辺で終りたいと思います。大へんお忙しいところを、長時間ありがとうございました。