

土門 剛

土門 剛 どもん たけし



【プロフィール】

1947年大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。農業や農協問題について規制緩和と国際化の視点からの論文を多数執筆している。主な著書に、『農協が倒産する日』（東洋経済新報社）、『穀物メジャー』（共著／家の光協会）、『東京をどうする、日本をどうする』（通産省八幡和男氏と共著／講談社）、『新食糧法で日本のお米はこう変わる』（東洋経済新報社）などがある。大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」各委員を歴任。会員制のFAX情報誌も発行している。

初めてヨーロッパを訪れたのは、学生時代の1969年。人類が初めて月面に降り立った年だった。当時の西ドイツ西部のケルンに半年ほど滞在した。その地の貯蓄銀行で3カ月の研修を受けるため、残り3カ月はヨーロッパ各地を旅した。そのときに受けた印象があまりにも強烈だったので、それ以降もヨーロッパ通いを続けている。

ここ20年ぐらひは春と秋の年2回のペースで訪れている。数えてみたら60回以上になるうか。旅行スタイルも変わった。春は一人旅だが、秋は仲間を誘ってのドライブ旅行。昨年秋も仲間5人とパリからミラノ近

郊のノヴァーラを往復してきた。お目当ては、フランスではブルゴーニュのワイン産地、食の都リヨンのポールボキユーズ市場、イタリアでは美食の町として名高い西北部のアルバにも足を伸ばした。

銘醸地から世界へ情報発信

羽田10…55発の午前便がパリに着いたのは現地時間15…40。パリでデ

フランス食文化紀行 伝説の料理人がフードコートに甦った

モが頻発していた割にはスムーズな出国だった。それでも空港でレンタカーを借りて出発したのは、日が沈んだ17…40。

その日は、パリ市内に向かわずに200km南のシャブリ村を目指した。片道900kmに近い行程なので、1kmでもイタリアに近づいておきたかったのだ。それにお目当てもあつた。16年にこの村で日本の若者3人がオープンしたレストランで夕食をとること、辛口白ワインで知られるシャブリのブドウ畑を見ることが。

そのレストランは、村の中心部にある「Les Trois Bourgeois」。「3つのつぼみ」という意味らしい。若者3人の共同経営でオープンしたことにあやかつた。

レストランのことは、日本出発前に旅行検索サイト「トリップアドバイザー」で見つけた。15軒のレストランが紹介されていたが、トップにランキングされていて、コスパが高いという書き込みで決めた。ホームページをチェックすると、日本の若者3人のスリー・シヨットがあつた。すぐに電話で予約した。

3人は、調理師養成の辻グループの専門学校などで料理の基本を学び、フランスに渡り、レストランで修業経験を積んでいた。

前業に注文したのは、ブルゴーニュ名産のエスカルゴだった。正式名称は、escarpot de vignes、ブドウ園のカタツムリと呼ぶそう。たこ焼き器のような陶器製の器に円形のくぼみに調理したエスカルゴを盛り付けるのが一般的だが、ここではパイ生地で作った逆円錐形のカップに盛り付けてきた。魚は、ニシンの燻製を注文した。メインは、ブルゴーニュ定番の牛肉のワイン煮込み。どれも和食のテーストをきかせた新しいスタイルのフランス料理だった。

フランス料理店には珍しいオープンキッチン。水曜日というのに、ほぼ7割の入り。いずれ芽は育つと思つた。

彼らがここに店を構えた理由は聞きそびれた。一旗揚げるには、世界に名の知れたワインの銘醸地はうつつつけと思つたに違いない。

ワイン・ツーリズムの便乗組と思つた。ブドウ畑の眺望を楽しんで、ドメーヌめぐり、夜は素敵なレストランで食事が組み込まれたツアーのことだ。ドメーヌとは、自分の畑で収穫したブドウだけで醸造、瓶詰めする生産者のこと。ボルドーではシ

ヤトーと呼ぶ。

シャブリ村はパリから160kmぐ
らい。日帰り圏だ。ドメーヌめぐり
や、レストランで食事を楽しんで、
ワインをダース単位で持ち帰る。ワ
インの銘醸地では、車のトランクに
ワインを大量に積み込む光景をよく
見かける。

確かに村の人口の割にはレストラ
ンの数は多い。トリップアドバイザー
は15軒をリストアップしていた。
1軒当たり人口146人という割合
になる。観光客が多いことの証では
ないか。

シャブリのミステリーは、15軒も
レストランがあるのに、ミシュラン
の☆マークのついたレストランがな
いことだ。ちなみに☆マークなしは
2軒しか紹介されていない。ちょっ
と寂しい気がする。

もちろん「Les Trois Bourgeois」
の名前はないが、2軒のうち1軒は
日本人がオーナーシェフの一人とし
て共同経営に加わった「Au Fil du
Zinc」だった。こちらは14年の開業。

共同経営の片割れは永浜良さん。辻
グループの専門学校出身、フランス
での見習い経験は、フランス料理の
オーナーシェフになる定番コースの
ようだ。永浜さんは、辻グループの
ホームページに、シャブリでレスト
ランを開いた感想を次のように述べ

ていた。

「正直なところ、お店を始めるまで、
シャブリという場所にごこまでのポ
テンシャルがあるとは思っていませ
んでした。私達のお店はメインスト
リートに面していないし、決して小
さいとは言えない面積のお店なの
で、すごく不安でした。でも、いざ
オープンしてみると、沢山のお客様
が来てくださった。そして、今も変
わらず、沢山のお客様が来てくださ
るので安心していきます。ワイン生産
者とその家族、関係者が多いです。
まずは生産者が来て、気に入ってく
れたら家族や友人、自分のお客にお
店の話をしてくれて、さらにそこか
らシャブリ近郊の町へと評判が広が
るといふ具合です」

狭いシャブリ村で日本人オーナー
シェフのレストランが2軒もあり、
お互いにミシュラン☆マークの先陣
争いしているようだった。

ドメーヌで シャブリのブドウ畑

翌朝は、お目当てのブドウ畑の視
察だ。いざ出発の段になって、訪ねる
ドメーヌのことを調べていないこと
に気がついた。得意のアポなし訪問
と思いきや、ブドウ畑に車を走らせてみ
たが、10分ほどであきらめた。看板
がないので探しようがなかったのだ。

前夜のレストランなら何か情報がある
だろうと思いきや、村の中心部に戻
った。9時前というのに調理場の光
が見えた。もう準備を始めていたの
だ。シャブリにはドメーヌが300
軒以上もあるそうだ。前夜注文した
のが印象に残っていたので、「昨夜、
飲んだシャブリのドメーヌを覚えて
欲しい」とたずねると、レストラ
ンから車で数分のドメーヌを教えて
くれた。

これがドンピシャだった。歴史が
16世紀に遡るといふ由緒のある「ド
メーヌ・セルヴァン」だ。オーナー
のフランソワ・セルヴァン氏は、日
本人の来訪と知るや、いきなりこの
コスチューム（写真）に着替えて迎
えてくれた。もう説明の必要はない
だろう。

日本のインポーターがプレゼント
したものだった。わざわざ着替える
なんて見上げた商人魂ではないか。
海外に日本酒を売り込む酒蔵の経営
者が、これだけのパフォーマンスを
演じているだろうか。

畑は試飲の前に案内してもらった。
フランソワは、ブドウ畑からこ
ぶし大の石を拾い上げ、「これ、何
だと思う」と質問してきた。「貝化
石でも混じっているのかな」と中途
半端に答えると、「これがキンメリ
ジャン土壌だ」とウインク。



キンメリジャン

シャブリの893

貝化石の仲間だが、シャブリでは
牡蠣殻が多いことが特徴。大昔、海
だったということだ。ジュラ紀とい
うことだから、約1億9500万年
前〜約1億3500万年前の恐竜が
跋扈していた時代に遡る。化石や堆
積した牡蠣の貝殻が多く含まれてい
て、ミネラルがとて豊富。これに
シャルドネ種がバッチリ合う。キン
メリジャン土壌にバッチリの品種な
のだ。土壌のミネラル分を吸い上げ
る特徴がある。

常々、ワイン銘醸地は、ビッグバ
ンのおかげで約束されていたものと
言っていたが、キンメリジャン土壌
を目にしてその思いを強くした。貝
化石の仲間のキンメリジャンの凶柄

をラベルに使うドメーヌもあるぐらいだ。

ドメーヌ・セルヴァンの畑は39ha、36区画ある。1区画約1ha規模。土壌に応じて品質的に4ランクに分けている。キンメリジャン土壌を多く含む特級畑はシャブリ・グランドクリュ、それに次ぐ1級畑はシャブリ・プレミアムクリュ、一般畑はシャブリ、キンメリジャン土壌を含まない畑はブチ・シャブリと呼ぶ。

「原産地統制呼称制度」(AOC)の扱い以前は、キンメリジャン土壌を含む畑のみAOCの認証対象となっていたが、いまはブチ・シャブリにも対象が広がった。これで思い出すのは、灘の酒をめぐる地理的呼称制度(GI)の認証の舞台裏のことである。

灘の酒とは、兵庫県の「灘五郷」で生産される日本酒のことを指す。灘五郷とは、神戸市灘区と東灘区に西宮市の阪神間5地域のことである。昔から灘の酒は、「宮水」と呼ぶ地下水を酒造りに使っていた。ところが灘五郷24社のなかには、その宮水を採水できない酒造メーカーが

辛門

数社あった。国税庁の粋なはからいで宮水を使わなくても認証の対象としたの

だ。18年12月のことだった。

GIやAOCのような認証の線引き問題は、洋の東西を問わずともデリケートなものがあるらしい。帰り際、フランスワがこんな相談をしてきた。

「日本のインポーターから、ワイン醸造を頼まれ、19年春には北海道に行くことになった。北海道でいいワインができるのか」

国産ワインはブームである。まさかシャブリのドメーヌからそんな頼まれ事があるとは想像すらできなかった。

「冷涼で雨も少ない北海道は日本国内でもっとも醸造用ブドウを栽培できる地域だ。雨よけの対策とキンメリジャンのような貝化石が見つかる土壌を選べば白ワインならそこそこの品質のものでできると思うよ」
フランスワの報告が待ち遠しい。

中央市場跡地を フードコートに

ノヴァーラからフランスへは、標高4810mのモンブランを右手に見るトリノからフランスのシャンペリーへ抜ける高速道路を使った。どうしてもパリとマルセイユに次ぐ大都市のリヨン(49万人)に立ち寄ってみたかったのだ。

お目当てはポールボキューズ市場

だ。リオン市民の胃袋を満たしたかつての中央市場。いまは「美食の町」リオンに相応しいフードコートだ。屋内飲食店街のことである。ポールボキューズとは、リオンが生んだ伝説の料理人。06年、フードコートに造り替えて、その業績を称えるため、あえて名前を冠したのである。

二転三転した旧築地市場の豊洲市場への移転問題。古今東西、物流手段やスピードの変化によって市場は移転していくものである。もともと市場のスペースは公共の場所である。そのスペースを時代の要請につれて再利用していくのは、為政者の大きな務めである。

例えば、パリ。12世紀以来、パリ市民に親しまれてきたレアルと呼んだ中央市場は、1969年、パリ郊外のオルリー空港近くランジスに移転した。その跡地は、大型ショッピングモール「フォーラム・レアル」に生まれ変わった。

中央市場移転後の再利用では、ポールボキューズ市場は、美食の町に相応しい解決策だった。中央駅に近い場所だけに敷地は43a。国内なら郊外にあるスーパーマーケット程度の広さだ。その53倍もある旧築地市場をすべてフードコートにするというのは無理難題。全面再開発は、2020年東京オリンピック・パラリ

ンピック大会後の最重要課題だが、世界に知れ渡った「築地ブランド」のレガシーを尊重しつつ、そのスペースは公共のために再利用されなければならぬ。

さて本当のお目当ては、ポールボキューズ市場での食べ歩きとシヨップングだ。やはり足が止まったのは牡蠣屋さんだった。フランス各地産の生牡蠣が半ダース18〜25ユーロ。1ユーロ130円として2340〜3250円。フランス北部のノルマンディー産が高く地中海産が安かった。食べ比べてみたが、前者の方が濃厚感があった。

さすがリオン市民は美食家だ。朝食からワイン片手に生牡蠣を幸せそうに食べていた。ちなみにグラスの中は、牡蠣殻のエキスを吸ったシャブリだった。あえて伝説の料理人ポールボキューズの名をフードコートに冠した知恵に思わず脱帽した。



朝からワイン片手に生牡蠣を楽しむリオン市民(ポールボキューズ市場)