

料理を楽しめる人に — 辻静雄 フランスとの絆 —

(株)日本設備工業新聞社
代表取締役社長 高倉克也

新聞記者だった若き日の辻静雄(1933-1993)は結婚を機に天職ともいべきライフワークを見つけた。妻の実家が営む料理学校を手伝っているうちに料理人の世界が前近代的な徒弟制度にとどまっていることに気がついた。旧弊を打破しようと料理を学問のように体系的に学べる新たな調理士専門学校を創設する。

とりわけ情熱を注いだのはレシピもまともに存在していなかったフランス料理だった。市井の人々とは無縁なフランス料理を浸透させるためにあらゆる文献を読破し、研究書の執筆に精を出し、その成果として辻の著作は料理人必読のバイブルと讃えられるようになる。

同時に生徒をフランスに留学させ、本場の一流シェフを招いて講習会を開くなど独創的な試みで有望な料理人を輩出した。「人間の歴史、文化の流れのなかには例外なく料理もある」と語っていた辻は料理を国境を超えた文化として伝達していく。

未知の世界を独自に探究

辻は東京の本郷で生まれ、生家は和菓子店を営んでいた。1957年、早稲田大学仏文科を卒業し、大阪読売新聞社の社会部記者となる。翌年、取材で大阪・阿倍野の日本割烹学校を訪れ、経営者の辻徳光の娘である勝子と知りあい、辻家の婿養子となって結婚した。

大阪読売新聞社を退職し、義父の仕事を見習いつつ新たな経営戦略を模索していた辻は調理師の

資格などを定めた調理師法の制定に眼をつける。将来的に多くの需要が見込まれる調理師の本格的な養成機関をつくり、まったく未知の分野であるフランス料理をカリキュラムに組み込んで特色を出そうと考えた。

とはいえ前例のない道のりはきわめて険しかった。辻は当時の状況を回想して「自分の料理だけがいいという人が大勢いて、こうした先輩から技術を教わることだけが料理を学ぶということだった。これでは限られた範囲の中でしかフランス料理をつかまえることはできないし、何が本物なのかを知ることも難しい。ましてフランス料理を体系的に研究しようとしても教えてくれる人など誰もいない」と書き記している。

覚悟を決めた辻はフランス料理の真髄を伝える『ラルース料理大辞典』などを熟読し、独学で知識の習得に励んだ。学生時代にフランス文学を専攻していたことが役に立った。しかし学べば学ぶほど日本のフランス料理が本場とまるで違うことに愕然とする。それでもあきらめず独自



辻静雄

の探究に明け暮れ、1960年、大阪・阿倍野に念願の辻調理師学校を開校する。

3カ月かけて食べ歩き

1963年、フランス料理に造詣の深い料理研究家のアドバイスを受けようと辻は勝子夫人を伴って渡米する。大学教授で料理の評論でも定評のあるサミュエル・チェンバレンやフィッシャー女子と会い、フランス料理界の重鎮たちに宛てた紹介状を携えてフランス料理探訪の旅に出発した。

現地では名店といわれるレストランを約3カ月かけて食べ歩き、費用は当時で約500万円に達した。仕事のためならと太っ腹の義父がいくらかでも散財を許してくれた。

ただ辻自身はもともと食べものの好き嫌いが激しく、一般的にいわれるグルメではなかった。後年の雑誌の対談でも「味を楽しむことは万人に開かれた主観的な楽しみです。焼き芋ひとつでも楽しんで食べたならグルメですよ」と話している。

勝子夫人によると、旅行中も辻の嗜好は一向に変わらなかった。フランス料理を代表するジビエ(野生鳥獣)を頼んでもほとんど夫人にまわし、自分は牛肉や白身魚やスモークサーモンばかり食べていた。最高級のワインもろくに飲めず、有名レストランでは恥をかかないように緊張しっぱなしだったという。

だが辻の目的は料理を知るだけでなく料理界の人々と交流を深めることにあった。料理の神様と崇められたフェルナン・ポワンが片田舎に構えた名店ピラミッドを引き継いだ妻のマダム・ポワンをはじめ著名なシェフが営む店を次々と訪れてフランス料理の魅力の核心に迫った。

帰国後、研究活動に拍車がかかり、1964年に初の著書『フランス料理 理論と実際』を上梓する。同書は日本で初めてフランス料理を体系的に論じた歴史的労作として話題を呼ぶ。実践面でも1969年、辻調理師学校教職員の海外研修を開始する。1972年にはスターシェフのポール・ボキューズらを招いて初の公開技術講座を開く。辻調グループの総帥として海外にも名を轟かすようになった辻は同年、フランス最優秀職人賞の名誉賞を外国人として初めて授与される。辻調理師学校の講師陣

はテレビの料理番組に頻繁に出演するようになり、辻も1975年からTBS系列の「料理天国」の監修に携わるなど名実ともに料理界を席卷した。

かけがえのない至福のとき

フランスとの絆はますます深まって1980年、リヨン近郊に全寮制のフランス校を開校する。翌年、フランス教育功労賞(シュバリエ)を受賞。その一方で日本料理にも並々ならぬ関心を示し、大阪の料亭・吉兆の創業者である湯木貞一と共著『吉兆料理花伝』を刊行する。

バブル経済に伴うグルメ・ブームには一貫して批判的だった。「グルメは、フランス語の語源のとおり『食べものを楽しむ人』を指す言葉ですが、昨今のブームは『味がわかる人』という意味で使われているでしょう。『楽しむ人』と『わかる人』とは必ずしも一致しないんだ」「昨今は一般の人たちが評論家ようになってしまい、楽しむことを忘れて批評したり、うんちくを傾ける人が多くなった。料理に限らず本でも、音楽でも、芸術でも『わかること』より『楽しむこと』の方が本当は大事だ」と料理の本来の楽しさをおさざりにした浅薄な風潮を戒めている。

19世紀フランスの法律家で美食家でもあったブリア・サヴァランは随想集『美味礼讃』のなかで「どんなものを食べているか言ってみたまえ。君がどんな人か言い当ててみせよう」という有名な箴言を残した。『美味礼讃』を愛読していた辻は60歳で急逝するまで「わかる人ではなく楽しむ人でありたい」と願っていた。

慌ただしい日常における辻の至福のひとつは自宅に教授クラスの料理人を呼んで開く食事会だった。食材に糸目をつけず贅を尽くした料理の数々に開高健、小松左京、丸谷才一ら文壇の大物が嬉々として集まり、やがて映画監督の伊丹十三、エッセイストの玉村豊男、ピアニストの中村紘子らも常連に加わった。辛口の批評で知られる丸谷才一は「辻静雄を現代日本人の代表と考えている」と異例の讃辞を送っている。

食事会では辻だけが客人のための料理に手をつけず軽妙洒脱でかけがえのない会話を楽しんでいた。