

第27回 京都御苑ずきの御近所さん

株式会社 京都吉兆
会長

徳岡 孝二 様



■徳岡様が料理を始められた きっかけについて、教えてください。

私の実家は、兵庫県揖保郡という姫路市の隣町にある料理屋でした。田舎なので、山でターザンごっこをしたり、紐にぶら下がり川を越えたりして遊んでいました。コイやウナギ、ドジョウなどを捕って持ち帰れば、すぐに漬け焼きや蒲焼きなどを作ってもらい、新鮮で旨いものばかりを食べて育ちました。私は料理の道に進みましたが、他のサラリーマンのご子息と比べたら、舌は肥えている方だと思います。

当時でいう新制中学校を卒業後、すぐに母の店に入りました。神戸で5本の指に入る名店の一つ「新辰巳」という日本料理店です。ここでみっちり4年間、料理の基礎を教わりました。お店に入って半年間は、1日の休みも1円の給料もいただけませんでした。半年目に入った9月末の土曜日の夜、親方に「お前、明日、休ましたるは」と言われて100円を頂きました。その時は本当に嬉しかったことを思い出します。当時の料理屋のご主人方は、昼前に調理場の横にある帳場に顔を出して料理長を呼んでその日の様子を聞き、料理長の料理で一杯やった後「ほな組合へ行ってくるわ」と出かける方がほとんどでした。

昭和31年、21歳のとき、吉兆に入りました。吉兆のご主人であり、後に義父となる湯木貞一さんは、五分刈りで胡麻塩頭の黒淵の眼鏡をかけた、ぱっと見では怖いように見える、当時としては背の高い方でした。義父は、先ほどのご主人方とは全く違いました。朝早くに起きて神棚を掃除し、花と酒を供え、お詣りなさいます。玄関の神棚も同じくお詣りした後、調理場に降りてこられます。調理場では、料理長や副料理長など主だった者で義父を囲み、その日のお客様一組毎に、来店される主旨や好き嫌いを調べながら献立を作っていました。部屋割りにも気を配り、全ての部屋について、掛物や花、花入れを見て廻られました。

おもてなしの神髄、義父に教わったことの中で、最も大切なことは「相手のお客様は、何を望んでおられるのか。そのためには、どうしたら喜んでいただけるか。」ということです。気の張るお客様やお茶事の献立のときには、一度献立どおりに全ての器を並べてみたり、前夜にも器合わせをして、その器をまた箱に片付ける、という作業を毎晩のように繰り返していました。花入れには「真」「行」「草」といった格式があったり、お香も季節によって違ったり、床の置物や正月の飾り付け等々、数えればキリが無いほど覚えること

がありました。神戸時代では、まったく考えられないことばかりで、吉兆に骨を埋めたいと思うようになったのは、23歳の頃でした。人生の目標、料理に対する考え方がハッキリと決まり、料理を作ることが楽しくなり、季節の風情を料理に盛り込み、新しい献立を考えては種々の試みを繰り返しました。日本料理は、世界に比類のない広さ、深みのあるものだと思います。

私は吉兆に入社するまで、ただ美味しい料理を作ることが目標でしたが、吉兆では、本当の料理や料理屋のあり方、日頃から吉兆で心懸けている全てのことを学んだような気がします。今でも、店の者には社是のように「玄関からお入りになられたお客様全員に、少しでも多くお喜びいただき、帰っていただけますように頑張ってください。」と言っていますが、義父の思いにはまだまだ及ばないと思っています。

吉兆に入社して5年間は大阪におり、昭和36年に東京吉兆が開店してから、そちらに5年間いました。当時はまだ26歳。大阪でのお給料は1万8千円でしたが、いきなり14万円に上がりました。料理長、副料理長が所帯持ちで週に1度は店を空けるので、私が守るようにと任されました。お店は常にほぼ満席で、忙しかったです。嵐山店に転勤となったのは、昭和41年のことです。当時、「中村松月堂」という扇子屋で、京都大学を2回卒業した中村先生には、本当にしょっちゅう嵐山店にお越しいただきました。「茶杓三百選」を書かれた高原慶三先生も一緒に、みんなで食事をしていました。（中村先生の本職は扇子屋です。）杓庵先生や大徳寺の立花大亀和尚もよく書物をして頂いたおかげで、うちには掛物がたくさんあります。私は神戸で育ち、大阪や東京で修行したので、京

都のことは何にも知りませんでした。先生方に教えていただきました。

京都で美味しい魚を食べるには、明石からわざわざ持ってくる必要があります。近場で生産されている野菜は、近頃では「京野菜」と呼ばれるまでに有名になりましたが、当時は誰もそんなことを言っていませんでした。京都府立大学農学部長で、品評会の審査委員長も務めておられた高島四郎先生に教えるを乞うと、はじめに賀茂の「京都なり田」さんの名が上がりました。ご主人のもとに行くと、市場で買うよりも高い上に、ぼろくそに言われました。それでも毎日通い続け、1週間が経つと「おまえ、畑で取って来いや」と言われ、天皇陛下に献上されるような一番出来の良いものをいただけるようになりました。そのような感じで、賀茂なすや京芋、きゅうり、大根、葱などの食材を揃えることができるようになりました。季節ものでは、春はふきのとう、次に木の芽、花山椒、筍、鮎…と続きます。鮎は稚鮎から大きくなるまで出続けます。筍は朝5時頃に採って25分以内に、唐辛子も糠も入れずに茹でるだけで、とても柔らかく甘くなります。それを自然に冷ますと、めっちゃ旨くて、その甘みといったらたまりません。採れたての松茸も本当に甘くて美味しいです。この様に必死にならなければ、美味しいものは集まりません。当時は車を持っていなかったもので、50ccのスーパーカブであちこちを走り回りました。野菜を採りに毎朝走り、段々とお客様が増えたこともあって大阪まで座布団を借りに行ったこともあります。私が京都に来たばかりの頃は、12月だと1週間に2人2組が来る程度でしたが、翌年には満席になりました。手狭になった店の部屋数を増やすため大工を1人雇い、建築設計から材木の仕入れまでを自分でやりまし

た。嵐山店の奥にある 50 畳ほどの部屋も、中村先生や中川銘木店のご主人に手助けをいただきながら自分で作り上げました。それから 45 年以上が経ち、その間に大きな地震もありましたが、ビクともしていません。家造りの際、いろいろな新しい発見がありました。例えば、男性用の小便器で用を足している時に水が流れる仕組みは私が考案したものです。掘りごたつも今でこそ当たり前になりましたが、嵐山店が始まりだと思います。掘りごたつの床には大理石、天板に分厚いチーク材、座面に縁無しの畳を使いました。天井の網代張りも、自分で工夫をしながら作りました。橋本関雪さんのお孫さんが書かれた「日本の住宅」という本に、私の編んだ網代の写真が掲載されています。私は田舎育ちなので、蛸かごや草鞋、縄は自分で作りました。料理人であれば、手先が使えないと面白くないと思いますが、今の子には、なかなかできないと思います。

■徳岡様にとって料理をつくる

“楽しみ”を教えてください。

私の料理をつくる“楽しみ”はお客様次第です。料理に理解のある方にはとても喜んでいただけるので、私はそれが嬉しくて一生懸命作ります。

10 人のお座敷でしたら、そのうちお一人だけでも、掛物や花入れ、タイミングよく出される料理、道具のことを褒めてもらえると、やりがいを感じます。料理とは、お客様がおいでになれば座敷まで様子を伺いに行つて「今お膳出せ」とか「次はお椀」とタイミングを計り、全てのお客様に気配りをする総合プロデューサーのようなものです。

料理をつくる“楽しみ”は本当にそれだけ

なので、義父や知り合いの方々が亡くなったとき、「私の料理を分かってくれる人がいなくなった」と思うと途端に力が抜けました。やはり褒めてもらうことが嬉しかったのだと思います。

■徳岡様が料理を始められた頃と比べ、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど世の中は随分変わりました。料理の世界も同じように変わったのでしょうか？

昭和 31 年に義父がアメリカとフランスを回った後、「世界の名物 日本料理 吉兆」と書いた店のオリジナルマッチを作りました。外国の料理を食べて「日本料理は絶対に世界に負けへん」と思ったのでしょうか。それが今や文化遺産に登録されて、やっと実を結んだように思います。しかし、文化遺産には、はじめは「京料理」で申請しましたが通らず「日本料理」での登録となりました。これでは困ったことに、ラーメンまで「日本料理」に入ってしまう。善し悪しがあるとは思いますが、「和食」とは言わない時代になってしまったようです。そのため、瓢亭のご主人である高橋英一さんが京都料理組合の組合長をお務めのとき、京都の料理屋で修行した人には、「京都の日本料理」をやっていたという証明書を出そうと決めました。毎年 12 月にみやこめっせ（京都市勧業館）で催される京料理展示大会で表彰しています。

また、料理人の職場環境も変わりました。賃金や労働時間などの労働条件が改善され、仕事の時間が限られるので、まったく職人が育ちません。私の時代には、調理場にカシ材

でできた、幅8cm厚さ1cmの警策が10本ほどぶら下がっていました。さぼっていると「構え！」と言われ、賢い子は素直に構えるのですが、中途半端に逃げようとする骨に当たって警策が折れてしまいます。今そんなことをしたら、パワハラ問題になります。吉兆には毎年30人以上が入社しますが、入社時に両親がついてきて、昼食を一緒に食べ、寮を見た後で「二人一部屋ですか？この子は個室でしか寝たことがないので、連れて帰ります！」なんて言われたこともあります。

■客の立場から、料理を楽しく、
美味しく頂くための
極意を教えてください。

先ほどの話と一緒に、料理を楽しめるかどうかは、お客さんがいかに料理を理解なさっておられるか次第です。

今は、お客さんの方が変わってきたように感じます。掛物もわからず、「吉兆の料理で高がついた！」と言って未だに支払いのない方もいらっしゃいます。良い料理屋では当然良い食材を使っているので、消化が良い訳です。約2時間半をかけてフルコースを食べたとしても、少し食べ足りないような気になります。ところが二流の場合、材料の食材はなかなか消化しないので、下手をすれば翌日まで胃がもたれます。

また、実際にうちに来たお客さんの中で、部屋に入ってまず掛物をご覧になる方なんて、全体の1割ほどしかいません。お茶の世界では、部屋に入ったらず掛物を見て、次に花、花入れを見るという作法を教えますが、他ではそういった教育がないので、日本人は無頓着になっていると思います。数年前の話になりますが、アメリカ人の御家族4名が夏

においでになったことがありました。娘さんは高校生くらいで、浴衣を着て、足袋を履いていました。お父さんがまず床の間に行って掛物を見ると、家族全員がそれに倣い、初めから終いまで脚を崩さず正座のまま、料理を召し上がりました。聞くとお父さんは中国に駐留されていたようで、難しい字もすらすらと読んでおられました。家族にも同じように仕込んでられたので、行儀が良かった訳です。最後まで脚を崩さずに料理を食べたという日本人ではあまり見かけないことでした。本当に、そういう風な躰が復活してほしいです。

私は謡曲と仕舞、お習字、お花をやっていました。それらは、昔だったら料理人の必須科目で、例えば「梅の井」という鰻屋さんのご主人は、三味線も唄もお上手でした。今、料理屋さんで日本芸能のわかる方と言えば「本家たん熊」の栗栖さんしか思い浮かびません。昔は日本芸能を学ぶ余裕がありましたが、今は無いのでしょうか。萬亀楼のご当主がやっておられる生間流式包丁（魚等に直接手を触れずに、箸と包丁だけで切り分ける技法のひとつ）は、元々御所でやっていたものですが、今では場所がないため神社でやっています。御所での復活は難しいと思いますし、一般人が見られる機会は、京料理展示大会で1日2回ほど披露されるときしかないと思います。他にも、昔は様々な儀式がありました。先に述べた中村先生も有識（御所の仕事をやる者）の一人ですが、これらのことを学んだ上で吉兆に来ていただけたら、こちらとしても仕事がしやすいです。

■京都御苑について、
ご意見等ございましたら
お聞かせください。

御所のことは、中村先生に教えていただいたことくらいしか知りませんが、私の知り合いで、毎朝散歩しているという方が2人おられます。

2018年2月27日 インタビュー

聞き手：田村省二，積田真希子

○徳岡孝二さまプロフィール○兵庫県生まれ。1952年に神戸の料理屋に就職した後、1956年「吉兆」に入社。大阪、東京での修行を経て、1966年に吉兆嵐山店に転勤。1991年に「株式会社京都吉兆」として独立し社長に就任。吉兆の創業者・湯木貞一のアイデンティティを受け継ぎながらも、現在の京都吉兆の礎となる料理や趣向、アイディアを次々と生み出した。2009年に株式会社京都吉兆の会長に就任。