

## 基調講演 概要

はじめまして。マンジャペッシェの黒羽です。

2001年5月クレマチスの丘として長泉町に出来た美術館に併設されたイタリアンレストランで、今、4年目である。オープンする前まではスペインで働いており、クレマチスの丘のオープンと同時に日本に帰ってきた。スタッフもイタリアにいたつながりある人を集め、日本に乗り込んできた。おかげさまで盛況で予約が取れない状況が続いている。山、川、海があり、風景も環境もよく料理人としてはこの上ない環境である。

三島は、通ったことしかなく、降りて実際に歩いたことはなかった。住んでいたところは茨城や神戸などまちまちで縁がなかったが、せせらぎ大使という素晴らしい大役を頂いた。活動を意識しているわけではないが、三島に来て美味しいと思ったものをメニューに載せて、美味しいものを美味しいと言っている。この環境や食材を他県にどんどん発信できたらよいと考えている。食から興味を沸いてもらうのが一番分かりやすい・食いつきがよいのではないかと考える。

マンジャペッシェが静岡を選んだ訳は環境の良さといえる。イタリアの自然環境にすごく似ている。美術館はイタリアの彫刻家の美術館で、実際に彫刻を触って石の温かみを感じることができる。触れて楽しめる美術館なので皆さんも来て、触れてみて欲しい。美術がすごく身近に感じてくると思う。また、そこから見る風景がイタリアの風景に通じるものがあると分かっていただけだからと思う。

マンジャペッシェは、イタリア語で「魚を食べてください」という意味で、魚を売りにする店である。ここは、駿河湾があり手長えびなど様々な魚が豊富でこれを売りにしていこうと考える。また、このあたりは山の幸も豊富で、畑では葱やにんじんなどさまざまな野菜が採れ、その野菜の味がイタリアと似ている部分があった。本当は、イタリアの野菜とは違いがある。



駆け出しの頃、ヨーロッパでの修行を終えたシェフたちから、「野菜の味が日本は駄目だ。水っぽくて煮崩れてしまう。」とずっと聞かされていた。「日本の野菜は駄目だ、イタリアやフランスの野菜は美味しいのだ。」というイメージばかり膨れ上がっていた。イタリアに修行に行っている時、もちろん日本の野菜の方が美味しいものもあるがイタリアの野菜は味が濃くて美味しかった。

三島に来て料理をつくるために、スタッフみんなで農家や魚屋等をくまなく歩いて探した。そして、何軒かすごく美味しい野菜を作る農家に出会った。そこでの野菜を食べて、今までのイメージが覆された。イタリアの野菜より美味しいのではないかと思った。イタリアは土壌が良く生産者に研究心がないが、三島の農家は研究心が強く力の入れ方がぜんぜん違う事が分かった。

イタリアでは、ブイヨンは、誰でもおいしく出来るものとして下の人がやっているが、日本では上の人がやっていた。というのは、日本の野菜は調整が難しくきちんとブイヨンがつけられなかったのだ。それぐらい昔は違いがあった。



ここ最近飲食業界では、野菜がメインになってきた。特に東京では野菜を欲しがっている人がすごく多い。東京で研修した時、周りの店はほとんど野菜メインだった。前までは「レストランに食べに行く」=「肉・魚を食べに行く」と思っており、野菜だけで物足りないのかと思ったが、実際に食べてみるとすごく存在感があり、様々な調理法をするようになった。オーガニック料理・スローフード・精進料理などマスコミなどの影響もあり増加した。無農薬の野菜などに敏感になった。無農薬野菜といっても所詮美味しくないと駄目である。いくら体にいいからといってもなかなか飛びついてくれない。美味しくないと反応がない。

野菜を作るプロセスなどを聞いたり見たりするが、農家を信用して美味しい野菜を作ってもらっている。ステビアの粉を入れると野菜がすごく甘くなると、そういった手法を取り入れてやっていて、面白いものが出来ればそれはそれでいいと考える。

イタリア料理では野菜を良く使うが、野菜は基本的に素材。蒸しただけ・焼いただけであったり、味付けはオリーブオイルと塩だけであったり素材を活かすのがイタリア料理の基本。後は、香草を加えたりする。マンジャベッシェでも、野菜を焼いただけで出している。怒られてしまうのではないかと考えたが、お客さんが喜んでくれている。切って焼くということをやってみて欲しい。キャンプで使うような鍋を調理場で使っている。マンジャベッシェでは、スキレット焼きが多い。何でもこれを使っている。スキレット（ダッチオーブン：基本的にキャンプ用）を使うと素材に優しく火が通っていく。スキレットに野菜を入れて、オープンに入れ蒸し焼きにしたものにオリーブオイルと塩だけで味付けしたものを出している。お客さんが喜んでくるのは、野菜が美味しく素材が良いからである。



スローフードという、ゆっくりと時間をかけて素材を見つめなおすという運動は、イタリア・ローマのマクドナルド1号店にいた人が言ったことがきっかけである。イタリアではうさぐらいしゃべりながら食事をする傾向が強いが、日本ではしゃべりながら食べる人はなかなか少ないので、浸透しにくい部分もあるが、「素材を見つめなおす」という事は大切だと思う。最近では雑誌が出たりスローフード協会が出来たりしている。最近加入されている方もいるようだが、私は協会には入っていない。というのは、加入する必要があまりないと思うからだ。ここにいるので、素材を見つめ直すも何も、見つめ直さなくても入ってくるものもいいものしか入ってこないで協会に入る必要がないと思っている。

スローフードは「地産地消」とつながりが深い。「地産地消」と言うのは、最近レストランの傾向として地元の食材を使って料理をすること。例えば、京都では京野菜を使って調理をすること。東京では、そういう部分が逆に難しく、いろんなものが入ってくるのでこういうことが出来ないため、メニューは使いたいものを選んで決めるが、マンジャベッシェでは入って来たものでメニューを決める。

三島に来られた観光客に箱根野菜の特徴づけた料理を提供していけたらいいと考えている。イタリアは郷土性が強い国で、その町その町で、この町に行ったらこの料理と言うものがあり、その周りの人がその町にその料理を食べに行く。郷土愛が強い。三島でもそういったものがないかと考えた。ただ、日本人は、イタリア人のようにイタリア料理しか食べないのではなく、和洋中と幅広いのでなかなか一つの料理というのは難しい。そこで和洋中に使える調味料で何かいいものないかと考えた。そして見つけたものは、トマト味噌である。これは、トマトを煮詰めたものでイタリアのシチリア島ではどこの家庭・レストランでもある調味料である。箱根で取れたトマトを使って作り、三島で、和食・洋食・中華料理でどんどん使ってもらえたら一つの売りになると思う。トマト味噌は、富士宮の焼きそばのように1つの完成した料理と違って、各家庭でそれを使って何かを作ってもらうことでまた違った可能性を秘めていると思う。富士宮の焼きそばは、食べに行っても終わりだが、このように野菜を使って売り出すことはどんどん出来ると思う。

あとひとつ、イタリアに、モスタルガ（果物をジャム・シロップ漬のようなものでマスタードエッセンスが入っていて食べると辛い）をチーズや肉につけて食べるのだが、これを果物でなく野菜で一度やってみたら煮崩れせずゼリーみたいでよかった。箱根の野菜で作り店頭のガラスのところに並べたら、色とりどりですごくきれいだと思う。誰もがジャムなど使うものなので普通に受け入れられると思う。以前マスタードエッセンスが手に入りにくい時に、代わりにわさびを使ってみたら全く同じものが出来た。そう考えると、ここにあるのでいくらでも表現していけると思ったので、色々試してみたいと思う。



マンジャベッシェは広島にもあるが、その一体の飲食店ではスタンプラリーを行い、瀬戸内の魚貝を使った料理を一斉に出し、皆に広島の魚介を知ってもらおうという活動をしていた。一番お客さんが来る時期に三島でも飲食店（イタリアンだけでなく和洋中）が一体となってPRすると良いと思う。各々

がバリエーションをつくることで、お客さんが興味を持ち必ず口にする状況になると思う。

伝え方として、マンジャペツシェではスタッフがお客さんに野菜の産地やこのあたりの土地独特の野菜の作り方や面白い特徴（標高の高いところで陰干しし甘みを増している・土壌に窒素が多く含まれていて甘い等）を伝え喜ばれている。そういうことが、どんどん伝えられていく方法なのかと思う。地道な作業であるがそういう事をちゃんととやってみることが大切である。このためにも野菜の呼び方（ネーミング）は大切である。三島野菜なのか、箱根野菜なのか、やはりどちらか統一していただきたい。そうすれば、この地域の野菜としてどんどんアピールしていけると思う。

ちょっと1つだけ疑問に思ったことだが、「箱根」のイメージは、他県の人間にとって、芦ノ湖や箱根とかを想像してしまうのではないかと思う。三島って言うとやはり三島で箱根との印象は異なる。三島を持ち上げていくのに、箱根だとぜんぜん違うイメージをしてしまうので、そういう部分でどういうふうな決め方をしていくのか考えていく必要がある。

最高のもてなしは、地域素材を使ったもてなしである。イタリアでは、地で取れたもの・郷土料理を食べてもらうことが最高のもてなしである。三島でも、何か一品でも二品でもそういったものを三島市民の意見を募ったりコンテストを開催したりするなどして三島のまちの料理にできたら面白いと思う。

イタリア人は野菜の使い方がすごく上手い。日本料理は色や食感を大事にするが、イタリア人は何でもしっかり火を通す。野菜がテロテロになり色が変わるくらい茹でて、野菜のうまみを出すのが上手。マンジャペツシェでもメニューに蒸し野菜があるが、どうしても癖として硬めにあげてしまう。イタリア人のように茹でるとテロテロで見た目は悪いがそれを食べてみるとすごく美味しく、今まで食べたものとぜんぜん違う。イタリア人は、茹でてでも水にさらさず自然に冷やしたりと、素材命の理にかなった調理法があるので見習ってやっていきたいと考えている。是非皆さんもイタリア人の茹で方をやってみて欲しいと思う。前回シンポジウムでこういったゆで方の話をしたら、店に食べに来ていただいたり手紙を頂いたりして皆さん実際にこの茹で方の野菜を食べたら美味しくなったと言っていた。又、オリーブオイルを買いに来られる方も増えた。野菜を茹でてオリーブオイルをかけて塩だけで味付けするのは本当に体にすごくやさしいので是非一度試して欲しい。最近ではスーパーへ行っても何十種類もおいてある。野菜の美味しさはオリーブオイルとくっつく

と、びっくりするほど変わってくるので是非やってみてほしいと思う。そうすると野菜の見方はどんどん変わってくると思う。

蒸し野菜の仕方は、マンジャペツシェでは切って蒸すよりも皮ごと丸ごと蒸している。最近では電子レンジを使って蒸したりするが、蒸し器を使う方が美味しい。にんじんは茹でるよりも蒸し器でやると味がぜんぜん違う。野菜によって、蒸した方が良いもの茹でたほうがよいものいろいろある。ポイントとしては丸ごと蒸すこと。焼く場合は、スキレットでやっている。焼く場合は茹でてからというのがあるが生からゆっくりゆっくりと焼いている。茹でてから焼くのと生のまま焼くのと味がぜんぜん違うので是非試してほしい。

最近ではマンジャペツシェに野菜を食べに来る方が増えてきている。マンジャペツシェでは魚を売りにしているが、野菜のほうが出ていたりとか冷蔵庫の中に野菜の方が多かったりそういうふうで嬉しい。長泉や三島のためのコースを以前作った。長泉の葱を焼いただけとか、その葱のスープを出したり、三島の箱根西麓野菜を使った野菜だけを焼いたものとか...ただ焼いただけとか蒸しただけでは怒られてしまうのでコースなので、その中に生ハムをのせたりしてコースを作ってみた。最後にコースの野菜に関して、長泉・三島など産地を表記しておく、例えば東京から来た人たちがそれを見て、長泉は東京から来た人にとっては分からないと思うが、わからなくてもいい、小さいまちから採れたものそういうものが伝われば、あーちょっと食べてみたいとなる。本当に、そういう些細なところ。メニューにも箱根西麓野菜とはと今ここにも書いてあるが三島野菜としてPRしてもよい。

今回試食で用意している食べ方がマンジャペツシェで一番のうりのもので、座ると最初に出てくる。野菜を味わってほしいので、ドレッシングにつけて食べてもらうと、「おいしいね、東京とは違う。」と言われる。コースを食べた人にどの料理が一番美味しかったかと尋ねると一品目の野菜が美味しかったと言われることが多く、私達としては、魚から肉まで色々な料理を一生懸命作るわけなので、一番初めの野菜が美味しかったと言われると複雑な気持ちになるが、皆、喜んでいて。そして、そのソースを買いに来る。ソースを持ち帰りそれで自分でこのあたりで手に入る野菜を切って食べる。こういう形で野菜をたくさん食べてもらうことはいいことなので、おすそ分けということでやっている。

野菜のアピールの仕方は先ほど話したとおり、メニューや産地名を書いたり、スタッフがお客さんに野菜の特徴を伝えたりすることでアピールになると考える。教育の仕方はすごく難しい。ただ、こうい

う事をしないと伝わっていかない部分があるので、力を入れていきたい。箱根西麓野菜の作り方の特徴など、私も最近知った。すごく面白い作り方をしている。そういうことを三島に長年住んでいる方がどれくらい知っているかと逆に思う。三島に長年住んでいる方がそういう事を分かっていればどんどん伝わっていく・伝えていけるのではないかなと思う。私も、素人なのでそういう事をどんどん勉強していきたい。



三島では色々な面白い野菜を作っている人がたくさんいる。イタリア料理ではこんな野菜は使わないだろうと言う人が生産者と話してみるとたくさんいる。最初、里芋や白葱なんかイタリア料理で使わないだろうと思ったから言わなかったという人がいたが、そうではない。イタリアから来たスタッフなどやっぱり初めのうちは、今まで学んできたことを活かせるイタリアの食材（ズッキーニなど）を求めてしまっていたが、今は周辺で取れる野菜を使い、野菜に合わせた調理法・料理を考えている。これはイタリア料理では使わないだろうではなくて、どんどん野菜を教えていただきたい。そうするともっともっと面白い料理が出来てくると思う。



今日試食でミニトマトやサツマイモ、小松菜など何種類か頂いた。例えば、ミニトマトひとつ生で食べても美味しいが、マンジャペッシェでは半割にして塩を振ってオープンで軽く乾かす。このトマトがまた調味料のひとつとなる。これを煮込みに入れるとトマトソースをどんどん入れなくても、トマトの風味やだしがうつってぜんぜん違う味になる。このトマトをオリーブオイルに漬けておくと長持ちする。これはお客さんが来た時にワインやビールのちょっとしたつまみになる。イタリアは何でもオイル漬けにする。小松菜を生で食べたのはここへ来て初めて。生で食べないものだと思っていたが、生で食べてみてびっくりした。今までの野菜のイメージがここへ来て変わった。生産者の方がこうやってみたらというものをメニューにしている。サツマイモは、焼き芋で食べるのが一番美味しいが、マンジャペッシェでは焼き芋をつくって皮だけとってバターと一緒にソースを作って、中のみの部分はニョッキ（粉と一緒に作ると団子になる）を作った。これを食べると焼き芋の味がする。

箱根野菜の使い方を少し紹介したが、野菜には色々な顔があるということを知っていただけたらと思う。

