その「物語」、の物語。

"ペログリ"的複眼思考の味わい vol.082

a taste of Ya'ssy

田中康夫

たなかやすお●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブログ】www.nippon-dream.com/

パリ以外の自治体で営まれる名店の如く 大阪に屹立する侮り難きフランス料理店

フランス中南部オーブラック地方のミシェル・ブラスへ訪れたのは1994年6月30日。奇しくも同日、村山富市氏の自社さ政権が誕生しています。オルリー空港から往時存在した航空会社TATで、エアバスの街トゥールーズの北方160km、1日2便のみ運航のロデスへ飛び、ルノー25を駆って人口1200人のラギオールへ。

人口よりも〝牛口〟の方が遙かに多いラギオールは、ナイフで知られる村。而してミシェル・ブラスは美ヶ原を、或いは大分から湯布院へ向かう道中の景観を想起させる、人里離れた小高き丘の上に屹立していました。

「上質だが素朴な郷土の素材を活かし、斯くもシンプルで軽やかで多様で創造的で素晴らしい〝饗宴〟を仕上げる術を持つ者は、ミシェル・ブラスの他には居ない」。

両親が街中で営んでいたオーベルジュのルー・マズュックを引き継ぎ、馬鈴薯と生ハムを煮込んだガルグイユと呼ばれるオーブラック地方の郷土料理を、地場野菜、更には彼が自ら採取した香草や野花、菌類をバターと共に加えて昇華させたて'70年代後半、「ゴ・エ・ミヨー」が評した一文です。

オーブラックの修道院が巡礼者に供した郷土料理のアリゴも、彼がフランス料理として昇華させました。ラギオールは乾酪（チーズ）の生産地としても名高く、その凝乳（ぎょうにゅう）＝アリゴ熟成前の塊に馬鈴薯のピュレと牛乳、バター、大蒜（にんにく）を加え、恰（あた）も納豆が糸を引くが如く練り上げた逸品。

土の匂いが薫るテロワールと呼ばれる郷土料理を昇華させてこそ、真のフランス料理です。

それは、大義なきイラク戦争をジョージ・W・ブッシュが開戦した翌々日の2003年3月22日、EU議会が所在するストラスブルグからドイツ国境に向けて70km、往時の人口は723人だったバーレンタール村の集落から離れた山峡に位置するラルンスブルグへ訪れた際にも実感しました。幾種類もの香辛料で煎った様々な木の実が食前に出され、驚歎しました。

毀誉褒貶（きよほうへんたん）喧しき「ギド・ミシュラン」の同年版で三つ星認定を受けた全25軒中、パリに所在するのは半数に満たぬ10軒でした。残り15軒は地方の、それも人口が数千人弱の町や村で営まれているのです。今も変わりません。人口6500万人のフランスには自治体＝コミューンが3万6500存在し、世田谷区と同規模の83万人のマルセイユも、乾酪で名高き200人のカマンベールも同格です。人口5000人以下の町村が9割を占めるフランスの叡智です。

紛れもなく日本に於けるフランス料理店は首都東京に集中しています。が、豈図（あにはか）らんや大阪には侮り難きフランス料理店が、その昔から存在していたのです。パリ以外の地域に全世界から訪れる逸軒が存在するように。2年半前に登場したユニッソン・デ・クールは、その歴史を紡ぐ彗星です。水都大阪のライオンの石像が鎮座する難波橋北詰脇の洗練された時空です。

今週の逸品

白トリュフのリゾット

俊英・阪本充治氏が繰り出す「シンプルで軽やかで多様で創造的で素晴らしい」料理。午餐は5皿＋食後2皿で5000円。晩餐は5皿＋乾酪＋食後1皿の7000円。8皿＋乾酪＋食後2皿の1万円。更にムニュ・デギュスタシオンの1万5000円。写真は形骸化した仏蘭西料理の枠組みを軽やかに飛び越えた白トリュフのリゾット。適価なワイン。温性の接客。静謐な時空。来阪時に是非。

【ユニッソン・デ・クール】大阪市北区西天満1-7-4 協和中之島ビル1F ☎06-6131-0005
⏰12:00〜14:00(LO)、18:00〜21:00(LO) 定休水曜 禁煙 http://www.unisson-osaka.com/

illustration by Hajime Anzai