じゃ、写真だけさんはDVDをていた。
ことに、この興が満載だ。二の他に、さらにの特典が付い影風景や、先行開時のトークが若松監督と三新さん、森田鳥真之介さん、トークショーている。又、と僕のトークも入っている。。いい記念にアトル新宿はた。若松監督た『千年の愉映が行われ、があった。佐高良健吾さぶさん、高岡浦新さんが挨映画と共に、思い出を語っ

実兄の四元義正氏三十五年祭にて（1997年6月撮影）

貝 雄
（事務局長）

表に対しのご縁を願いを重このよう政面におも会長の会務運にすべり。
次回に）

第2回 石井至の世界放浪記

「ユー、ハポネス」

今回は、前回に触れた「新バスク料理」運動、ヌエバ・コシーナ・バスカについて試論を書いてみる。

読者のかたはミシュランガイドを知っていることと思う。フランスのタイヤ会社のミシュランが自動車旅行を広め、タイヤの消費を促進するために旅行ガイドを出版したという話は広く知られている。

ミシュランは各地域の美味しいレストランを紹介するガイドだが、その美味しさを星の数で表わしている。特に美味しいレストランには一つ星。極めて美味で遠回りしてでも訪れる価値があるレストランには二つ星。料理を味わうためにわざわざ旅行する価値があるレストランには三つ星がつけられるという具合だ。

そのミシュランの星の数が、人口一人あたり世界で最も多い町が、スペイン北部バスク地方にあるサンセバスチャンという都市だ。人口一人当たりの星の数では、東京の倍以上ある。たかだか人口十八万人しかないサンセバスチャンが、どうして世界一のグルメシティになったのか。それが私の素朴な疑問だった。その疑問を解消するために昨年一月、その町にある二軒の三ツ星レストラン（アルサックとアケラレ）の各オーナーシェフにインタビューするためにスペインを訪問した。

アルサックのオーナーシェフであるファン・マリ・アルサックは一九四二年生まれ。今年の七月で七十一歳になる。彼は友達からはマリと呼ばれるサービス精神旺盛な親切な人だ。

取材訪問前日の夜、私はサンセバスチャンの旧市街にあるバルの取材に夜の街を飲み歩いていた。バルでは、それぞれのバルの代表的なおつまみ（タパスと言う）を一つ、一杯一ユーロのグラスワイン（バスク原産のチャコリという微発泡白ワインが美味）を一杯から二杯飲み、次の店に「はしご」するのが一般的だ。スペイン語では、バルのはしごを「チキテオ」と言う。一軒で二～三ユーロだから、四、五軒はしごしても、日本円で千円から二千円。それで十分満腹になり、美味を堪能できる。私もそのチキテオをしながら、旅行ガイドに載せる写真を撮っていた。三軒目か四軒目かにタルボットというバルに行くと、いきなり「お前、明日、俺の店に来るんだろ」と話しかけられた。私が何のことやらさっぱりわからないというような表情をすると、「俺はファン・マリ・アルサックだ。お前、日本人だろ。明日、俺の店に来るんだろ」と繰り返す。確かに翌日アルサックに取材訪問するはずだったが、どうしてそれが私だとわかったのかが不思議だったので、「どうして私だとわかったのですか？」と聞くと、「ユー、ハポネス」と英語とスペイン語のチャンポンで、「お前、日本人だろ」と言う。言われてみれば、サンセバスチャンの旧市街にいたアジア人は私くらいなもので、それも大きなカメラをぶら下げていたから確信したのだろう。チャコリとてんぷら風のタパスをご馳走してくれて、マリは次の店に移動していった。

「新バスク料理とは」

翌日、彼のレストランに行くと、一緒にお店をやっている娘の一九六九年生まれのエレーナが対応してくれた。エレーナと話をしていると、マリが調理場を抜け出してきた。昨日のお礼と共に、さっそく私の素朴な疑問～なぜサンセバスチャンが世界一のグルメシティになったのか～と尋ねたところ、マリはこう答えた。

「一九七〇年代後半、我々はヌエバ・コシーナ・バスカ（新バスク料理）というムーブメントを起こした。その運動は三つの内容からなっている。一、昔はあったが今は消滅してしまった伝統料理を復活させること。二、間違った作り方をしている伝統料理を正しい作り方に戻すこと。三、新しい料理を常に模索すること、だ。」

どうしてそんな運動を起こすことになったのかと経緯を聞くと、マドリッドで行われた料理雑誌のシンポジウムで、「ヌーベル・キュイジーヌ」という新しいフランス料理の調理法を開発したポール・ボキューズが来ていて、彼の考え方、作る料理に驚嘆したと言う。当時のフランス料理は宮廷で食べられていたフランス料理に近づくことが良いとされていたから、コースは長く、料理にはご存じのとおり大量のバターが使われていたが、ボキューズは、朝、市場に出かけて見つけた旬な食材をつかって素材を生かす調理をするという方法をフランス料理で初めて開発した。それがヌーベル・キュイジーヌだ。フランス料理の常識を覆した彼の料理に、マリの目から鱗が落ちたそうだ。

翌年には、マリは、ボキューズのフランス・リオンにあるレストランに研修に行っていた。しかし、地元に戻ってよく考えてみると、ボキューズの教えは実はバスクの伝統料理の作り方そのものだと気付いた。バスク地方は海の幸、山の幸に恵まれ、旬な食材を生かした料理をしている。そこで、マリは地元のシェフ仲間十人と一緒に、ヌエバ・コシーナ・バスカ運動を始めたというのだ。

インタビューは順調に進んでいたが、私がしたある質問にマリは急に激怒した。「俺はその質問には答えたくないし、その質問に答えたくないと言ったことも旅行ガイドには書くな」と言われた。そのため、昨年十二月出版の旅行ガイド「バル、タパス、アルサック」では「その質問」を書くことができなかった。実は、その質問とは、「一九七五年に没した独裁者フランコ将軍は地方文化、地方言語の利用を禁止していました。彼の死と、この運動は関係しているのですか？」という質問だった。

彼が激怒したことで、逆に私はピンときた。バスクと言えば、スペインからの独立運動が根強くあり、テロ組織ETA（バスク祖国と自由）は有名だ。まさに、新バスク料理運動は、独裁者フランコ将軍への料理人としての抵抗であり、もしかしたらマリ自身が独立運動を積極的に応援していたのかもしれない、とまで感じた。

この回を書くにあたり、新年の挨拶も兼ねて高田馬場の一水会の事務所に木村さんを訪ねた。「木村さんはフランコについてどう思っているんですか？」と聞くと、「ある種の偉人です。実は、フランコの残党と付き合いがあるんだよね」と言う。こういう話を書いてもいいかと聞くと、「自由に書いてくれていいですよ。右翼は左翼と違って寛容だし、後ろからバサリと斬りつける汚いことはしません」と笑って答えてくれた。

真実というのは一面からの観察だけではわからない。次回は、新バスク料理運動を、別の側面から書こうと思う。（以下次号）

石井 至（いしい・いたる）
昭和四十年、北海道生まれ。東京大学医学部卒。フランス系のインドスエズ銀行を経て、平成九年に石井兄弟社設立。同社代表取締役。金融ハイテク技術コンサルタントを行う他、東京にて幼児教室「アンテナ・プレスクール」を主宰。
著書に「図解―リスクのしくみ― 基礎知識の理解から具体的リスクへの対処法まで」（東洋経済新報社）「慶応幼稚園」（幻冬舎新書）など多数。

藤原薬子役で池内ひろ美も出演します。ぜひご覧下さい。

「国家～偽伝、桓武と最澄とその時代～」

「国家～偽伝、桓武と最澄とその時代～」
■2013年3月27日（水）～3月31日（日）
■新国立劇場 小劇場
〒151-0071 渋谷区本町1丁目1番1号
■チケットぴあ
電話 0570-02-9999
（Pコード 426-378）

書籍紹介

塀の上を走れ 田原総一朗自伝
著者 田原総一朗

「日本初のAV男優」が、首相を3人退陣させた――。驚くべき破天荒さに包まれた78年間。田原総一朗がすべてを赤裸々に明かした、前代未聞の半生。スリリングで、爆笑の連続で、ちょっぴり泣けるエンターテイメント自伝。

定価（本体1,600円＋税）講談社

生きる力
徳田虎雄 PHP研究所 1000円
愛する人々のためなら頑張れる！現在、全身の筋肉が動かなくなる進行性の難病、ALS（筋萎縮性側索硬化症）に罹り闘病中である著者（医療法人徳洲会理事長）が贈る渾身のメッセージ。

生命だけは平等だ。
徳田虎雄 PHP研究所 2016円
生きがいを求めて、生か死か…？日本の、世界の医療革命が生きる道、真実の道。命懸けで、偽りのない人生を全うしたい……。世界中の人々に伝えたい、強く優しい愛の言葉。

秀子さんのほんわか対談
徳田秀子 ザ・パーム出版 1800円
徳田秀子・徳洲会副理事長（徳田虎雄氏夫人）が河合隼雄、中村玉緒、立松和平、宮城まり子、アグネス・チャン、田原総一朗など、各界の著名人30人と子育て・人生・社会・国家を語る。

塩一升の女―徳田秀子物語―
出水沢藍子 出版企画あさんてさーな 1500円
塩一升とは毎日塩を一升使うほどの繁栄を意味し徳田家の祖父が義母マツに残した言葉。終戦後の徳之島で少女期を過ごし、塩一升の女になることを誓った少女のたどった試練の道とは？

ザ・パーム出版
〒890-0143 鹿児島市和田1-30-8
TEL 099-267-0004
FAX 099-260-0409
●お求めは書店または弊社（パーム出版（☎099-267-0004））まで