

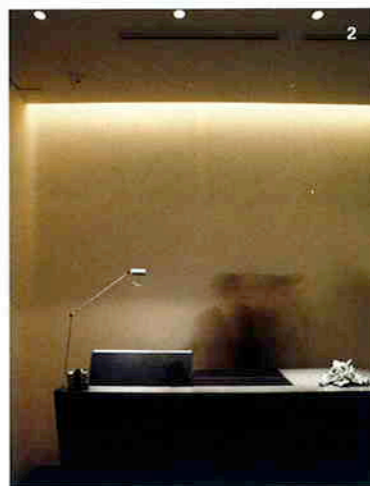
ナイフに表れた店づくりの思想

中島富美子一文 山下恒徳一写真
text by Fumiko Nakajima / photographs by Tsunenori Yamashita

「ジョージアン・クラブ」、「レストランF E U」で腕をふるってきた下村浩司シェフが昨年7月、ついに一国一城の主となった。約1年の準備期間を費やしてのオープン。果たして「エディション・コウジシモムラ」という店名(直訳すれば、「下村浩司版」)からも察せられるように、どこを切っても下村シェフの真摯な姿勢が現れてくる、とりわけファンにとっては堪らない小宇宙が生まれた。定評ある料理の新たな展開は客となってお楽しみとして、この連載では店のビジュアル、すなわちシェフのもうひとつの才覚に迫りたい。

たとえば、ナイフの選び方

下村シェフの師匠の一人であるミッシェル・トロワグロをはじめ、昨今のオート・キュージーヌの創り手達は、伝統のフレンチを再構築する傍ら、器やカトラリー、店舗デザインをも一新してきた。少々意地悪な見方をすれば、皆“右へ倣え”の“新しモノ大好き症候群”とも見受けられる。たとえば、ジビエや肉料理用のラギオール・ナイフも(昨春、この連載でも取り上げたが)持ち手が蛍光色のプラスチックだったり、蜜蜂が抽象的にデフォルメされたりの内容ポララー・デザインが急速に席卷しつつある。下村シェフもしかり!? と思いきや、シェフが選んだのは、ラギオール・ナイフ発祥の地であるフランス・オーベルニュ地方のライヨール村ならぬティエール町産の、この1本。もう1本、刃がより強固なタイプも用意し、ジビエや肉の固さによって使い分けている。「モダン過ぎないデザインも気に入ったが、何より切れ味がラギオールよりずっとスゴイ」とシェフ。日本では輸入が始まったばかりで、このデザインはこの店にて初お目見えだが、以前よりティエールはラギオールを凌ぐ品質と生産量を誇って、欧米では定評を得ている(どちらもラギオールまたはライヨール・ナイフと一括されることも多いそうだが)。実際、使ってみると、軽くなく重過ぎず、カーボン・ファイバー製の持ち手が掌に心地よく馴染み、この日のスペシャリテ、鹿児島産オナガ鴨をスマートに捌いてくれた。また、やはりシェフが厳選したエルキューの



フォークともすっきりと調和。「今、このナイフ用にナイフ・レストを特注で製作中です、覗のような真っ黒な石で。どうぞ期待!」

下村版・店づくり術

ナイフに限らず、皿やグラスなどすべて、シェフは「他店で見たことがないモノでお客様の目を楽しませたいが、必ず使いやすくないては」と語る。フランス製やイタリア製あり、日本製あり、既製品あり、特注のオリジナルあり、と出自も値段もまちまちなのだが、卓上は、そして店内は“新しい”を吹聴することなく、むしろ“下村版・洗練”といった趣きを醸し出している。全体の色調を白・グレー・黒のモノトーンに統一し、他色は最小限に配し、花や絵画などの装飾は皆無。勇み足的プラスアルファも皆無。フランスで培われたビジュアル・センスの成せる技?

「積極的に探し求めつつ、コレだ!と納得できる良いモノと出会うまで待つことも大切。ちょっと話がソレますが、フランスでの修業時代、働きたい店に入るのに3年待った。その間に、自分の技を研ぎ、言葉を学び、早過ぎず遅過ぎずの機が熟すのを待ったわけです。モノとの出会いも同じこと、タイミングや相性に左右される。たとえ、ナイフ1本でも、本当に使いやすいかどうか、周囲の男女に使ってもらったりもするが、他人の意見に揺れてはいけない。もちろん耳を傾けて参考にしたり、世の趨勢を正確に把握したいが、しかし振り回されず、自分の料理に合うかどうか、目指す店づくりに添うかどうか、よく見極め、決めたら決して譲らない」。

こうして狙いを定めた後、いかにゲットするのか。

「モノとの出会いは、イコール人との出会い。業者さんの機転や尽力で手に入ったモノがあれば、ネット通販で信じられないくらい安く買えた厨房機器もある。店舗設計では、懇意のお客様の専門的な知識やコネクションに助けられたりもしました」

この店は、下村シェフの人生そのものようだ。今後の“下村版”の熟成ぶりがますます楽しみに becoming.

◎エディション・コウジ シモムラ
(Edition Koji Shimomura)
東京都港区六本木3-1-1
六本木ティーキュービル1F
☎03-5549-4562
| 12:00~13:30LO、18:00~21:30LO
不定休

◎ナイフについての問い合わせ
「グラスクラフトおじゅまや」
☎045-548-1465
<http://www.ojumaya.com>

左ページは「ル・ティエール スターキナイフ」。独特のカーブを描くフォルムは、人間工学に基づいてデザインされた優れた機能を内包する。特注で店名も入れた。1「マエストロ チーズ&フォウグラ・ナイフ」。より固い肉質の料理に添えられ、さらなる切れ味を誇る。持ち手は堅牢なエゴニーウッド材(他に3種あり)。右は、左ページと同じナイフ。2 レセプション・デスクは黒の大理石製。トップはお客様がサインなどしやすいように革貼りにして斜度もつけられる仕組み。店舗デザインは建築家との二人三脚。高い天井から吊された照明の位置、グラスやワインクーラーを置く棚の高さ深さなど、シェフは入念にチェックして仕上げたという。3 アミューズなどを盛るガラスプレート各種はシェフのデザインによるオリジナル。「漆で色を加えるなど、さまざまなバリエーションができるのでは」とシェフ。