

カタルーニャ・クロッシング

カタルーニャと日本。人や企業、そして芸術、生活がクロスする現場を探ります。

第6回 ジョゼップ・バラオナ・ビニェス氏 (シェフ)

AMICS お生まれになったのはリエイダLleidaですよね。どんな街なのでしょう？

バラオナ リエイダは農業を中心としたカタルーニャの中堅都市です。カタルーニャの大きな4つの町はジローナ、バルセロナ、タラゴナ、リエイダ。3つは「ナ」で終わって海がある。リエイダだけが内陸にあってちょっと違う。ちょっとユニーク。真ん中にあるので海に1時間、周りの有名な山にも1時間でいける。場所としては最高だけど、洒落たバルセロナの人から見たら田舎臭いイメージです(笑)。スペインで一番の農業関係フェスティバル：フェリア・デ・アグリカルトゥーラが9月に開かれます。野菜、豚、オリーブオイルといった産物、農業機械、当然のこと美味しいレストランも出店されます。父親がフェリアの主権者側だったので、子供の頃はこの一週間が一年で一番楽しい時でした。

AMICS お母さんはレストランをされていたとお聞きしました。

バラオナ とても料理が好きで、私が12、3歳の頃に祖父の家を利用してレストランをはじめました。私はその後、経済を学びにバルセロナの大学にバスで通うんだけど、どうもびったり来ない。学校が終わるとすぐ戻ってレストランの手伝いをしていました。6人兄弟ですが、みんな料理が好きで上手です。父親は料理できない、世界で一番いい人。料理は全てお母さんの影響です。お母さんの食材へのこだわりはとても強く、野菜も果物も全て指定のものを買いに行かされるし、美味しいのがなければ買わない。さらにはいつ食べるのが美味しいか、そのタイミングの目利きもきびしい人でした。

AMICS 来日されたのはどんなきっかけだったんでしょう？

バラオナ 23歳でした。フェリアの時に日本からオリーブオイルを買いに来ている人たちがいて、うちのレストランになぜか毎日来てました。私はレストランに出ていたんですが、しばらくして日本に来ないかと誘われました。「日本!?!どこにあるんだっけ」というレベルで全く日本のことは知りません。自分の店はあの場所の「エル・パティ・デ・バラオナ」からです。それから「料理の鉄人」だったり「小笠原伯爵邸をレストランにリニューアルしようよ」ということになったり、忙しかった。でも安くてもうまいものもやったりから、大好きだったピンチョスを紹介し自分の店は「ピンチョス・ベボ」にリニューアルしたんです。毎日築地に行くけど鯛、イカなど安くフレッシュな素材だけを買う。築地の後は小笠原伯爵邸で総料理長からメニュー開発と指導や取材。午後からは日比谷に戻って黒いTシャツで若いスタッフと「はい、いらっしゃーい!」とやる。全く正反対(笑)。ピンチョス・ベボはいっぱいお客さんが来てくれて、でもあれだけやっても赤字でした。安かったんですよ(笑)。その間に愛知万博のスペインパビリオンの仕事もくる。そしてそれが終わった時、小笠原もピンチョスも全てやめました。

AMICS 全く値段も方向性も違う二つをこなすふたりのバラオナさんがいて、それをまたリセットしたわけですか。

バラオナ そう。わたしは「もう一回ゼロからやりたい」ところがあります。それがこの「レストゥディ」なんです。ここをベースにセミナーやクラブも進めて行く中、フォーシーズンとのイベントをきっかけに始めることになったのが「BIKiNi」です。ピキニってバルセロナのホットサンドで、自分の店でも人気だったんです。結局、わたしは安いもの、コストパフォーマンスが良くなって、お客さんがいっぱいくれるのが好き。小笠原時代を含めてミシュランみたいなこともさんざんやった。分子学的な調理法だったり、亜酸化窒素使ったり、ゼーンぶやった。だか



ら今はシンプル、シンプル、シンプル。どこまでシンプルでいられるかが大事。それは自分が子供のときに食べた料理だったりする。とにかく自分はシンプルが好きということがいろいろやってきた結果としてわかる。

AMICS 日本でバラオナさんの料理を作る料理人を育てる。どんな発見や体験がありましたか？

バラオナ レストランビジネスをやっていくの一番大事なものはなんだと思います？それは「人」。日本人は真面目でプライドが高い。完璧にできるまで遅くまで残ってでもやる。カタルーニャ料理はやったことなくても、料理が好きで、フレンチでもイタリアンでもベースがあれば成長する。料理が好きかどうかは5分でわかる。掃除が好きじゃない人はまずダメ。料理人の仕事は半分以上は片付けです。それに準備。お母さんの料理見てきたからわかる。次に、料理人が育ってくると、彼の料理とわたしの料理のバランスを取ってあげなければいけない。料理人にも自分のプライドがある。シェフである私はそれを大事にする。その代わりに自分の料理(と同じかどうかのレベル)は下げなければならなくなる。でも料理人はわたしが作る料理と自分の料理を比べて「なんかシェフのと違うんです」と迷う。それは当たり前。料理人はロボットじゃないから、彼が作ったのは彼の料理、彼の味でいいということ。美味しいかどうかの判断がポイントになる。最初の頃は「なんでできないの」とイライラした。今わかってきたのはもっと人にお任せする、信じてあげる。美味しかったら「美味しいねえ!」と言ってあげる。そうでなければ「ここは塩味が足りないな」と指導する。このバランスが楽しい。

AMICS そのシェフと料理人の関係はバルセロナの「La Venta ラ・ベンタ」ではどうですか？

バラオナ 日本で20数年間やってからバルセロナにお店を手がけたんです。最初の頃はすごかった。日本とはやり方が違う。考え方が違う。でも味は完璧!だって18歳で入って40年近くも同じことやってるんだから完璧です。その味はわたしがどうこうできるわけじゃない。でもやりかたは別。清潔でなかったり、危なかったり、無駄があったりとかいろいろなこと気づく。この料理はちゃんと残して、足りないところをプラスする、やり方をもっと良くする。メニューとお店のプロレベルをもっと高めたいと思った。

AMICS ラ・ベンタって古くからあるお店ですよね。クラシックな料理を出していたと聞いています。

バラオナ そう、今でもクラシックです。そしてほんとうに美味しいんです。日本料理は季節のものを大事にします。ラ・ベンタもそうです。いい食材の目利きは凄く厳しく、魚も野菜もフルーツもそのレベルに合わないものは持って帰ってもらいます。料理はシンプルな家庭料理。フリットがあって、煮込み料理があって、何品もある昔からある料理と新しく入れたものとのバランスをとっています。

AMICS バルセロナは今、変わった料理を追いかけるばかりで、美味しくなくなっている気がします。

バラオナ うーん、そうですね。バルセロナで一番変なことをやっているシェフたちは、みんな休みになるとラ・ベンタに食べにきてます。ドス・シエロスのトレスさんも、ABaCのジョルディさんも日曜は休んでラ・ベンタに来ます。残念だけど昔からの店はなくなっちゃった。ラ・ベンタもそうなりかけてたんです。ファンはいっぱい、料理を美味しくしてくれる人がいる、それなのになくなりかけてた。だから日本の真面目さを入れる。朝来たらナプキンをきれいに畳んで並べる。洗ったまな板をもう一度きれいにする。準備を大事にする。料理は変えずにやり方を変える。大変だった。まず役に立ったのは日本の料理人のジャケット。みんなこれ好きでしょ。厨房の洋服はみんなばらばらだった。店と自分の名前が入ったジャケットを60枚も日本で買って持ち込みました。厨房だけで20人もいるんですよ。みんな「かっこいい!」とよ கொண்ட。それだけで変わった。チームになった感じ。もともとみんないいメンバーだったし、お店はすっごく雰囲気がいいから、それで一気にまたよくなった。もう一つは挨拶。日本は「おはようございます!」から始まるけどカタルーニャは特になんにもない。あなたもBuenos días!って言われたら気持ちいいよね!これから今日も6時間働くんだからさ。そうしようよ!って。終わったらさ、おつかれさま!にあたる言葉はないんだけどHasta mañana!って言うよ、ってね。ミーティングも始めた。厨房だけじゃなくて、事務の人、庭の手入れのスタッフ、みんなで40人です。こんな風に料理のことじゃなくて、働き方、プロフェッショナルであることを少し入れたら、今、素晴らしいようになっていく。自分にとっても「ラ・ベンタ」と「レストゥディ」の往復はいろんなアイデアがでてくる。

AMICS バラオナさんにとってのカタルーニャ料理とはなんですか？

バラオナ それは季節と家族の料理。例えば1月はアーティチョー

ク。そろそろくる!とみんな待ってるんですよ。カタルーニャ料理は季節の美味しいもの、シンプルな料理それが大事。その上で外のいいものがあつたらすぐ取り込んじゃう。プラスにする。今のカタルーニャの変なシェフたちもそう(笑)。料理だけじゃなくて、もともとカタルーニャは変な人が多いんですよ(笑)。ガウディもそうだし、ピカソだってそうでしょ。場所だってわたしたちはフランス人でもスペイン人でもない。昔からしっかりした文化がある。みんな真面目で仕事する、お金を大事にする、困ってる人を助ける、つながる。そこをちゃんとちゃんとやって外に勉強に行つて、新しいものを取り込んでくる。新しいやり方もね!

<AMICSの眼>

いやいや、よく話をしてくれる人だ。徹子の部屋に出たときも「40年やってきたが黒柳さんより喋ったのはホセさんだけ」とディレクターに言われたらしい。母親の料理に対するリスペクトがとても強い。カタルーニャのシェフはそれをストレートに語る。皆んな母親から学んで、母親の料理を確認しながら「変な試み」とのバランスをとっているんだろうか。そしてバラオナさんが食の現場でクロッシングさせたのは、調理法だけでなく人の動かし方、育て方。ラ・ベンタ!行ってみませんか!

(取材/文 原正彦)



JOSEP BARAHONA VIÑES

1966年、カタルーニャ、リエイダ生まれ。日本に現代的スペイン料理を紹介するとともにタバス&ピンチョスブームの先鞭をつける。現在は料理アトリエ「レストゥディ」を経営するとともに都内各所の「BIKiNi」、バルセロナの老舗レストラン「ラ・ベンタ」のプロデュースを手がけている。著書多数。

ACCIO 商品情報

ANNADEMANEL

<https://annademanel.com/>

今年の7月、恵比寿で開催されたShoes From Spain にデザイナー自らが初来日し2020SSコレクションを紹介しました。ブランドが柱とする「ラグジュアリーなエスパドリユ」というコンセプトにふさわしく、1点1点にデザイナーの深い愛が込められており、どれもオリジナリティ溢れています。先日の展示会においては、可憐なレース生地をあしらったサンダルが「美しい花嫁の足元を飾るのにぴったりだ」とウエディング業界の方に好評でした。アプロディーテー、アポロ、ゼウスなど、ギリシア神話オリンポス12神の名前を冠したシリーズに共通しているのは、情熱の赤をイメージさせる、インソールのカラーです。この上品な赤がANNADEMANELのブランドカラー。デザイナー曰く「世の中の広がりとその移ろいゆくスピードを肌で感じながらも、時間を忘れるほど作業に没頭して生み出したデザイン」です。9月にはNumancia通り(52-54 interior)にショールームをオープン致します。次回バルセロナにお越しの際はぜひお立ち寄りください。面談ご希望の方、またその他お問い合わせはcontactus@annademanel.comまでお気軽にどうぞ。



【ACCIO 東京カタルーニャ州競争力振興機構】
電話番号: 03-5575-3690 メールアドレス: tokyo@catalonia.com

Bodega Séptima (ワイナリー・セプティマ)

<http://www.bodegaseptima.com/en/>

カタルーニャを代表するワイナリー・コドルニウ。カバCodorniuはもちろんですが、BACHやRaimatなど、コドルニウ・グループのスティルワインをお気に入り銘柄としてあげる人も多い。そうした方々に今回ご紹介したいのは、グループがスペイン国外に所有している2つのワイナリーのうちのひとつ、アルゼンチンのSEPTIMAのワインです。セプティマはその名前のとおり、7番目にコドルニウ・グループ傘下に入ったワイナリーです。このSEPTIMAは世界のワイン愛飲者の間ではかねてから評価が高く、いずれ間違いなく日本市場にも入る、コドルニウ・グループ最高品質のワインです。カタルーニャのテロワール、アンデス山脈ふもとメンドーサの広大な土壌がもつ個性、2つを伸び比べて頂ければ、ワインの奥深い世界が一層楽しく感じられるはずです。

