

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10回 ジュゼップ・ロカ氏 (ソムリエ)

「若い作り手は古いぶどう畑や稀少な品種の再生に取り組んでいます」



© José Salto

AMICS 英国の「Restaurant」誌主催の世界のレストラン・ベスト50では、アル・セリェー・ダ・カン・ロカは2013年のトップ獲得以来、常に3位以内をキープしてきました。2019年からは新たな「ベスト・オブ・ザ・ベスト」へランクアップされたこと、おめでとうございます。

Josep ありがとうございます。新しいカテゴリーができ、私たちがそちらに移り、スペースが空いたことで、ベスト50のトップを目指す世界中のレストランにとって可能性が広がりました。私たちは今、責任がある立場だと考えています。一度か二度ナンバーワンになれば、それ以上は必要ないのです。もっと多くの人たちが、それぞれ目標を持って成長していくということではとても良かったと思います。

AMICS さて今年にはCovid19で世界が変わりましたが、現在はどうお過ごしでしょうか。ジローナの様子、カン・ロカのお店やスタッフの状況はいかがなのでしょう。

Josep 幸いカン・ロカの家族、スタッフは皆健康です。しかしお客様を迎えて、食事を通じ、幸せを提供することができない状況は大変心配です。社会的、衛生的な危機にありますが、レストランというものは、ある意味ではパンデミックの苦しみを減らす効果があると感じています。食事はコロナからくる精神的な不安定さやショックから人々を修復し、癒すことができます。感動を与え人々の健康をサポートすることは使命でもあり喜びだと思います。

AMICS カン・ロカはシェフ、ソムリエ、パティシエと3人が兄弟であることが他とは違う強みになっていると思います。ジュゼップさんのソムリエとしての役割をお聞かせください。例えばメニュー開発にもコミットされることもあるのでしょうか。

Josep そうです。3人がそれぞれ別の分野の3つのチームを編成して、クロスさせながら仕事をしていることに意味があります。弟のジョルディは甘みに、兄のジョアンは塩味に、私は液体に強みを持っています。それぞれを理解し認め合うことでクリエイティブなチームが生まれます。兄が寛大にも私をキッチンに受け入れてくれたので、私はソムリエの立場をキープしながらキッチンのクリエイティブな過程に参加します。例えば一つのワインから発想して全く新しい料理を開発する、あるいはワインに合わせてレシピや調味料、料理のテクニチャーを変更するというようなことです。

AMICS 他のレストランではソムリエの方がそのように行動することはあるのでしょうか。

Josep シェフの創作した料理に対してワインを合わせていく、

選択していくというのが通常のソムリエのかたちです。カン・ロカは3人の三つの世界が対話をしながら進みます。ですので、こうしたソムリエのケースは少ないと思います。

AMICS 素晴らしいですね。それは兄弟であるということに加えて、ご両親がレストランを運営されていて、3人が同じ料理を食べて育ったということもあるように推察するのですが。

Josep そのとおりです。私たちの生き方、在り方にとって重要なことです。私が子供の頃、両親のレストランのキッチンには12年間、休みなく開いていたのですよ。私たちはそこで育ちました。そこでパートナーシップ、努力すること、要求すること、犠牲を払うことを学び、ホスピタリティーや寛容



© Albert Bertran

であることの重要性を理解していきました。まさしく3人のDNAであり、この業界での私たちの生き方です。カン・ロカではスタッフも見習いの人たちも、毎日両親のレストランに行って食事をしますから、私たちがやってきたように学ぶことができます。毎日の仕事、人生、両親の世代や文化へのリスペクト。私たち兄弟を培ってきたものを、若い世代の彼らにもリアルに体験し発見するんです。

AMICS なるほど！料理としての味付けだけでなく、レストランとして大事なものを体験学習するわけですね。

Josep 全ての従業員が私たちのレストランに残るわけではありません。ここで働いて、去るという時がきます。私たちの店で料理は覚えられますが、それ以上に、より良い人間として巣立ってもらいたいと思います。

AMICS 修行中のスタッフに日本人の若者はいますでしょうか？

Josep 今はいませんが、これまで何人もいましたよ。彼らは私たちの知らない日本の習慣や知識、文化を携えてきます。ですから彼らが今度はどんな事を教えてくれるのか楽しみです。

AMICS 日本に何度も来られていると聞きますが、ご滞在中のエピソードをお聞かせください。たとえば日本酒はお好きですか？日本料理での接客はいかがでしたでしょうか。

Josep 日本酒はとても好きです。魅了されています。とても美味しくワイン同様に複雑で魅力に満ちています。文化的にも大変豊かなものだと理解しています。また、レストランでも家でも畏敬の念を持って人をもてなす様子は、芸術、儀式、茶の湯にも通じるものだと感じました。特に私には、自分たちのレストランのエントランスからどうお客様を尊重し迎え入れるかという点で、新たなインスピレーションを与えてくれました。同じようにファミリーで店を営んでいるということでは銀座の「壬生」のホスピタリティーが印象的でした。さらには後日、ご家族でジローナの私の両親のレストランにもいらっしやっていたいただきましたが、東京とジローナのそれぞれのお迎えの仕方やホスピタリティーのあり方を見ることができ、とても印象深い体験になりましたよ。

AMICS ワインのお話を聞かせてください。スペイン/カタルーニャ

料理は3兄弟のいる両親のキッチンから始まる



は赤ワインやCAVAの評価は高いです。それに比べると白ワインは評価が低いように思えます。

Josep そうですね。ここでは偉大なワインは赤ワインでなければならぬという考え方がありました。白ワイン作りはあまり注目されてこなかった。ところが状況は変わりつつあります。10年ほど前から若い人たちは、古いワイン畑や稀少な品種(カリニエラ・ブランカ、マカベオ、ガルナツチャ・ブランカといった古く興味深い品種)の再生に取り組んでいます。「赤ワインよりも良い白ワインを作ろう」とメンタリティーが変わりました。今カタルーニャでは白ワインを「バルデ」と呼んで、好んで飲まれるようになっていきます。カタルーニャのガストロノミーにとってもよく合いますからね。

AMICS 若い世代といえばジュゼップさんとジョアンさんのふたりの息子さんも料理のキャリアをスタートされたそうですね。父親として先輩としてどう見られていますか。行く行くはカン・ロカを継いでいかれるのでしょうか。

Josep ジョアンの息子マルクと私の息子マルティ。二人は料理の世界に入って経験を積みつつあります。この仕事を続けたいといっていますが、それが私たちの店なのかは疑問です。カン・ロカの重圧をかける事は避けたいと思っています。私たちの祖父母はレストランを営み、両親も新たに自分たちの店を開きました。そして私たちはこのレストランをはじめました。彼らにも自分たち独自のプロジェクトを起こして欲しいのです。もしこのレストランを続けたいならうれしいです。しかし他のやり方で彼らが幸せに、好きな仕事をしているのはもっと嬉しいと思いますよ。

AMICS カン・ロカはファミリービジネスの成功例ですね。お客さんはずっと続いてほしいと思うでしょうね。

Josep それはもちろんうれしいですが、このままで永遠に続く必要はないですよ。私たちのスタイルは流行ではありませんし、両親や古くからの世代とコミュニケーションをとったその先にいると思っています。だから息子たちはそういった遺産を引き継ぎながらも、枠組みに拘束されず、その先に新しい価値をつくることを目標にしてほしいんです。

協会活動

◎テルトゥーリア開催:1

去る2020年10月8日に、テルトゥーリアがオンラインで開かれました。

テーマ：「作家ムンサラット・ロッチとバルセロナ」

講師：保崎典子氏(カタルーニャ文学およびスペイン現代女性学研究者)

保崎氏には、知られざる作家、ロッチの代表小説「さらば、ラモーナ」の紹介とともに、作品にでてくるバルセロナの街を画像でご紹介いただきました。コロナ禍で旅行ができませんが、バルセロナを散歩しているような講演となりました。参加者は35名、東京の当協会オフィスからの配信となりました。

◎テルトゥーリア開催:2

12月8日に、2020年4回目のオンラインテルトゥーリアが開かれました。当初は、オンライン、オフラインのハイブリッド方式をご案内しましたが、コロナウィルス状況がよくないためオンライン方式に切り替えての開催となりました。参加者は45名、霞会館(東京・西麻布)からの配信となりました。

テーマ：「深淵なるカタルーニャ 総領事としての3年半」

講師：渡邊尚人氏(前駐バルセロナ日本総領事)

AMICS この先、カン・ロカが目指す食の世界について考えたり、準備されていることはどんなことでしょうか。

Josep いろいろな視点からイノベーションをしていきます。キーワードは、より健康的、よりサステナブル、よりエコロジカル、そしてよりクリエイティブです。例えば、ここに日本酒カッヤマのボトルを加工してロゴ入りグラスを作りました。レジ袋もバッグやエプロンに再生させて、インターネットで販売しています。ワインボトルも再生して、クリエイティブなお皿やグラスにします。料理については土に注目してできるかぎりのリサイクルを考えていますし、再生可能エネルギーの使用、ダイナミック・バイオ農法などグリーンでサステナブルなものを追求します。

AMICS 最後に最近注目のカタルーニャワインを教えてくださいませんか

Josep とても難しいですね。赤は例えばDOプリオラットでは、クロス・マルティネスの高地ぶどう畑ガルナツチャの赤ワイン「Sara Pérezサラ・ペレス」です。とても興味深いのが、カリニエラ・ブランカからつくるDOアンブルダのコズミックの白ワイン「Valentiaバレンティア」非常な熱量をもった再生ぶどう品種からのワインです。この2本です。

AMICS ジローナを訪れカン・ロカ、そしてご両親のレストランにうかがえる日が早くやってほしいと痛烈に思います。今日はありがとうございました。

<AMICSの眼>

すでにトップランクのカン・ロカ。「ベスト・オブ・ザ・ベスト」というカテゴリーは横綱ということだろう。カン・ロカの3兄弟は両親の旧い世代の価値を若い世代に体験させることに手を抜かない。そしてワインの若い作り手たちは、古い品種を掘り起こし新しいワインを仕上げる。遺産に目を向けるだけではなく、リスペクトの先にある価値づくりが目標だという。真のクロッシングはカタルーニャの中で、カタルーニャの「世代」をつなぐ実践でもあるのだ。(取材/文 原正彦)

Josep Roca

カタルーニャの小さな町、ジローナにある「アル・セリェー・ダ・カン・ロカ」を経営するロカ3兄弟の次男。兄ジョアン、弟ジョルディとともにカン・ロカを世界のトップランクに押し上げる。カン・ロカではソムリエとして活躍するだけでなくホールも担当し接客の改革を進める。世界最高のソムリエの一人として数々の賞を受賞。

