

2010年版のミシュランガイド・サンフランシスコで、高橋啓子さん(48)が料理長を務めるフランス料理店「エル・パセオ」が一つ星を獲得した。フランス料理の世界で日本女性が星を獲得するまでの道程の支えは、ひたすら新しい味を追い求める本人の好奇心と、道を示し続けた経営者の夫、武居征吾さんだった。

身長153cmの小柄な体。はにかんだ表情で話す姿からは、言葉も考え方も違つスタッフ十数人をまとめる姿は想像もできない。

だが、キッチンに入ると表情は一変するという。料理を運び出す出口に仁王立ちし、一皿一皿の出来上がりを目を光らす。少しでもソースがにじんだらやり直し。頭一つ以上大きい男たちをどなりつけることも。

「お客様に申し訳ないから。キッチンには戦いです」

調理師免許を得たのは26歳。結婚後、何か手に職を付けようと学んだのが始まりだ。ただ、選んだのは女性料理人がほとんど見あたらないフランス料理。夫の後押しで、東京の高輪プリンスホテル(現在のグランドプリンスホテル高

高橋 啓子さん

日本女性、仏料理でミシュラン一つ星



ニューリスな人ビト

輪)の「ル・トリアノン」に初の女性として入店した。

男社会の壁は想像以上だったという。しばらく誰にも口をきいてもらえなかった。「『女に何ができる』という視線。すぐやめると思っていたのでしよう」。

だから弱い自分を封印。仕事中に涙を見せないため、3時間早く店に入りロッカーで泣いて涙を枯らした。

フランス語が理解できず年下の同僚に鼻で笑われた。それでも自分の体より重い大鍋を引きずり続けた。

3カ月後にようやく、ある先輩に「干しタラとジャガイモのパテを作ってみるか」と声をかけられた時は

「うれしくて仕方なかった」。その後、料理長の食事作りも任せられた。「ほめられたことはない」。だが、4年修業した後、夫のレストランの料理長になると、その味は多くの客をひきつけた。力はいかに培われていた。

「うれしくて仕方なかった」。その後、料理長の食事作りも任せられた。

「ほめられたことはない」。だが、4年修業した後、夫のレストランの料理長になると、その味は多くの客をひきつけた。力はいかに培われていた。

小さな店では突然メニューにない料理を注文されることも。「食材の使い方や瞬時に判断する力はこの時期に鍛えられた」。料理の幅を広げ、さらなる飛躍のきっかけにもなった。

夫がエル・パセオの経営権を得たのを機に05年に渡米。「英語は全くできないし、不安ばかりだった」。

夫がエル・パセオの経営権を得たのを機に05年に渡米。「英語は全くできないし、不安ばかりだった」。

夫がエル・パセオの経営権を得たのを機に05年に渡米。「英語は全くできないし、不安ばかりだった」。

夫がエル・パセオの経営権を得たのを機に05年に渡米。「英語は全くできないし、不安ばかりだった」。

「キッチンには戦争」。ひとたび足を踏み入ると穏やかな表情が一変する

「新しい味を」努力 花開く

当初思い通りの食材を調達できないことや、新しい味を受け入れてもらえないジレンマも感じた。だが、毎日朝8時から午前0時過ぎまで店で料理に集中。4年目の星獲得は、その努力の成果という以外ない。

高橋さんの料理の特徴は食材へのこだわりと客の想像を超えた味の調和にある。看板メニューは「フォアグラのポワレ、エスプレッソソース添え」。表面をカリッと焼いたフォアグラの濃厚さとエスプレッソの苦みが調和し、絶妙な味わいとなる。付け合わせのアーティチョークやさつまいものピューレと食せば、個性はさらに際立つ。

本人は星の獲得について「店全体のチームワーク。私個人の力ではない」と語る。次の目標を聞くと横から武居さんが「三つ星ですね」。すると高橋さんは「あつ、そつだったの。私はその道を進むだけです」とほほ笑んだ。料理への純粋な情熱と、夫の夢をかなえようという妻としての思い。料理人としてどう進化するか想像がつかないところの魅力がある。

(生活情報部 坂下曜子)