

「縁」は味なもの

大将直樹さんは、20年以上大阪を代表する「浪速割烹 荒川」で修業を積み、3年前岐阜で夜は一日一組限定的日本料理店「teizenこうち」を開店しました。ほがらかな笑顔で「私たち夫婦、まったく違う性格なんです」と話すのは、女将あい子さん。そのまなざしは、大将の繊細な動きを片時も逃しません。そんな絶妙なバランスの夫妻の二人三脚の歩みをご紹介します。

teizenこうち
大将 高見直樹さん
女将 高見あい子さん



岐阜市島栄町。teizenこうちはこの閑静な住宅街の一角にあります。

「ここは以前、私の実家があった場所です」

確かに決して料理店としてはいいとはいえない立地。しかし最大の利点は「家賃がかからない」こと。

「その分、食材などが充実でき、料理にも集中できます。何より大将の料理は本物ですから、店の場所は大きな問題ではありません」

そう、自信をもって熱く語ります。

二人の出会いは、大将の修業時代。いつしか一緒に店を持ちたいという夢を描くようになり、その頃から「食材には安全でおいしい」を基に「とことんこだわりを持ちたい」と語り合ってきました。

「岐阜は自然に恵まれ、土が肥え

ていて、私たちが目指す「安全で美味しい食材」が豊富に育つすばらしい場所です」と、語る大将。

teizenこうちの料理には、そんな二人の想いで選ぶ厳選した食材がふんだんに取り入れられています。

料理出張は 真剣勝負のライブ

大将と女将は、1〜2か月に1回位の割合で全国に「料理出張」に出掛けます。その数はこの3年間で20回を超えました。

きっかけは女将の提案でした。

「料理出張は、毎回すごい緊張でハプニングも多々ありますが、それを上回る『ワクワク感』があるんです」
知らない土地に向き、その土地の旬の食材を使って料理を作りもてなします。お客様も場所も素材もその日、その場限りの真剣勝負。そんな

な時間を過ごすことで、大将が今までストイックに「日本料理」を学んできた枠を少しひろげて、幅広く自由に組みめるのではないかと女将は考えたのです。

二人は料理出張に、必ず岐阜の素材を持参します。

「十六さきげだつたり枝豆だつたり、その時の岐阜の旬のものを持っています」

そこには、岐阜の食材と現地の食材を、例えば一つのお椀に収めることで、出張先のお客様に、岐阜との「縁」を繋げたい、そんな想いが溢れます。

「岐阜は日本の真ん中にあり、日本中どこに出掛けるのにも便利なんです」

これも岐阜でお店を開いたことの利点となりました。

「何してるんですかあ」 からはじまる出会い

料理出張の際、現地には必ず3日前に入り、まずレンタカーを借りてひたすら走りまわります。

さあ、ここは女将の本領発揮です。「昼間は気になるものや気になる人、風景を探してそこで声を掛けまわります。塩を作っているおじさん、牛を引っ張っているおじさんにも声を掛けました」

『何してるんですかあ?』が、女将の魔法のことば。その土地の逸材と出会う全てのきっかけです。

夜は必ず地元の人で賑わっている居酒屋へ。盛りあがっている地元の人、の近くに席を陣取り、一緒にわいわい過ごします。

意気投合するとその人からどんどん橋渡ししていろんな情報が入ってきます。市場には出回らない野菜や魚との出会いがはじまります。

「声を掛ける人を選ぶのは全てが私の動物的勘!外れた事はありませんよ!」

こうして出会ったその土地ならではの素材を岐阜に持ち帰ります。料理出張直後の店には、旅の思い出とともに特別メニューが勢揃いします。

イベントは 新たな挑戦の場

teizenこうちでは、若い世代を対象としたイベントにも取り組み始めました。

最初のイベントには、ジビエ料理を選びました。

「岐阜には狩猟に関わっている方が多いと聞いていたところに、たまたまお客様で狩猟をなさっている方が来店され、日本料理と融合させてみたいと思いました」

そこでこだわったのは、やはり日本料理の伝統と技の粋である『お出汁』です。

「大将の料理の要であるお出汁。これを最大限に活かして、ジビエにありがちな味噌や生姜などで臭みを消す方法ではなく『お出汁』でジビエのよさを引き出し、召し上がっていただくことを考えました」

その後もワイン、紅茶、チーズ、etc.:日本料理と異素材との融合イベントが数々開催されています。今では次の開催を期待する若い世代のリピーターが着実に増えています。

今後は「ジビエのように特に若い方々がまだ深く味わっていない」岐阜の食材」を積極的に使用して、岐

阜の方々が岐阜のよさを再発見できるように新たな日本料理に挑みたい」と二人揃って語ります。

「イベントは料理出張とはまた違った意味で『リアル』。若い世代の感性や反応が吸収でき、また『冒険』もできます。お客様にはお値段以上のクオリティーと満足感、そして私たちの『ワクワク感』も味わっていただきたいです」

「ここに来ると岐阜にいなながら日本中を旅行した気分になれる。そして岐阜のよさを改めて深く感じられる。そんなお料理を、長くお出しできる店にしていきたい」

大将と、女将。

二人は

まだまだ、旅の途中。

遥か先を目指し、

二人三脚で歩み続けます。