味と匂い研究会2012年度活動報告
――嵐山吉兆・徳岡孝二会長に聞く、吉兆の四季と味・香り（聞書き）

岩﨑陽子

０．「味と匂い研究会」設立趣旨

現代は視覚偏重型の世の中である。人は常に文字や画像に取り巻かれ、それらの洪水に溺れながら、それらがないと不安になる（モバイル型ＰＣの普及、メールやツイッターの即時性と普及力）。こうした視覚と同時に聴覚偏重型ということもいえよう（街中のＢＧＭ、音楽の携帯）。こうした時代を反映して見えるものや音についての研究は盛んであるが、味覚と嗅覚についてはどうであるか。

この研究会は、五感の中でも比較的先行研究の乏しい「味覚」と「嗅覚」を取り上げ、それらの特性を検証した上で、感覚による世界認識の新たな在り方を未来に向けて提言することを目的として2012年4月に設立された。

従来、味覚や嗅覚の奥深い可能性に注目してきたのは研究者であるよりもむしろ芸術家であったかもしれない。言葉に表現しにくい味覚と嗅覚の世界を掬い出し、未来に向けて新たな形で提示するのは、こうした芸術分野から発することがふさわしいと思われるのである。

したがって、研究会は京都嵯峨芸術大学の教員である真板昭夫（観光デザイン）、坂田岳彦（デザイン）、山本直樹（現代アート）、岩﨑陽子（哲学・美学）が中心となり、かつ学外からも橋本俊哉（立教大学・観光社会光学）、井上健司（株式会社松栄堂）、井上貴元（味香り戦略研究所）各氏を迎えて発足した。

当初研究内容としておおまかに想定したのは、まずは旧来の食と香りが共同体・社会の中で果たしてきた役割を解明し、次に次世代を見据えて転換期として現代をとらえ、現在と過去とを比較する。最後に、クリエイティブな視点で未来に向けて味覚と嗅覚も含めた新たな世界認識と日常生活の構築を提言するというものであった。

研究手法としては、各メンバーの専門性の違いを生かして共同研究を緩やかに進めつつ、各人のテーマの追求も同時並行的に行うことで合意した。

１．第２回味と匂い研究会について

2012年9月21日（金）18時よりHANA吉兆にて第2回味と匂い研究会を開催した。

この会では研究会員の真板昭夫教授のご紹介により、嵐山吉兆の徳岡孝二会長をお招きして「嵐山吉兆の大切にする味と香り」というテーマでお話を頂いた。講演という堅苦しい場を嫌う徳岡会長のご要望で、食事会という形式の中、和やかに研究会は進行した。

そもそも味と匂い研究会が京都随一の料亭である嵐山吉兆の会長を迎えて味と香りについて話を伺うことになったのには深い理由がある。

従来、味（食）にも香りにも生命保存のための欲求という動物的側面が根底にある。その証拠に、西洋哲学ではプラトンやアリストテレスの分類に倣って「味覚」「嗅覚」は「視覚」「聴覚」といった高級な感覚に比べて低級なものとされており、研究のテーマにすらならなかった。この理由は、感覚する際に対象との距離がとられる視覚や聴覚に対して、味覚や嗅覚は個人の「内部」で起こり、まるでその感覚に襲われるように巻き込まれるからであるとされた。対象の理性的な把握が出来ない以上、それは動物的かつ本能的な在り方をするものとして、人間の思考の対象外に追いやられてきたのである。

しかし、これは少し考えればおかしな話であり、私たちは味や匂いを動物的なものとして利用するだけではなく、これを非常に洗練されたかたちで享受することもできる。むしろ、料理や香りの洗練こそが人間と動物を分け隔てる指標ともいえよう。そして、こうした洗練された場において、人は味や香りをコミュケーションの最強のツールとして利用するとも考えられるのである。

その最たるものが、高級レストランや料亭での食事であろう。そこは単に空腹を満足させるために向うべきところではなく、味覚や嗅覚を越えて総合的に五感を楽しませるものに満ち溢れており、人と人が共に食べることで喜び、絆を見出す場を提供していると考えられる。

味と匂い研究会では、屈指の料亭である嵐山吉兆で味と香りをどのように考え、それらをどのように扱い、演出されているのかに興味を持った。また、味と匂いの洗練において最高峰の位置におられる料理人の方のお話を聞き、始動したばかりの研究会の方向性を定める手がかりにしたいと目論んだのである。

２．嵐山吉兆・徳岡孝二会長に聞く、吉兆の四季と味・香り（聞書き）

以下、第2回研究会での嵐山吉兆・徳岡孝二会長の話を聞書き形式で記録する。

これは、この会を味と匂い研究会2012年度の主要活動の記録として残すことを目的としている。また同時に、徳岡孝二会長と嵐山吉兆に関する貴重な一次資料としての価値を、談話をほとんど加工せずに記録する聞書き形式で、そのまま保存することを目指すものである。

【聞き書き】

ごあいさつ（岩﨑）

皆様、味と匂いの研究会にお越しくださいまして、ようこそありがとうございます。本日は前々から非常に楽しみにメンバーがしておりまして、この日を迎えることができましたのを大変光栄に、嬉しく存じます。吉兆の徳岡孝二会長様にお話をお伺いするということでメンバー一同緊張して（徳岡会長「こっちも緊張してる」）、そして楽しみにしておりました。
私たちの研究会は、味と香りについて総合的にいろいろな角度から、例えばアートをなさっている方やデザイナーの方、または企業にお勤めの方や、香りの松栄堂様もいらっしゃいますし、多角的な研究をしておりますので、何か一つのテーマというのを決めるのが難しいのです。けれどもそれぞれの立場から、いろいろなことを考えていければいいなと思っております。まだ始まったばかりの研究会でございます。本日は徳岡会長様にお話を伺ってまた、新たな一歩を踏み出せるように頑張っていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

徳岡孝二会長

[修行時代]

よろしくお願いします。今、紹介していただきました、嵐山吉兆の会長の徳岡です。元来、僕は人前でしゃべるのは、僕たちが修行に入った中学生、17歳から「料理人はしゃべったらあかん」ということは、ものを言うと唾が飛ぶという。わりかし昔から衛生ということにものすごい気を使う仕事でしたのでね。それで「料理人は喋ったらいかん。」そやから、こんな言葉があるんですけれど「講釈上手の料理下手」いうて今の料理人さんはほとんどテレビで喋りながら仕事してはるのを僕らが見てると「あー、だいぶん時代が変わってきたんやな」と思いますけれど。そんなことでいたって人前で話をするのが苦手なんですけれど。そんなんで僕らは「はい」と「いいえ」以外は修行中、答えが出ん世界やった。ほんで先輩が白いもんを「黒い」言うたら「はい黒です」と。というのは、後からその「黒や」言いはった意味がわかるんですけれどもね。そんな世界でずっと育ってきたもんですから。
ただ、食べもんに関しては神戸で基礎時代、中学出て17歳から21歳までずっと本当に基礎中の基礎というか叩きこまれて大きくなったんです。だいたい毎年一年に神戸だけで100人ほどの「坊さん」というか、見習いの子が出るんです。それは兵庫県の調理組合で「兵調」、そして神戸市の調理師組合で「神調会」というふうな、神戸の調理師の会が２つありまして50人ずつくらいで入ってきて、それを各お料理屋さんのことをね、和食の料理を一番上に見て、一番下はラーメン屋さんまでずっとあるんですけれどもね、和から寿司、居酒屋、ラーメンの屋台やってるとこ、それから「沖のもん」という日本料理の魚を扱う店がランクは一番上なんです。そのランクが一番上の中でも、修行している者が一番、神戸に一流の店が５軒ほどしかないという時代やった。戦前は神戸いうたら「和食の宝庫」みたいなところやった。全国の長者番付に10人中8人くらいまでが料理屋の主人が名前を出していた、というふうな時代が、つい僕らが入る2、30年前まではあったんですけれども、戦争で完全に大きな料理屋さんは皆潰れて。

[吉兆へ]

そんなんで、その一番ええ店に入れてもらおうと思うたら、ほんまに精進して。一番戒められてるのは、酒なんです。酒、煙草、女、賭けごと、それから「色シャツ」。（岩﨑「色シャツ？」）色シャツ着てたら汚れが目立たんという。それやから、僕らが見習いに入った時は白い割烹着に下は白いズボンという時代。今そんな料理屋さん、ほとんどないと思いますわ。そんな世界で育ちました。ほんでもちろん、入りたては給料なし。お休みもなし。そんなとこでしたから。それでも我慢できる子は、だいたい筋のええ子で、一軒の店でだいたい2年おいてくれるんです。それやけど、筋の悪い子は半月で次の店に回されたり。ということは、寿司屋に回されるとか、その次の居酒屋に回されるとかいうふうにだんだんだんだん落ちていくわけです。2年間おいてもらえたら一番筋がええということで、僕は吉兆さんへ入るまで4年ちょっとおったんですけれど、それは一滴も酒を飲まんかった。それが吉兆さんへ入ったら、その晩、外風呂でお風呂に行った帰り三十番いう屋台で、「アサヒビール」「ミツヤサイダー」って書いてあるグラスが昔ありましたやろ。（真板「あー、はいはい、ありました」）。あれに冷やをぐっと入れて「飲め」って。「いや、僕は飲めません」言うたら「お前、酒飲みの料理を覚えに来たんとちゃうんか」「はい…」言うて、ほれで飲んだら飲んだことないけど、コップ一杯飲んでもどうもないし、「おっ、飲みっぷりがええ。もう一杯飲め」言うて。それで生まれて初めて酒を飲まされて2合飲みました。そんで「おう、お前、筋がええ。」
今度は給料もろうたら、そんとき17歳、僕が吉兆さん入ったのは21歳やったから、その17歳のFいう子が一番その時に飲みっぷりのええ男の子で、「あれと飲み比べせえ」いうて。そんな時代でっせ。それでその子と飲み比べ。五合瓶、今は四合瓶ですけれどもね、五合瓶があってその五合瓶で飲み比べをさせられ、それから五合飲んだ後、店の子が、僕がダンスするいうのを知ってたから、その時分「アルサロ」いうのが流行っとったんですよ。「アルバイト・サロン」。ダンスのできる女性のおる大きな店です。京都では三条の傍にありましたね、大きなん。（辻井「ベラミ？」）。うん、ベラミいうて。今はねラポいうてわりかし大きいほうやったかな。そのアルサロに行って。僕、ビールもその晩初めて飲んで。その後、先輩の彼女がやっているというハイボール・バーみたいなところに行ってハイボール飲んで、それで僕はそこでダウンしましたけど（笑）。

[吉兆の厨房]

そんなことがあって、そやけど、味と香りとちょっとよそ道それましたけど、それで吉兆さんに入れても

らいました。そんならそんな状態で、吉兆さんいうのは親父（湯木貞一）が昭和5年に29歳で大阪の新町いうとこで商売を始めてからずっと、自分の「子飼」というか、一番下は丁稚さんで「追い回し」いうんですけれどもね、追い回しからだんだん皆上がっていくんですけど、皆子飼のひとばっかしの世界やから。おやじは湯木貞一いうんですけれど、湯

木貞一は職人さんの世界から出た人やからきちっとした行儀もいろんなことを覚えてはる人やったんやけど、その育てた子が世間のことを全然知らん子やったから。

僕が一番吉兆さんに入ってびっくりしたんは、鍋がまっ黒け。僕ら職人の世界では、鍋をまっ黒けにしたら職人の恥やからね。坊さん、追い回しの恥や。それで包丁がボロボロ。僕らの神戸の職人の世界ではこっから（四条花見小路）いうたら嵐山くらい、花隈いうとこと三宮と離れてるんですけれど、その三宮の屋台のお寿司のお兄ちゃんが尺一寸、尺一寸言うたらこのくらい（手で示す）くらいですけどその尺一寸、刃から入ったところ、穴子の針を気いつかんと刃こぼしたいうて、あくる日ニュースになるくらいの、包丁の刃こぼれいうことにものすごいうるさい世界に僕ら育ってきてんのに、吉兆さんに大方20本ある包丁がほとんどボロボロ。立ち方さんいうて、お刺身切る係の人の包丁だけが別のとこになおしてあって、それだけがまともな包丁やった。そんなとこに入って、びっくりしましたねえ。

それで一番最初に、僕は昭和31年の8月4日に吉兆さんに入れてもろうて。それで調理場は下駄履いて調理するさかいに「下駄買うとけ」いうて「下駄持ってるか」言われて「おまへん」言うたら「買うとけ」いうて。それで三越行って男下駄買いに行っとったんですけども、違うんですよ。「五寸歯」いうてね、こんな背の高い下駄を履いて皆仕事をするんです。というのは、御影石の漆喰やから。土間やからそんなん履いとかな冷えるんですね。そんなんで皆走り回ってるとこに入って。あくる日に休憩時間に下駄屋さんを教えてもらって。遠いとこ。そんで下駄屋さんに行って五寸歯の高下駄を買いに行って。初日はその男下駄で仕事してましたけど。そんなんでした。

[湯木貞一という人]

そして、僕はね神戸の修業時代に、こういう器なんか、（茶碗をもち上げて）これは染付いうんですけれど、器のことは職人さんはあんまり何も言わんかった。皆、あるものに料理を盛って。僕のついた職人さんはものすごい筋のええ職人さんで、神戸の神調会でも副会長をしとったんや。副会長いうのは一番腕がええという、そんな人の下についてたんですけれど、食器のことはあんまり言わんかった。「それ持ってこい」言うたらその器を持っていって。それで織部や、志野や、染付やいうことはわかってましたけど、その大きさとかいうのにはそれほど興味持ってなかったように思いますけど。でも吉兆さんに入ったらその湯木貞一という、まあ、僕が京都に来てから親父になったんですけれど。その主人が器の、染付やったら染付はどの大きさやないとあかん、織部はどの大きさやないとあかん、という器やらそういうものにものすごい神経を細かく、行き届いて。それでやっぱり「はー、こんな料理があるんやな」というびっくりするようなことばっかし。吉兆さんに入った当時はありましたしね。せやけど、さっきも言うたように、調理場自身は、仕事が始まったら調理場の水をジャーッと出して四合入る杓に酒をぐっと飲んで、四合入れてんのに二合くらい飲んだらパシャッとほかして、出てる水道の水から掬って飲むという風な、僕らの先輩になる連中はそんなことばっかりしていて。そやから調理場の規則みたいなことを何にもないような時代でした。ただ、湯木貞一という人だけはすごい人で。

それで僕が吉兆さんに入って一月ばかり経った時にとうとう親父が「誰か、包丁研ぐ奴はおらんのか！」言うて薄刃、薄刃いうのは野菜切る包丁なんですけれど、それを放りはったんですよ。そんならすかさず僕、「研がしてください」言うて。それが夕方の8時ころから包丁研ぎだして、12時までずっと4時間包丁研ぎしてました。そんなんがあくる日は3時間で終わり、しまいに1時間で20本ともちゃんと全部研ぎあげるようにしましたけど。そういう時代を過ごしてきて。そやから吉兆さんに8月に入って、あくる年の3月に新しい子が9人入ってきて。そしたら入ってきた子らは皆、僕の言うことをよう聞くから、「徳岡一家」言われるようになりました。それで吉兆の調理場いうのはピリッと締りまして、今だに調理場は、まあだらけている店もありますけど、嵐山の店なんかはきちっとしたことが伝わっていますね。僕が入ったためにそれだけ緊張感も出てきて、包丁の扱いも皆丁寧になって、と同時に鍋もピカピカ光って、という風なんで、吉兆のためにはものすごい良かったんやと思います。

[東京へ]

それで僕が大阪の高麗橋で5年勉強さしてもうて、ほんなら5年目の昭和36年に東京に店が出来るということで、東京へ。東京の女将いうのが、親父に5人子どもがありましてその一番上が「娘（とう）さん」言うて、娘さん率いる皆でええとこ取りして東京店に持って行って、東京の店をオープンしたんですけれど、その時僕はまだ26歳ですけれど、40、45歳いう料理長さんいう人たちがようけいはる中でなぜか引き抜かれて。高麗橋で1万8千円しか給料をもらってなかったのに、東京行ったら13万円貰うてびっくりしました。それやけど「これは僕一人で貰うたんとちゃう」と思って、毎晩東京の有楽町へ若い人連れて飲みに行った。そしたら最初、関西弁ばっかり使うもんやから相手にしてくれへんかった。それが1週間ぐらい経ったらだん、毎晩行ってお金を使うもんやから、扱いがよくなって、一月後には関西弁の方がモテる

ようになった（笑）。そんなことしましたわ。それやからその時分、ドンゴロスいうてご存じないかもわからへんけど、米を入れる麻の袋があったんです。そのドンゴロスを、東京にも白洋舎というのがあって、白洋舎へ出して糊付けしてもうて真四角に縫って風呂敷代わりに、僕が通勤するのに寮から銀座の店に行くのにずっと使うとったら、しばらくしたらドンゴロスの風呂敷が流行り出して（笑）。そんなことがありましたわ。

[京都へ]

それで東京に5年居りましたけど、丁度5年目の8月4日京都に転勤になりました。それは7月の途中で転勤が決まったんですけれど、池田勇人総理が亡くなられましてね。信濃町の御屋敷でずっと１週間に3、4回仕事したり、銀座の店に来てくれはったり。そんなんしてて、急に親父が「京都行け」。京都いうたら暇な暇な店なんです。それやけど吉兆嵯峨支店いう、料理旅館ですから。そこに行け、言われた。そんなら「すみません、総理の四十九日が終わるまでこっちにおさせてください」言うて。毎朝8時に精進料理をお供えして。

それで四十九日のうちに京都に来たんですけれど。調理場に入れてくれへんで。僕らが高麗橋に入った時に立て板さんいうて、尺一寸の包丁を大事に自分のだけなおしてたという職人さんが京都の責任者で来てて。「鬼軍曹」いうあだ名やったけどIいう人がおりまして、その人の下に8年生で僕の先輩の人がおったんです。ほんなら「お前はKの下につけ」って。「いや、それは親父さんにちゃんと聞いてください」言うて「僕はここを任す言われて来たんやから。下につくんやったらしません」言うたら、「ほな、立っとけ」って調理場の入口で8月4日ずっと一日中立ってて。朝、そのIが大阪に行って親父に聞いてきたら「あれに任して欲しい」って言わはって。そのKいう先輩にも「僕の言うとおりに動いてくれるんやったら調理場に置くけど、そうやなかったら玄関番してくれ」言うたら、「ほな、する（動く）」いうことで、調理場に居ることにしたんですけれどね。

そんなことがあって、その年は12月になると一週間に二人が二組、っていう店ですから、ほんまに暇。そいでKいう先輩なんかはおれへん。どこ行ったんかいな、思たら近所に散髪屋があるねんけどそこ行って麻雀しとんねん。それほど暇やから、麻雀するしかしょーがなかったんやろね。それで今までも通してきてるさかいにしょっちゅう麻雀に行ったりして。

[京野菜]

僕は神戸、大阪、東京と全部満席の店ばっかりにおったもんですから、暇な店やからどうしようかなと思って。神戸、大阪、東京と魚は一番ええもんが入るけど、京都でいうたら何かなと思ったら、やっぱり野菜なんです。

その時分、府立大学に高島四郎いう先生がおいでやって、それが農学部長で京都中の野菜の品評会の審査委員長をずっと勤めておられた先生。中央市場の果物屋の主人に紹介状書いてもうて、府立大学まで僕、行きました。「先生、京都で一番うまいもんだけ教えてください」その時分、丁度賀茂のなすびの時期やって、賀茂のなり田さんが賀茂茄子、鳥羽の誰それさんが鳥羽いも、胡瓜は誰、大根は誰、葱は誰、いう風にずっと品評会で優勝する人を皆教えてもろうて。その時分、乗り物いうたらカブしかないんです。50のスーパーカブいうのしかないのでそれでずっと走り歩いて、材料集めて。最初、賀茂の成田さんの賀茂なすなんかもらいに行くとき、市場で買うのんと違うて、なり田さんに直に取りに行ってるから、安いのかと思ったら、市場よりもはるかに高いんです。それはなんでかいうたら、天皇陛下に一番できのいいのを一つずつ御所にお届けしたら、それが天皇陛下のところに行って、その後を中央市場へ卸してるというふうな。今でもなり田さんいうて、すぐきのなり田いうてありますけど、そこの僕より一つ下やから昭和12年生まれやから、その人が高島四郎の一番弟子でして、賀茂なすはしまいに一週間経ってきたら、「お前もう、勝手に畑に行って取ってこい」言われて、畑で教えてもろうて、そこでずっとええのんを5つ取らしてもうて、ほんならだんだん中央市場で買う半値くらいになった。それやから、ええもんが、自分が一生懸命努力したら、ええもんがそういう風に安く入る、いうこと。

[春は竹の子]

ほんならそうこうしているうちに春になって、竹の子。ご存知のように京都の竹の子いうのは赤土ですから、手入れがええんです。前の年にずっととれたとこへ他の赤土の藁を混ぜて腐らせたやつを新しく30センチいれるんです。そういう柔かい土のとこに。この頃そういうことしてる百姓はほとんどおらんないと思いますわ。この間『美味しんぼ』いう漫画で、去年取材に来て竹の子堀りに一緒に山に入りましたけど、土入れしているような山やなかった。広沢の池の横で。桂のほうも今はもう住宅になってますので、だんだん桂のほうからずっと長岡京の方の竹藪が減ってきてますけど。朝、竹の子屋の「小野勘」いうて、桂に竹の子屋があったんですけれど、小野勘のおやじに「何時に山に入るんや」いうたら、「５時や」言うから、５時に小野勘の前で待っとって。山に一緒に入れてもうて。朝一番に掘った竹の子のええのんだけ、持って帰って、家帰ったら鍋が煮えたぎってて、そこでさっさと土を落として根と頭とチョン

チョンと切って湯がいたら、普通竹の子を湯がくいうの４５分から５０分かかるんです。それやけど、１５分湯がいただけで十分柔かくなって。竹の子を湯がいてから石の土間のことろにぶちあけといたら、自然に冷めて。完全に冷めてから水に落として皮を剥いて。手入れだけしておいて夜のお客さんに、昼、夜のお客さんに備えるわけですわ。それやけど、竹の子を、ほんまにね本題に近づいてきましたけど、香りも甘みも全然違うんですわ。掘ってすぐの竹の子に火を入れているから。そんなんで竹の子の甘みっちゃ、まあこんなに甘いんかと思うほど甘くてうまい。新鮮ですから。それでお客さんに喜んでもらう。ほんなら「竹の子のうまいのを食べさす」いうのが京都の人にだんだん広まったんです。

[京都に吉兆あり]

　それまでね、吉兆いうたら大阪のお客さんと東京のお客さんしか知らん店やって、吉兆が京都にあるいうことも誰もご存じない時代やったから。それでもぼつぼつ祇園のお姉さんが来たり。祇園のお姉さんが来るいうのんは、商社がお客さんすんのんにも、お客さんを嵐山にお招きして、食事して、朝一番でゴルフに行くさかいに。それやから門限を１２時に決めてあっても、芸妓さんと祇園まで出て行ったら２時ころ帰ってくるし、６時の食事やとかいうたら皆へとへとになってんのんや。少ないお客さんでも、時間がないし。女性いうたら女将と女中さん二人と３人でやってる。そんな店ですから、京都の人はほとんど知らへんいうこと。ほんで、そやけどそうやって一緒にお相伴したりした人とかがだんだん「ここの竹の子は美味しいで」ということになってきて、徐々に。それやから2年目には全館満席にずっとそれからしましたわ。それからその時分、蜷川虎三いう知事さんがいはったんですけれども、前年度よりも150パーセント以上伸びた企業には府庁に呼んで表彰してくれるんですけれども、それで親父が喜んで行ってました。僕はそれからは２年目はそういう風に忙しくして、3年目は150パーセントいかんかったり、また４年目はまた150パーセントいったり。それやから蜷川さんに2回表彰してもらいました。その時分になってきたら、「京都に吉兆あり」いうことを京都の人も覚えてくれて。その時分、高台寺の土井、それから岡崎のつる家、南禅寺の瓢亭、その辺が京都で一流の店と言われてて、そこでだいたい2万5千円くらいとってはった。それから僕が嵐山で忙しくなってきてからですけれども、3万円もらうようにして。そうしたらよそもすぐ3万円もらうようにしはったけど。ずっと3万円で4、5年ねばってたかな？うちが5千円でも上げたらすぐに追従してきはるような時代がありましたからね。そんなんで、春の竹の子、やっぱり掘りたて、いうことが香りと味の一番大事な要素やと思うんです。

[夏は鮎]

　夏は、ご存じのように保津川の鮎。それやけど普通の状態やったら保津川の鮎が一番旨いんですけれどもね、保津川がちょっと水が出たりしたら、砂噛みよるんですわ、鮎は。自分が流れに逆らうために。ちょっと水が出ると、普段は美山の下流の鮎は油がない、泥食べてんのんで。というのは、水の流れが緩すぎるんです。下流の川の幅が広いから。泥食べてるから、よっぽど美山の下流の鮎が保津川の鮎が足らんときに美山の鮎を使うときがありましたけど、ちょっと水が出ると美山が美味しいんです。川底の岩は流れが緩くなったら泥が溜りよります。岩の上にうっすら。それを鮎が苔と一緒に食べてるから、それで泥臭いんですわ。そやから今でも使い分けしてます。水の多いときは美山、水の少ないときは保津川。平安の昔から鵜飼いうのんがあって、鵜飼浜というのが保津川になりましてね、亀岡に行く手前なんですけれど。そこで鵜飼をやって献上していた時代が平安時代からあったんですが、京都の鮎いうのは。そんなんで。そやけど、鮎いうのんは不思議なもので、皆、地元の鮎を自慢しはる。そやけど鮎でもね、保津川の鮎でも水の出た美山の鮎でも、ちょっと西瓜の匂いがするんですよ。嬉しいな、今でも西瓜の匂いって、皆喜ぶ人がありますけど。それでも鮎は6月から解禁になりますけど、解禁の時の鮎、それから8月後半になってきて一番油ののった鮎、それで9月に入ったらもう「落ち鮎」言いまして、子供を産むためにずっと海に出よるんですね、あれは。落ち鮎までずっと季節がある。やっぱり、春、うちは3月頃から鮎を使いますけど、それは琵琶湖の鮎を琵琶湖で飼い直ししてるやつ、ものすごい急流を作ってね。琵琶湖で5センチくらいの稚鮎を捕ってきて、そこでもいっぺん飼い直して、それで２月くらいから飼い直ししてんのが3月になったら結構10センチくらいになってますんで。それを使うてますけど。そんなんで保津川が解禁になんのは6月です。解禁も面白いんですけれど、鮎釣りでもね、鮎釣りの名人が釣ったらめっちゃええんですよ。そやけど、素人さんやらあんまり上手やない人が釣ると、やっぱりちょっと荒れてるんです。名人がすっと釣るやつっていうのは、解禁が31日の12時から。鴨川は早いんです、5月31日に12時から釣り師が皆入って。うちの「鮎釣り日本一や」て自慢する人は2時ごろ来よるんです。僕が中央市場で買い物して一旦材料下しておいてから11時ごろもらいに来たら、近所で釣ってる人がびっくりするほど「大物」を釣っとるんですよ。「なんで、あんた」言うても「それは企業秘密やから言えん」いいよる。晩年は教えてくれましたけど、鴨川でも深いところがところどころあります。鮎いうのは、１メートル四方に１匹、「自分の陣地や」いうて頑張ってるわけです。そこへ他の鮎が入ったら体当たりして追い出すんです。友釣りいうのは、それを利用して釣ってるんですけれども。そんなんで友釣りの鮎でも名人が釣ったやつは旨い。竹の子でも熱心に山まで行って掘って、持って帰ってすぐ湯がいたいうのは旨い。鮎でもそうなんです。西瓜の匂いがするしね。旨い鮎でも上手に焼かなあかんのですよ。（真板）先生とも2、3回ほど鮎焼の遊びをしましたけど、やっぱり上手に焼いたら同じ鮎でも旨いです。あのね、鮎でも串打ったらすぐに火にのせるんです。ところがね、僕が調理場から離れてからは、今の子は15分くらい前に串を打っとる。鮎なんか、串打ったら５分も生きてやしません。そんなん、死後硬直してるわけでしょ、骨が。もう美味しいない。すっと頭から骨抜いても、串の打ちたての焼きたてやったら、しゅーっと腹後のあばら骨の一本も抜けんとすっと抜ける。そやけど５分以上経ったらもう、あばら骨が身の方に残ってますね。それほど微妙なん。そいで、備長いうて和歌山の樫の樫小丸いう炭で焼くんですけれども、樫の細い枝ね、その樫子丸で焼いても火が元気すぎてもあかん。火をいこしてちょっと静かになったときを、団扇を上手に使って僕らやったら焼いて、頭からずっと泳いでいるような形で焼いてますけど、頭も尻尾も全部、狐色になるように焼き上げるのが上手。それやからその時分は「つたやが上手や」て聞いたら、つたや、いう化野念仏寺のちょっと上がっていったところにあんのと、平野屋いう鮎屋があるん

ですけどそこに見に行ったりして鮎の焼き方を見ましたけど。京都いうたら不思議なところで、つたやと平野屋はまだ焦がしますけど京都のお料理屋さんは川で泳いでいるままに焼き上げるのが京風なんです。だから真っ青のままで泳いでいる形のままに焼き上げるんです。それやからとろ火でジワーッと色が変わらんように時間かけて時間かけて焼いてるさかいに一つも美味しない、僕らから見ると。そやけどそれが京都風なん。でも僕が来てそんな風に焼き出したもんやから、今では京都中ほとんど、その焼き方に変わりましたけど。昔はそんなん、京都の料理屋さんは。

[甘みと鮮度]

八月の小芋は「衣かつぎ」いいますけど、ああいうもんも掘りたては甘い。そやから食べ物に共通してんのは鯛でも野菜でも海の魚でも、「甘み」いうか「旨み」いうもんを感じるものでないと駄目ですね。例えば夏のキュウリなんかでもね、畑へ僕ら取りに行きますでしょ。畑で切りますとだいたい１センチか１センチ５ミリくらい切り口からピーッと水が飛び出してますわ、キュウリの方から。そういうのはその場で「うてな」をちぎってかじってその場で塩も何にもつけんでも美味しく食べられる。それが、たった１５分しかかからんと家まで持って帰って「美味しかったで」いうても「うてな」んとこ、ちょっと塩でもつけな食べられへん。それが２時間経ったら「うてな」のとこに苦みが寄ってきますから、「うてな」を皮をむいてもろみとかつけて食べれますけど。
畑で取り立てやったらそんなん、葱でもそうなんです。葱坊主をご覧になったことあります？バーッと太い葱が出て頭がついてる擬宝珠みたいなん。あれをちょんと千切ったらドロンと卵の白身みたいなんが出てくる。あれ、甘いんですよ。それは取れたては甘い。それが１時間も置いたら食べられへん。苦うて。
それやから「鮮度」が料理をする上で。それやから高級料理屋さんで食事をなさると、御飯が終って帰ろう思うた時分にはもうお腹が空いてるんですよ。それは鮮度がよかったら消化が早いから。
そういう風なもんで、とにかく僕が一番大切にしていたことは「鮮度」ですね。それで、これも企業秘密になるかもわからんけど、我々の料理ゆうのは、毎日僕らは触っているわけやから、献立をしてもちょっと進みすぎたことを考えるわけ。進みすぎたらお客さんがついてきてくれへん。僕は常に言うてんねんけど、昨日も店の者に言うたんやけど、「お客さんより一歩前進して、半歩後退した料理を作りなさい」って。「一歩前進、半歩後退」。それはね、長谷川一夫いう役者が自分の芸のことで言うてたんを「ああ、同じことやな」と僕は感心しました。「一歩前進、半歩後退」が一般受けする一番大事なことやなと。

[冬は豆腐と鶉]

京都には嵯峨には森嘉の豆腐があって、湯豆腐とか、冬に入りましたけど。鶉がようけおった。鶉がようけおったって、先生信じられる？（真板先生に質問。真板先生「山に？」徳岡会長「いや、竹藪に」）天龍寺の横に竹藪がずっと続いとるでしょ？あそこへね、鶉がいっぱい飛んで来とったんです。ツグミとかそんなんがおって。その鶉がね、冬でっせ、冬になったら鶉いうのはよう油もって太ってきまんねん。急に寒い寒波が来たりなんかしたら鶉が竹藪の竹に留っとれんとポトポト落ちよる。それをバケツ持って拾いに行くねん、朝、それも５時頃、ずっと鶉拾い。それでそれを料理して。そんな時代があったけど、今は一つもおりません。ツグミも獲ったらあかんようになったしね。

[秋は松茸]

秋の松茸の話、まだしてへんね。秋に戻ります。僕が来た昭和４１年、１１月に近所の散髪屋のお爺さんが小倉山に登って松茸としめじを取ってきよるんですよ。そのおっさんはしょっちゅう上がってるさかいに、小倉山のどこに松茸が出て、どこでしめじが取れるいうのをみな知ってるんです。それでそのKいうのに「お前、麻雀しながら聞き出してこい」言うねんけど、よう聞き出して来ん。おっさん絶対に言わへん。それやから自分で探そうと思うてずっと昼休み、２時から４時まで休みですから、休憩時間にずっと小倉山をあちこち歩いて松茸一本取ってきた。そしたらその時分、テイジンの大屋政子いう、赤い服着たおばさんがね「こんな美味しい松茸生まれて初めて食べた！」言うてくれて。大屋さんは4人で来はったけど、とれたては大屋さんに。「松茸が甘いいうのんは初めて知ったわー」言うて、僕は食べてへんさかい、わからへんけど。その時に「松茸は甘いなんかいな」と思って。それで園部の方から松茸をかつでくる布口さんというお爺さん、もう100歳ですけれどもね元気なん。お見合いさすのが得意で100組お見合いさせたいうお爺さんがいてて。そのお爺さんに「松茸山に一回連れて行ってくれへんか」言うたら「おー、来い」言うて連れて行ってもうて、何年か後にはうちの湯木貞一やとか。日本航空ができたときに松尾さんいう人が初代社長になった。そん時は人身事故一件もなしですよ、今は日本国でいっぱい事故したりなんやしよるけど。人身事故もなしで経営も万々歳でいっとった、鶴丸の模様はあのままですけどもね。その松尾さんの奥さんとかうちの親父はその時分88歳位になっとったんやけど、そんなん皆連れて、園部の奥の山に上がっていった。僕はそれまで松茸狩りではこのお膳２つ合わせていっぱいになるほど籠にとったことがありますけど、そこの山で。もう、採れるいうたらね、こっから向こうまで一塊りに、自分の籠だけやったら足りひんさかいに一の籠まで借りて入れるくらいよう採れましてん。今はもう採れしまへんで、もうあれからマツクイが流行り出したからね。昭和40年、50年頃は、嵐山高雄パークウェイの菖蒲池ってあるでしょ？菖蒲池の上の山でもあそこですき焼きしたもん。それは天喜くんの出入りの松茸屋の山やって、天喜さんの世話で一緒に菖蒲池の横でカンテキ持って行って松茸焼いて食べて、すき焼きしてん。それほど採れたんです。それでその時に、松茸の傘ね、これくらいの傘で6本で1キロなんです。このくらい（10㎝）の傘の下4センチくらいのところで切って足の方は松茸飯やなにかに入れてしまうんですけど、その切った4センチのとこがメチャクチャ甘い。それを僕ら「甘い、甘い」言うのに松茸山のおっちゃんらは甘い言うても信じてくれへん。自分らも食べてるやろうにね、そやけど、ほんまにさっきの親父やら松尾さんの奥さんやら皆ご一緒して松茸狩り行って、その時、その写真を持ってこよ

うと思って出しとったけど持ってくんのを忘れたけど、一杯取れてザーッと生えてんのよ。すき焼きしましたけど、そやけどほんまに、足が甘いんです。松茸でも採れたてでないとあかん、いうこと。
　香り言うたら松茸の香り。例えばカナダの松茸に香りをつけへんかったら全然匂いしてないんですよ。そんなんで「松茸の香り」とかいろんな香りがあります。それで補助的に使うたりするときもありますけど、やっぱり本来の匂いではないですね。（岩﨑「後からつけるのは何の匂い？」）ちょっとごまして使うたら「わー、ええ匂い」言わはる人もあるんですけれども、僕自身はあんまり好きやない。そやけど、皆さんの感覚がだんだんそんなんになってきてますね。２０年前くらいの中国の松茸いうたらね、首の飛んだやつを五寸釘で止めてあったりね。3、4年前でも中国から入ってくるのは日本人向けいうので農薬に浸けて虫を皆殺しとるんです。そういうことがあったから、僕らは絶対に使いませんけどもね。せやけど「中国でもええさかいに食べたい」いうお客さんもあるんですよ、そんときは買いに行きよりますわ。小倉山で松茸の掘りたてを大屋さんの奥さんが喜んでくれたんで山に行き出して、自分の山が欲しいてね、清滝で松茸山を買うたんです。4万8千坪。たまに遊んでますけどもね。

[吉兆の大切にする味と香り]

　とにかく、食べ物いうのんは原則的に鮮度ですね。鮮度の落ちたものは絶対に駄目です。後から砂糖を入れたりして甘うしたりしますけどね、そんなん絶対駄目。自然のままの甘みやないとあかんのです。そんなとこでよろしいでしょうか…。

３．まとめと今後の展望
　研究会でのお話し中、徳岡孝二会長は自身でご用意された小さな紙片を見ながら時には穏やかに、また時には熱く料理について語るというスタイルであった。美味しい食べ物のことを話すときの徳岡孝二会長は目を大きく見開き、「これがうんまい（旨い）んや」と独特の話しぶりであった。
　事前に特にテーマをお願いしたわけではなく、大雑把に「嵐山吉兆の大切にする味と香りについて」という点だけお伝えしたのであったが、そのトーク形式が四季に分けて進められたことが印象的であった。徳岡孝二会長にとって、日本の四季は調理にとって欠かせないものであり、四季に従って旬のものをお客様に提供することを心がけてこられたことが、今回のお話を進める順序に図らずも象徴されていたといえよう。

最後に徳岡孝二会長を囲んで全員で記念撮影

　加えて、嵐山吉兆は京都、いや日本でも有数の高級料亭である。お話の中に高級食材や珍味などが登場するかと予想していたが、徳岡孝二会長のお話はそのようなことにこだわることなく、より基本的な事項として食材に大切なものが「鮮度」とそれがもたらす「甘み」であることを強調するものであった。高級食材なども扱いなれておられるであろうにもかかわらず、あえて究極の美味・香りをあらゆる食材のもつ「旬」「鮮度」とされたことに、味を究めた料理人のどっしりとした基盤を垣間見たように思った。
　ちょうど、この研究会が開催された時期に、料理漫画で有名な『美味しんぼ』に「偉大なる名人・名店」として徳岡孝二会長が登場された。その中でも、この研究会のお話同様、料理をするときに大事なこととして「よい食材を手に入れること、食材の良さを引き出すこと」を強調しておられたことが興味深かった。
　第2回研究会において、味と香りのホスピタリティは、複雑な工程や奇抜なアイデアによって生み出されるものではなく、四季や自然の恵みといった身近なところにあることを、嵐山吉兆の徳岡孝二会長という卓越した料理人によって改めて確認した。その後、研究会は味と香りによる空間デザインの可能性を追求することになり、現在新たなプロジェクトが始動している。しかし研究会が今後どのような展開を図ろうとも、原点は徳岡孝二会長の今回のお話の中にあると考えている。