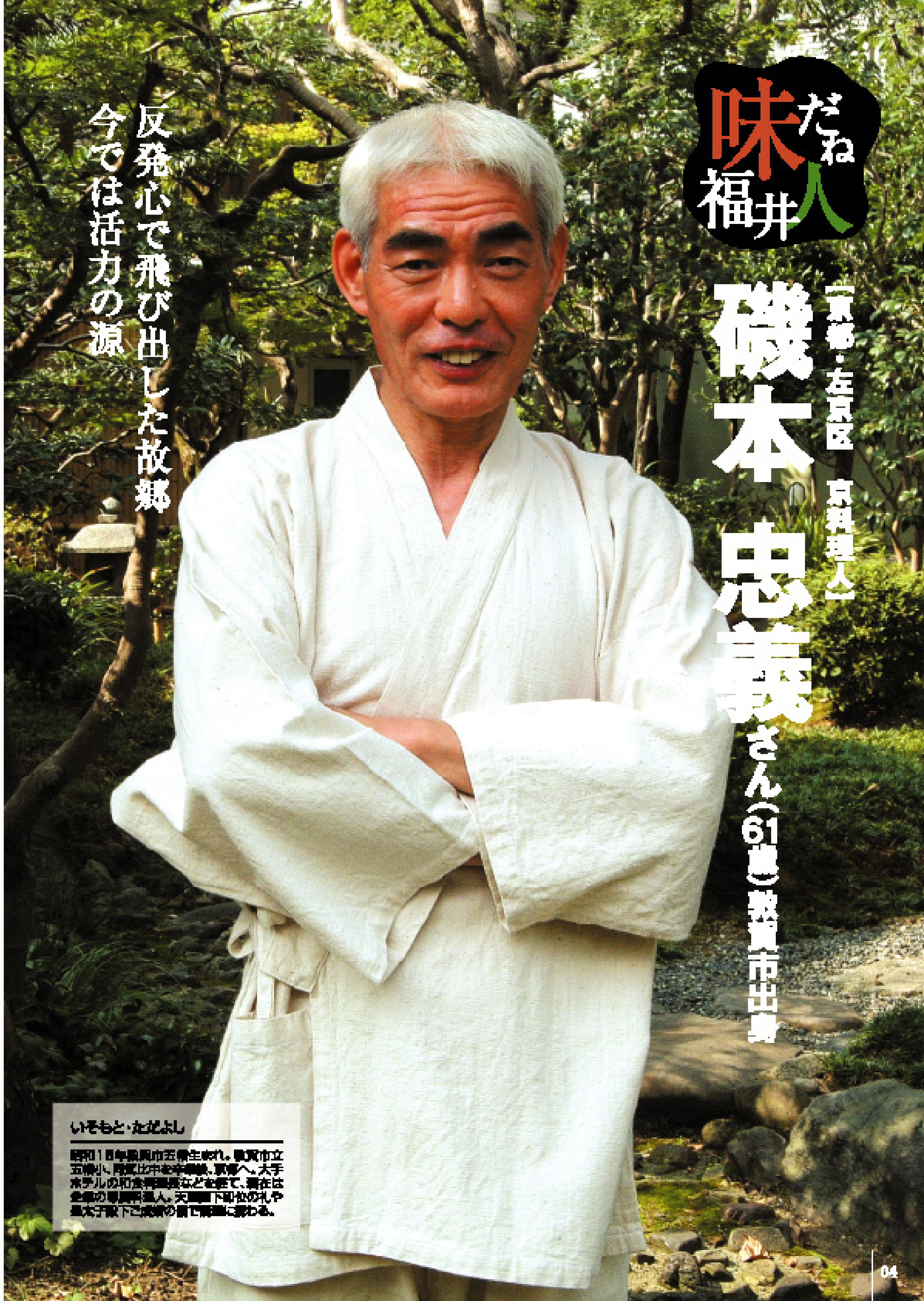

【京都・左京区　京料理人】磯本忠義さん（61歳）敦賀市出身

反発心で飛び出した故郷　今では活力の源

いそもと・ただよし

昭和18年敦賀市五幡生まれ。敦賀市立五幡小、同気比中を卒業後、京都へ。大手ホテルの和食料理長などを経て、現在は企業の専属料理人。天皇陛下即位の礼や皇太子殿下ご成婚の儀で料理に携わる。

河和田塗の椀に盛られた蕪まんじゅう。越前ガニの上品な朱色が美しい

お客相手にふるさと自慢

風情あふれる古都、京都の一等地。時の風流人が建てたというぜいを尽くした大正8年築の町家。今は企業が買い取り、迎賓用に使うその館を磯本さんは一軒丸ごと任され、亭主として国内外の上客をもてなしている。

秋から冬にかけて好んで出すのが、色鮮やかで上品な蕪まんじゅう。カイモとユリ根を合わせた生地に枝豆や京人参、そして越前ガニを贅沢に重ね、丁寧に茶巾で絞っていく。「料理は、心を入れれば入れるほど輝いてくる」。ゆっくりと茶巾をほどいていくと、まるで手まりのような可憐な姿を見せた。

盛り付け用に蔵から取り出したのは、質の良さで料理人の間でも人気だという越前漆器、河和田塗のお椀。「あんなに嫌で飛び出した故郷なのに、今ではついつい福井びいきになってしまう。例えば、「どうしても石川の輪島塗には負けてほしくないとかね。これが里心ってやつかな」。静かに笑いながら、磯本さんは料理に目覚めた少年時代の思い出をぽつり、ぽつりと語り始めた。

彩りのバランスを整えながら、一層一層ゆっくりと丁寧に仕上げていく。その工程はまさに芸術の域。

料理旅館でアルバイト

小学校を卒業した磯本さんは実家が火事で焼けたこともあり、親戚の家から市内の中学校に通った。小遣い欲しさに中学二年で始めたのが料理旅館の仕出し弁当の配達。港町ゆえ、魚介類を使った料理がふんだんで「板さんが『おい、ぼん』言うては、残り物を食べさせてくれた。それが料理に興味を持ったきっかけ」と振り返る。新鮮な刺身にも増して、磯本さんが好物だった賄い料理は、ガラエビのフライ。「アマエビより甘く、まさに今の福井の味」と強調する。「ほかにも若狭グジとか、[illegible]うたとか、福井には地味だけどおいしいものがたくさん。そんな地のものをもっと広く知ってもらいたい」。今でもそれらを市場で見つけると早速買い付け、うんちくを傾けながら必ずお客に食してもらうという。