

京

都の祇園にある隠れ家的なレストラン。アペリティーボ（食前酒）に日本酒の淡麗辛口「醸し人九平次」という銘柄で初夏の創作料理の宴が始まった。食前酒の次はストウツィキーン（前菜）だが、フレンチでいうアミューズとして「フォアグラとマンゴートのトリュフ和え」が出てきて全員があつと驚かされた。意外にもスッキリした発泡性の日本酒との相性がびつたりだったからである。

今回の趣向は7品の季節の味に8種類のワイン、日本酒を合わせるのがテーマである。料理のスターターは重めの料理に始まり最後には淡い味の軽めの料理に移行してゆくというメニューである。洋食のようにメイン料理に肉（Carné）や魚（Poisson）が沢山出てきて日本人の胃は持たないからだ。

最近では和食も多様性の時代になって日本の料理界では創作料理が一つの流れで、どこの国の料理か判定がつかなくなることも多い。昨年末に和食が世界文化遺産に登録されてヘルシーな食材と食の安全性が認められて和食が世界的にもブームになっている。和食の中でも特に最近の京料理が一步先を進んでいる気がしている。

そんなこともあって出張のついでにイタリアンの創作料理の店で今もっとも注目されている京都の「やまぐち」に

レアメタル業界の重鎮が集まる初夏の会食となったのである。

「やまぐち」は祇園にある紹介制の小さなレストランだが、馴染みの常連客だけがいつでも楽しめるようにと、シェフはあえて「一見さんお断り」にしたという。シェフの山口さんはミシュランガイドの誘いも断って、世界に通用する最高級の創作料理に挑戦する天才料理人といわれている。

私自身もノーベル賞受賞の前に山中伸弥博士がここで前祝いをしたという噂を漏れ聞いて数年前からこの店に通い始めた。

ここで気が付かされたのが、シェフの「摺り合わせ技術」だ。食べている時はイタリアンの印象だが、上手に日本と西洋が融合しているので食事が終わってみると京料理を頂いたと感じてしまう。

日本人の「摺り合わせ技術」が世界をリードしているのは誰しもが認めるところだ。レアメタルやレアアースの素材はハイテク技術の機能性材料や電子材料に利用されるが、いわば、その味付けのような役割をしている。例えば日本の自動車産業がハイブリッドカー（HEV）や電気自動車（EV）を新規に



京都錦市場。名物の鰯の照焼

AROUND THE WORLD

山師の手帳

中村繁夫 Shigeo Nakamura

第32回 世界最先端の京料理と日本のハイテク素材の摺り合わせ技術

写真・生津勝隆 Masataka Namazu

開発する場合には、周辺の電子部品もエンジンの能力に合わせて開発しなければならぬ。その時に必要なのが「摺り合わせ技術」だ。新規技術に新機能が必要な時に新素材としてのレアメタルやレアアースが決め手になり、磁性材料や電池材料やコンデンサ材料を馴染ませていく。新技術の世界ではレアメタルは新しい食材なのである。

この摺り合わせ技術を發揮するためには必要なのが「設計思想」だ。日本の技術者が韓国や中国に出稼ぎに行っているが、実際には技術移転の多くはノウハウの部分で「設計思想」まではなかなか移転できないと聞く。作りたいモノの全体像を描く「設計思想」を身に付けるには、大学の研究室を含めると20年以上の経験が不可欠だ。

料理人も徒弟制度で調理場に入って料理を任せてもらうまでに5年や10年はすぐに経つ。この経験によって、東西の食材を摺り合わせる「設計思想」が得られるのだ。

日本人がこの繊細な「摺り合わせ技術」で付加価値を創出して産業界や料理界に貢献する限り日本の将来は楽しみである。グローバル化の本質とは自国の得意な分野で世界を席巻してゆくことなのだから。

なかむら・しげお レアメタル専門商社、アドバンストマテリアルジャパン（AMJ）社長。日本におけるレアメタルの第一人者。世界100カ国を訪問し、世界制覇を目指す。

