

銀座 徳の河

ふのかわ



内海オーナーは、まるでお客様や食材にお辞儀をするように、丁寧に包丁を振ります。「ありがたいな。おいしいお造りにして出ささないな」そんな心根が、カウンターを越えて聞こえてきそうです。銀座コリドー街から交詢社通りを入ったところにある会席料理店『穂の河』。とあるレビューでは「神ランチ」を出すと言われるほどのお店です。

「最後は人」。その心根が伝わる一品、一品

お客様から学ばせていただく

「例えばそのお客様は、ある会社の社長様でした。そこへ、私が場違いにも調理服姿でお伺いするわけです。しかも不愉快にさせた人間なので、門前払いされてもおかしありません。ところがその方は社長室まで招き入れてくれ、こうおっしゃったのです。お前何で来たんや！そこへ座れえ！私はその時、ああ、ありがたい！と心から思いました。それからこんなとお話をしていただき、自分の至らなさをようやく理解できました」

お叱りを受けたのは、お料理を出すタイミングが10分遅れたことが原因でした。「社長様は、ある大切なゲストを接待するため『穂の河』を訪れたとのことでした。私は、そうした来店の意味を察せず、お客様とゲストの方をお待たせし、そのことへの謝罪もないことでお叱りを受けたのだと初めて理解しました。腕さえよければ、料理さえよければ、きつとお客様に満足いただける。その考えが甘かったことに気づきました」

そのお客様は最後に「料理だけでなく接客も一流にならなければ、この北新地で生きていくのは難しいぞ。だから、ほんま頑張らや！」と激励し、後にいい常連客になっていただいたそうです。「とにかく必死でした。必死にお客様に食らいつき、接客とは何かをお客様から学ばせていただく。料理の世界しか知らない私にとっては、人や社会を学ぶという新たな修業が、開業と同時に始まったようなものでした」と内海氏。そうした苦勞の歲月から育まれた謙虚な思いが、調理する姿にも表れていました。



「2度と来るか！。今では著名な方も訪れる『穂の河』ですが、開業当初は常連客をなかなか得られず、ときにはお客様を怒らせてしまおうといった苦勞があったそうです。「大阪で修業を積んだ後に独立し、一流の地で勝負したいという思いで北新地に店を出しました。食材の目利きにも自信がある。腕にも自信がある。最高の料理を出しているという自負もある。それなのになぜ？と焦りがつのるばかりでした」

しかしその焦りが、内海氏にある行動を起こさせ、料理人としてさらに成長するきっかけを生みました。「お叱りを受けた翌日、私は必ずそのお客様の会社に訪問するようにしました」。そして頭を下げて教えるを請い、また叱られては頭を下げ、教えるを請うという日々が始まりました。





磨き上げた本物の「うま味」を堪能する

昆布とカツオを合わせた出汁のうま味は「第五の味覚」といわれる日本オリジナルのおいしさです。そのうま味と食材そのものが持つ風味との絶妙なマリージュが、『穂の河』で味わう料理の真骨頂だといえます。「もともと日本料理は大阪に始まり、江戸開府とともに料理人がこちらへ移ったことで江戸前料理が進化しました」。このため大阪では、いかに出汁を上手に使い、食材のうま味を引き出すかという技と知見が磨かれてきたのだと内海氏はいいます。

そうした出汁の要となるのは、第に昆布。やはりブランド産地である利尻のものを入れているのでしょか。意外にも『穂の河』では、利尻産だけでなく日高、あるいは礼文島など、あらゆる産地から仕入れているとのこと。「確かに昆布といえれば利尻ですが、私どもはそのような決めつけで仕入れることはありません。なぜなら昆布は、水温や海流、日照状況などの海洋環境が年々変化する中で成長する生き物だからです。当然、蓄えるうま味成分も年々地域によって変化します。信頼のおける乾物屋と相談した上で、今年は何の産地のものが最も質がいいかを確かめながら仕入れています」



飛騨牛すき焼

料でベタベタ味付け香り付けして台無しにしている料理店や料理人が、残念ながらもたまりにも多い。私たち日本人は、もともと第五の味覚を鋭敏に備えた民族であることに誇りを持って、この国の豊かな食文化を受け継いでいかなければならないのではないかと、思っています」

そうした日本人の鋭敏な味覚、嗅覚を呼び覚ますようなお料理を一つご紹介したいと思えます。それは「お吸い物」です。椀にはハモしんじょうをメインに、季節のお野菜や海藻の一種神馬草が添えてあります。そして口に含まれる瞬間に広がる、豊かな出汁の薫り。舌や鼻の奥でいつまでも味わっていたくなるような風味が漂います。さらに特筆すべきなのは、ハモしんじょうです。その独特な柔らかさは、『穂の河』のこ

だわりの一つとのこと。食すと、ふわっとした中にハモの食感が見え隠れし、それを楽しんでいく間にとろけ、出汁のうま味と二体になり、口の中でまた新たなうま味が広がるようなイメージです。出汁と食材とのマリージュ。その醍醐味を十分に堪能することができるとは、逸品です。

最後に、「こだわり」とは何かを内海氏にお尋ねしました。すると、これは師匠の言葉ですが、と前置きして「『最後は人やで』。この言葉に尽きます」とのこと。「実は、うちにはレシピがありません。例えば季節の野菜でも、その季節の初めか終わりかによって味が異なってくるので、レシピに甘えないようにしているんです。食材は常に変化するもの、そしてお客様の心の動きや場の雰囲気も変化するもの。そうした変



水茄子釜の冷やし野菜ジュレ掛け

「実るほど頭を垂れる稲穂」それが料理人の原点

食材は、食材である前に生き物。その生き物が、どのような気候、環境のもとで育ったのかを想像し、仕入れ、包丁を入れ、調理する。内海氏の話からは、命あるものを慈しみ、大切に調理しようという心が伝わってきます。「命あるものには、それぞれ生きてきたからこそ蓄え育んできた持ち味があり、極端なことをいえば個体ごとに違う場合もあるんです。そうした持ち味がせつかくあるのに、調味料や香辛



鮎の塩焼き

内海 隼人 株式会社 穂の河 代表取締役社長 Hayato Utsumi

1998年に『北新地 穂の河』を開業して以来、本物の日本料理とは何かを今に伝え続け、テレビの料理番組にもたびたび登場する内海氏。日本料理とは「味」のみならず、季節の「旬」、料理を彩る「器」、おもてなしの「お部屋」、癒しの「接客」を全て揃えてこそ成り立つ食文化だと語ります。



米川 充浩 【銀座 穂の河】店長 Mitsuhiko Yonekawa

2002年より『北新地 穂の河』で修業を積み、2015年に『銀座 穂の河』店長に就任。師匠、諸先輩、お客様から常に学び成長し続けることを信条とし、精進する日々。その学びを糧に、最大限に力を発揮し、日本料理の伝統を踏まえた旬のおいしさを提供していくことを目標としています。



化を感じ取り、常に謙虚な気持ちで人や物事に向き合う感性と人間性が、料理人には必要なのだと思います。「実るほど頭を垂れる稲穂」の意味が込められた『穂の河』オーナーをはじめ、まさにその名を体現するようなスタッフの心づかい、そしておいしさを感じ取ることのできるお店でした。



お吸い物