

御子達の午餐―「FRENCH・FURUYA」

中原雅人

平成23年12月 年の瀬。予約しておいた亀の子房付『民藝しめ飾』の他、併せて産地品等を買出しに唐津市まで出掛ける事にした。車で往復250キロ程度の道程。今回、BMW・M3クーペはガレージに残し、買物向けの小型レンタカーを借りて行った。

その日の帰り道、糸島市二丈町の海岸沿いの国道202号を運転していると、カーブ先に以前から1度入ってみたいと気になっていたフランス料理店が目にとまった。店の駐車場には車が置かれ此の年末時期でも営業している様子なので、ここで休暇中の美食と栄養バランスを取るのに丁度良い気がし、急遽、駐車場に乗り入れる。駐車する際に窓越しに見えた店内では数人が席に掛けているくらいで、午後1時過ぎの時間を1人ゆつくり寛ぐのにうってつけに思われた。

シヨルダーバッグを片手に総木の扉を開け店内に入った。応対する係の者がいないので、受付越に厨房で仕事中のシェフに声を掛けた。すると、此方に近付いて来た50代後半くらいのシェフが申し訳なさそうに、「今日はもともと休みの所、予約客のために店を開けているので一般の客のためにはしていない」と言う。その日はシェフ1人で店を開けている風なのでこちらもすぐさま理解した由、心得顔で挨拶し店を出ることにした。

ところが、車に乗り込もうとする私に、店の扉の方から「1人くらいだったら何とか出来るからいいですよ」と、意外にも同シェフ(店主)から声が掛かり呼び止められた。一、二度は遠慮し辞退したが、同店主が困った表情に変わってきたのを見ては受け入れてしまう他なく、「ただ、全部出し終えるのに、1時間半程度は掛かる」と店主が付け加えるのにも了承する。

そうして、店主の後から厨房前の受付を通り過ぎて入った食堂では、初老夫婦とその2人の娘の各夫婦を合わせた6人が奥のメインテーブルで会食中であった。私は手前のテーブルで室内を見渡す位置の窓際席に案内された。オーダーランチのテーブルセットの折、店主へ幾度か店の前を通り過ぎていたが今日初めて入った旨を告げると、再度「1

時間半掛かるが大丈夫ですか」と念押しするのに対し、よもやと思いつながらも「せっかくの機会なので、頂きます」と返答した。

店主はその後、奥テーブルの家族へのコース次第に気を配るのに余念が無く、初老夫婦を中心とした家族同士の会話もはずんでいる。暫らく、私は、持参した古代史の本を開き読んで待っていると、まず、(一)自家製の大きめフランクフルトソーセイジに粒マスタードが添えて出されて来た。自然で嫌みのない旨さであった。

食べ終え少しすると、(二)小ぶりのバケツトをスライスした皿が運ばれ、別の小皿にはブルーベリーと冷凍あんずのジャムが分けて載せられている。これも全て自家製である。バケツトは、真綿のごとく目が細かく、ジャムは酸味が爽やかだ。

ふたたび本に目を落としていると、(三)次は玉葱入りのホワイトスープが配られた。ここで、奥テーブルの家族と順番が揃ったようで、全員に配り終えた後、シェフがフランス地図を片手に掲げ南フランスの歴史風土を織り混ぜ、スープをメインに此の地方の料理を手短に紹介する。

ナミナミの本格スープを暫し啜っていると、(四)焼き牡蠣が持って来られたのが早く感じられた。朝、店主が真向いの海岸から採って来たものだそうで、小さめだが殻付のまま焼いた天然ものは、磯の香りがひとしおである。フランス人のごとくレモンの絞り汁のみを懸けて食べるようにと勧められ、皆、そうして食している。

さて、ここらで40分以上経過しているだろうが、次がなかなか出てこない。本に目を落としても少々眠くなって来る。奥テーブルの家族も所用で席を立った者に厨房の様子を聞いているが、離れた場所からでは何を作っているのか分からないと報告したりしている。

そのように待ち詫びた頃、(五)店主が手に持って出て来たのは炙り立てのローストビーフだった。その大きさは豆腐1丁ほどもあるうか。最初に私の前に皿を置いた後、各々に配りながら「ゆっくりと食べて下さい」と言っているので此1皿が1人分なのは間違いないかった。奥テーブルの家族がしきりに感嘆の声を上げ誰かが300gくらいと話す声が聞こえて来る。どうやら、ナイフの2倍以上の肉塊を切り分けながら食べるのが初めてなのは私だけではないようだ。店主が「これ位食べないといけない」と言っている通り、温かいペッパー風味の肉は筋がなく柔らかく、ゆっくり噛みながら食べていると、

ついには全部食べ終える事が出来た。もう、明日まで何も食べないで良い気がする。その間、自家栽培クレソンの配布及びフランス地図片手による牧畜産地の紹介がされていた。

店主は、メインデッシュに全員が各自なりの方法で一区切りするのを見届けると、後でソースを掛けるまで待つよう指示しつつ、(s)大きめに切ったショコラケーキ、淹れたたてのエスプレッソの順に配り始めた。それから、最後にバニラエッセンスの粒入りワインソースを調理鍋から各人のケーキに直接垂れ掛けて回ると、フランス地図を片手にシャンパーニュ地方のデザートについて紹介した。勿論、ケーキは自家製であり、また、盛りみかんの方は自分の山から出荷しているものと付け加えた。

そうして、皆、甘さが抑えられてすっきりした素材感のデザートを満足して賞味していると、さらに、店主は、フランス料理を始めた経緯のあらましを物語り、フランス修業時に各国出身の同僚研修生と宴を設けた際等に役立ったと云う日本舞踊の一芸を扇子片手に披露された。

演舞は、拍手喝采をもって終わり、室内一同、充実した午餐に無上の幸福感に包まれた。しかし、暫し余韻に寛ごうとも、腕時計に目をやると、私には帰途の時間が気になり出した。それに、奥テーブルの家族の方では娘への誕生日祝いを兼ねている様子である。ハッピーバースデーを伴奏に、店からのプレゼントが差し出された若奥様は、母親から冷やかされ顔を赤らめている。私の方は、それを余所目に奥テーブルの家族へ一礼し席を離れていると、初老の男性氏から返礼の声を受けた。

会計支払の際、店主のもてなしに謝意を述べ店のアドレスを尋ねておいた。通常のラシチ料金で思い掛けないひと時を過ごした感がする。

そして、店を出た私は、日常に在る。

年の瀬。アフターヌーンティーが済んだ時間頃、再び、亀の子房付『民藝しめ飾』等の買出し品を持ち帰る途に就いた。