

現地取材 1

少人数でトップ・シェフ候補を徹底育成

ルイス・イリサール料理学校

Spain

スペインのバスク地方にあるサンセバスチャン市は、世界一のグルメシティだ。わずか人口18万人の街に、三ツ星レストランが2軒。人口1人あたりのミシュランの星の数は東京をはるかにしのぐ。ルイス・イリサール氏はサンセバスチャンを世界一にした張本人。彼に経緯と教育にかける思いを聞いた。



石井 至

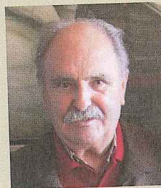
アンテナ・プレスクール代表

いしい・いたる / 1965年北海道札幌市生まれ。東京大学医学部卒 (PhD)。当誌アドバイザー、駐ドミニカ共和国大使館名誉相談役、関西大学経済政治研究所研究員、東京都市大学付属小学校学校評議員などを務める。『慶應幼稚舎』(幻冬舎) など著書多数。最新刊は旅行ガイド『バル、タパス、アルサック』(石井兄弟社) が12月中旬発刊。

お話を聞かせてくれたのは

ルイス・イリサールさん

ルイス・イリサール エスケラ・デ・コシーナ (料理学校) 校長



Luis Irizar. 1930年、キューバ生まれ。4歳でスペインに移住。16歳でホテル・マリア・クリスティーナに見習いとして就職。パリのロイヤル・モンソー、ロンドンのヒルトンなどで働き、1967年にスペイン・サラウスにホテル・ユーロマール付属ホテル学校を創立。その後、ルイス・イリサール料理学校を1992年に開校。

ルイス・イリサール料理学校

SCHOOL DATA

所在地 / Mari 5 bajo, San Sebastian, Spain

スペイン・バスク地方のサンセバスチャン市の旧市街。サンセバスチャンは、スペインの首都マドリッドから飛行機で約1時間。

開校 / 1992年11月

生徒数 / 56人 (1学年28人、2学年28人)

学校見学 / 応相談 (info@escuelairizar.com まで。英語可)



教えることが好き

石井 イリサールさんはハバナの出身とありますが、これはキューバのハバナですか？

イリサール そうです。両親ともサンセバスチャンの出身ですが、父が建築業を営んでいたため、家族でアメリカに渡り、その後、キューバに移り住みました。

石井 4歳のときにサンセバスチャンに戻っていますね。それはキューバ革命の前ですか？

イリサール ずっと前です。フェデル・カストロの革命は1952年ですが、家族がキューバを離れ

たのは1934年です。ただ、当時のキューバも政情不安でクーデター未遂が何度もあったためスペインに戻ったのですが、スペインに帰国後しばらくして第二次世界大戦が勃発し、結局、混乱に巻き込まれてしまいました。

石井 16歳で、サンセバスチャンに今もあるホテル・マリア・クリスティーナに就職しましたね。なぜ、ホテルだったのですか？

イリサール 母の家族が、ペロッタというバスク伝統スポーツの選手向けの宿泊所を運営していましたので、その影響です。

石井 ホテルにもいろいろな仕事があると思いますが、なぜ料理だったのですか？

イリサール もともと手先が器用で芸術的なことが好きだったので、最初はベイストリー作りだったのですが、パン屋さんは朝が早く、夜中に家を出る。親が心配し反対したので、料理になりました。

石井 37歳のときに学校を始めましたが、なぜ、シェフから学校に興味に移ったのですか？

イリサール 一番のきっかけは、ロンドンのヒルトン・ホテルです。上司から新人の指導を頼まれたところ、自分は教えることが好きなのだと発見しました。



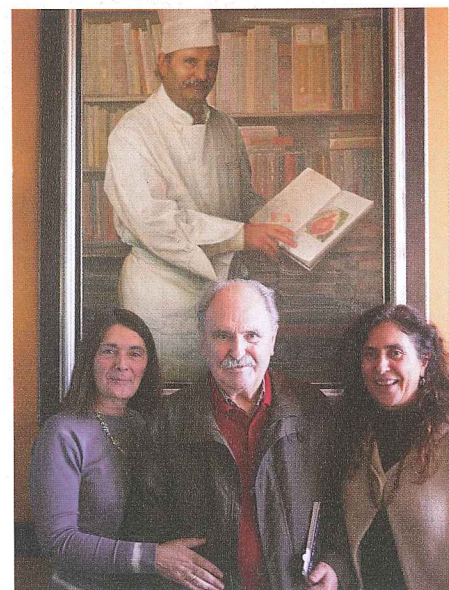
a サンセバスチャンのヨットハーバーの前にルイス・イリサル料理学校はある。/ b この11人(1人欠席)が「ヌエバ・コシーナ・バスカ」(新バスク料理)運動を起したグループ。イリサルさんは右から3人目。/ c 1年生は日中、市内の飲食店で働き、午後4時半から9時まで授業。2年生は、午前10時から午後2時まで授業で、夕方からOJTに出る。/ d 1学年28人を半分に分け、調理実習と座学を交互に行う。毎週木曜は共通授業でワインテイastingやカクテルなどを学ぶ。

リとペドロの個人的な体験です。それがムーブメントになったのは彼らが戻ってきてから、地元のエフ11人で「スベシャル・デー」を始めたところからです。毎週土曜日に持ち回りで、いろいろ工夫した料理を出す。マスコミ関係者や各レストランの最上客など60名に限定して、無料で招待しました。そしてディナーの後に、お客さんを含めてディスカッションしました。そのプロセスで生まれたのが「ヌエバ・コシーナ・バスカ」です。①忘れられた伝統料理を復活する、②間違えて伝わっている伝統料理を正しく直す、③常に料理を進化させる、の3つが内容です。

石井 イリサルさんは、その後、マドリッドのホテル・アルカラの支配人兼シェフ、レストラン・イリサールのオーナーシェフを務め、1992年11月に、この料理学校を始めたのです。

イリサル はい。63歳のときでした。

石井 やり尽くしているよ



左が奥さんのバージニアさん。学校総務担当。右は娘のピジさん、教務主任。

うに見えるのですが、なぜまた料理学校を開いたのですか？

イリサル バスク料理のレベルを維持・発展させるためには、こういう学校は必要です。でも、何よりも、教えるのが好きだからでしょう(笑)。

家庭環境は大切！

石井 よい料理人になるには何が必要だと思いますか？

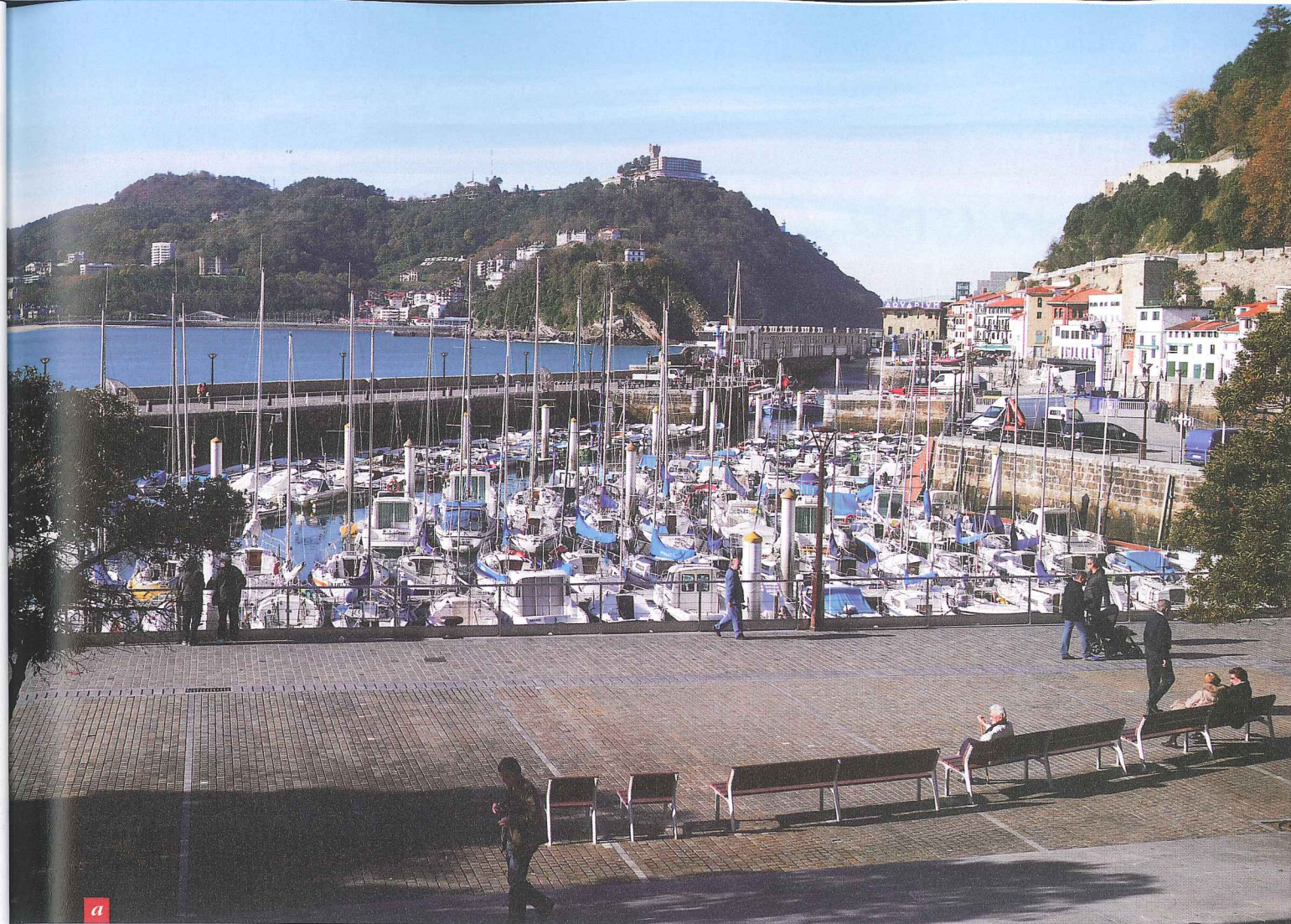
イリサル まずは熱意です。料理人の仕事は大変です。この仕事が好きで一生懸命やるのが大事です。名声やお金のためにという気持ちでは続けられません。次に、記憶力、衛生観念、味覚です。

石井 それらは学校で身に付くものでしょうか。

石井のAfter Interview
子どもの職業選択には家庭や環境が影響

イリサルさんは、「ヌエバ・コシーナ・バスカ」(新バスク料理)運動の最年長メンバーで、11人のシェフで唯一海外での仕事をした経験があったが、偉ぶったところは全くない。「アルサック」のファン・マリからも、よく電話で相談を受けたという。

このインタビューの後、イリサルさんは私を、地元の飲食関係者の肉のテイastingに連れて行ってくれた。30代から80代までのさまざまな年齢層が集まっていたが、82歳のイリサルさんは世代を超えて仲間を大事にし、自分が持っているものを惜しみなく与える。その人柄がバスク料理界のオープンな雰囲気をつくっているのだと思った。また、家庭や環境は子どもの職業選択に大きく影響すること、親の環境づくりの重要性をあらためて実感したインタビューだった。



石井 その学校は、スペインのサラウスという街のユーロマールというホテルに併設された料理学校でした。

イリサル ユーロマールの学校は料理学校ではなく、ホテル学校です。料理だけでなく、ホテルの業務全てを教えました。

石井 ユーロマールの学校では1970年までの4年間、直接、生徒を指導したそうですね。今はすっかり有名になった、あの3つ星レストラン「アケラレ」のシェフ、ペドロ・スビハナさんも生徒だったのですか？

イリサル そうです。ペドロだけでなく、優秀な卒業生を多数輩出しました。テレビ番組を持つ、スペインで最も有名なシェフ、カルロス・アルギニャーノも卒業生です。2年前に引退のため閉店した世界一のピンチョス(バスク伝統のおつまみ)のバル「アロニャ・ベリー」のシェフ、ホセ・ラモン・エリソンドも卒業生です。

一人だけではできない

石井 「ヌエバ・コシーナ・バスカ」(新バスク料理)のムーブメントが起るのには、この後ですね。今年1月サンセバスチャンを訪

問し、3つ星レストラン「アケラレ」のペドロ・スビハナさんにインタビューをしたときに、30年以上前に撮った「ヌエバ・コシーナ・バスカ」の運動をした11人のシェフたちの写真ももらいました。イリサルさんもいますね。

同じく3つ星の「アルサック」のファン・マリ・アルサックさんにインタビューしたときに私が聞いた話です。1976年12月にマドリッドで行われた雑誌「グルメクラブ」のイベントに、ペドロさんとファン・マリさんが参加したところ、フランスの新しい料理の潮流だった「ヌーベル・クイジーヌ」の創始者ポール・ボキューズが来ていた。その新しい料理の考え方に驚き、翌年にリヨンの彼のレストランに研修に行った。それが「ヌエバ・コシーナ・バスカ」の始まりだったのですか？

イリサル 確かにその通りですが、それはあくまでもファン・マ



イリサルさんの人柄がバスク料理を有名にした。牛肉のテイastingにて。©Jasema Azpetia