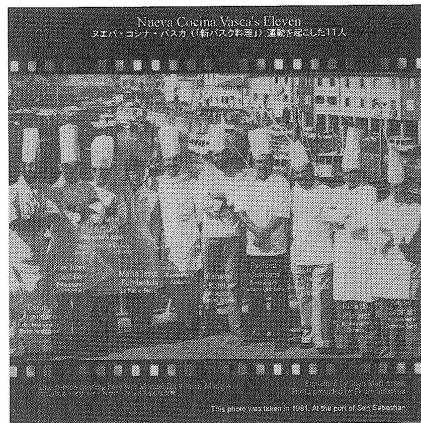




新バスク料理を産んだ
十一人のシェフ達

世界一のグルメシティであるスペイン北部の町サンセバスチヤン。そこにある三ツ星レストラン「アルサック」のファン・マリ。アルサックから聞いた、新バスク料理「ヌエバ・コシーナ・バスク」というムームントの由来を前回書いた。今回は、そのファン・マリと一緒にムームントの写真がある。読者がご覧の写真だ。これは一九八一年にサンセバ



DUCARE (デュケ)
私は日経新聞出版社が出版する教育雑誌

石井至の世界放浪記

スチャン港を背景に
席していたので十人し
かいないが、これがヌ
エバ・コシーナ・バス

カ運動を起こした十一
人のシェフである。左
から三番目が前回紹介
したファン・マリ・ア
ルサック。左から五人
目が、この写真をくれ
る。イス・イリサールだ。
イス・イリサールは、料
理人は

昨年の十一月にインタ
ビューをした。ちょうど
そのルイスに、私は、
ビューレットで地元の名門
ホテルに就職した。な
ど旅行ガイド「バル、
タパス、アルサック」

ルイスは一九三〇年
生まれ。今年で八十三
歳になる。が、ボケた
ところはまったくな
い。元気そのものだ。

ルイスの父親は建築業

を営んでいた。サンセ
バスチヤンを出て、米
国、キューバへと移住
した。そのキューバのハ

ク伝統のスポーツだ。
ク伝統のスポーツだ。
なっている。最初に紹
介した三ツ星シェフ、
ペドロ・スピーハナもそ
の一人だ。その後、ル

イスは、マドリッドの
ホテルの支配人兼シェ
フ、レストランテ・イ
リサールのオーナー。
ただ、そこでディス

カッショーンを通じて、
①忘却された伝統料理
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

引退し、料理学校の校
長をしている。自分の
名を冠したルイス・イ
リサール料理学校をサ
ンドラスチャンで開校
しているが、スペイン
の料理学校との評判
が高い。

そのルイスは、イギリ
スのヒルトンホテルの
厨房で新人教育係に
なつたことをきっかけ
に、教えることが天職
だと気づき、ホテル学
校を設立。その教え
子たちは今、スペイン
料理界のリーダーに

なっている。最初に紹
介した三ツ星シェフ、
ペドロ・スピーハナもそ
の上客やマスコミ関係
者六十人を無料で招い
て、色々工夫した料理
を出した。費用は自前

だつたから辛かつた。
東京にて幼稚教室「ア
ンテナ・ブレスクリ
ル」を主宰。著書に「図解一
スクのしくみ—基礎
知識の理解から具体
的リスクへの対処法
まで」(東洋経済新報
社)、「慶應幼稚園」(幻
冬舎新書)など多数。

に料理を進化させると
いう、ヌエバ・コシーナ・バスクの定義を確
立したのだ」と言う。
世界一のグルメシ
ティは、地元の十一人
のシェフたちの母国バ
スクを愛する気持ちと
熱意が作り出したもの
であつた。

レと読む)の顧問でも

ス曰く、「でも、スペ

たから、最初はパン職

から聞いた話「ボーラ

ー・ヌエバ・コシーナ・バスクの定義を確
立したのだ」と言う。

あるが、連載している

インに帰国してしばら

人をやっていた。しか

る・ボキユーズとの出

会い・修行)を話した

くして、第二次世界大

戦が起つたので、帰

りに、ルイス・イリサ

ル料理学校を取り上げ

ることにしてインタ

ビューを申し込んだ。

石井 至
(いいい・いたる)

昭和四十年、北海道生まれ。東京大学医学部卒。フランス系のインドスエズ銀行を経て、平成九年に石井兄弟社設立同代表取締役。金融ハイテク技術コンサルタントを行う他、東京にて幼稚教室「アンテナ・ブレスクリル」主宰。著書に「図解一

ち寄った。しかし、当時の生活だったので、ホ
テルといううのはある意
味日常だった。そのせ
ど、お客様が泊まりにく
いだと思う。」

昭和四十年、北海道生まれ。東京大学医学部卒。フランス系のインドスエズ銀
行を経て、平成九年に石井兄弟社設立同代表取締役。金融ハイテク技術コンサルタントを行う他、東京にて幼稚教室「アンテナ・ブレスクリル」主宰。著書に「図解一

ス・イリサールの話
をしたい。今、私の手元に一枚
の写真がある。読者がご覧の写真だ。これは一
九八一年にサンセバ

化を受けて、ルイスの
一家はルイスが四歳の
ときにサンセバスチヤンに戻ってきた。ルイ

ス・イリサールに、ファ
ン・マリ・アルサック
のルイスに、ファン・マリ・アルサック
が出版する教育雑誌