

【第473回】2014年8月20日 ダイヤモンド・オンライン編集部

## 世界で勝負できる日本人シェフは なぜ常に新しい料理を生み出せるのか ——松嶋啓介シェフ×柳川範之・東大大学院教授【前編】

近年、日本人サッカー選手がヨーロッパで活躍することが当たり前になっているが、じつは日本人シェフがフランスで大活躍しているのをご存じだろうか。2014年『ミシュランガイド フランス』では、20人もの日本人シェフが星を獲得したのだ。そのなかで最も注目される1人が、外国人として最年少で星を獲得した松嶋啓介シェフだ。一方、日本のビジネスパーソンはグローバル化の流れの中、海外で力を十分発揮できているとは言い難い。ではいったい、日本人シェフにあって、日本人ビジネスマンには足りないものは何なのか。今回は「クリエイティビティ」を題材に、中学卒業後、高校へ進学せずブラジルやシンガポールで過ごしたという経歴を持つ経済学者の柳川範之・東京大学大学院教授が松嶋シェフにインタビューする。

### 一皿の料理から その街の歴史が見えてくる

**柳川** 異色の僕たちが最初に出会ったのは、今年2月に福岡で開かれたG1九州・沖縄サミットでしたね。すごくおいしい料理を松嶋さんが作ってくれたのに僕は遅れて出席だったので食べられなくて。今でも残念に思っています。

**松嶋** お話したのはその後、会場が移ってからですよ。



**柳川** 松嶋さんが「料理人」というだけではなく、文化やヨーロッパにすごく詳しいうえ、僕には新鮮な話ばかりだったので、おもしろくて勉強になりました。

まつしま・けいすけ  
1977年、福岡県生まれ。専門学校卒業後、「ヴァンセーヌ」をへて渡仏。2002年、ニースに「Kei's passion」をオープン。2006年に外国人最年少でミシュラン一つ星、2010年にフランス芸術文化勲章を受章。2009年、東京・神宮前に「Restaurant-I」を開店。開業5周年を迎え、2014年7月、フランス・ニースの本店と同じ「KEISUKE MATSUSHIMA」に店名変更。

**松嶋** あの時確か、博物館の映像が流れる場所で話しましたよね。福岡を中心に作られた地図の映像が出ていて、こういう見方をすると日本の他の都市や中国、韓国など海外への感覚が変わるなと思っていたんです。

**柳川** 僕は、あのとき聞いた料理の歴史の話がすごく印象に残っていて…。

**松嶋** 僕も覚えていますよ。僕は、料理がすでに文化だと思っている。一皿の料理にのっている食材を掘り下げてみると、それ自体が歴史の地図になっているんです。僕は日本とフランスで生活しているので、いつも視点を変えながら、いい意味で一步下がって物事を見られるから、そうした視点に辿り着いたと思いますね。

**柳川** 僕は一応経済学者なので(笑)、経済学者の立場からなぜその話がおもしろかったかという、料理と文化がつながっているように、文化と経済も非常に結びついていて、最近では経済学者が文化に注目するようになってきているからなんです。

経済のグローバル化に伴って、多くの人が様々な国を訪れるようになり、各々が背負っている文化やそれぞれの地域に根付いている文化が、実は経済活動に影響を与えているとわかりました。経済をうまく動かすのも、ダメにするのも、純粋な経済活動だけではなく、文化をどう捉えるか、どう生かせるかに左右されるように感じています。そこで、料理・文化・経済はつながったと思いますね。

**松嶋** 柳川先生と初めてお会いした博多は、もともと商人の街で、商船が出て中国、韓国など外にどんどん出て行って、日本海を利用しながら港に立ち寄ったことで栄えました。そのおかげで、いろんなものが外から入ってきて色鮮やかな文化ができました。経済を動かすとは、商売があって、商人が船に乗って出かけて、売って何かを持って帰ってくることであり、それによって文化が生まれるんですよ。

実は地中海もそうなんです。僕の本『10皿でわかるフランス料理』でも書きましたが、昔のヘブライ人(ユダヤ人)は地中海を「海」ではなく、大陸の真ん中として見ていて、海の上を船で簡単

に行き来して商業活動することで経済を生んでいました。そうした活動によっていろいろなものが交差しながら料理も生まれています。

それともう一つ。地中海でおもしろいのは、タラです。実は地中海でタラは釣れないんですよ。けれど、地中海のフランス料理やイタリア料理ブックを調べると、地中海料理を代表する食材としてタラが出てきます。実はその背景にいたのがノルウェー人、バイキングで、彼らの航海技術レベルがとて高かったので、地中海の方に降りてきて商業をやっていたらしいんです。北の海から持ってくるので、塩漬けか干してありますが、その名残が地中海のベースにあるのに、地中海の人たちはタラを食べることに全く疑問を持たないんですよ。それは、経済を生むための商業のおかげで文化が根付いたからでしょう

**柳川** ちゃんとお話していなかったかもしれませんが、じつは僕、高校に行っていないんです。中学を出て、ブラジルに4、5年行って、大検取って、シンガポールに行って大学の通信教育課程を受けました。シンガポールには、子どもの頃と大学に行く時期に通算10年ほど住んでいました。

それで今のお話を聞いて思い出したんですけど、今でこそシンガポールは洗練された街になりましたが、昔は華僑の集う港町で、いろんな民族が行き交って生まれた文化やもたらされる空気がありました。それが今のシンガポールのメリットを生み出していますよね。多民族をいかにマネージしていくか、どうやってみんなが暮らしていくかを模索してきた結果、グローバル化した社会にうまく溶け込んでいるのではないのでしょうか。その意味で、シンガポールと博多には、共通点があると思いますね。

**松嶋** 共通していると思いますね。僕もシンガポールには仕事で行ったことがありますけど、いろんなものを上手に取り込みながら、カスタマイズして「シンガポール発のオリジナル」「僕たちのもの」だと上手に言おうとしていると思いました。例えば、チキンライスにレモングラスを入れるのは、中国や日本ではないですよ。あれは、ああいうジメジメした気候なかで、お米と鶏の食べ方を工夫しているからで、あの国でなければ生まれないものだと思います。



やながわ・のりゆき  
東京大学大学院経済学研究科・経済学部教授  
1988年、慶應義塾大学経済学部卒業。1993年、東京大学大学院経済学研究科博士課程修了、博士号取得。慶應義塾大学経済学部専任講師、東京大学大学院経済学研究科助教授、准教授を経て、2011年より現職。研究分野は金融契約、法と経済学。主な著書に『日本成長戦略 40歳定年制』、『法と企業行動の経済分析』、『元氣と勇氣が湧いてくる経済の考え方』などがある。

## フランスで学んだのは 料理というより、シェフの考え方

**柳川** 先ほど、タラが地中海で取れないのに、なぜ地中海料理に使われるようになったかお話しくださいましたけど、そういうことに詳しいのは、それが料理に大切だからですか？

**松嶋** そうですね。僕が幸いこうした考え方になれたのは、渋谷「ヴァンセーヌ」というお店で酒井一之シェフに学んだからだと思います。僕がこの店に修業に入ったのは、彼がフランス在籍期間の最も長いシェフであり、すごく地方料理に対する知識が深かったから。だから、酒井シェフの元で修業するのがフランスへの近道だと思って就職したんです。

酒井シェフが翻訳された『フランス料理の源流を尋ねて』という本では、フランスの気候・風土、歴史・文化を地域ごと写真と言葉で紹介していました。それを読んで、「現地に行って本当かどうか確かめなきゃ」と思って、本を持ってフランスへ修業に行きました。

**柳川** 元々歴史が好きだったんですか？

**松嶋** そうでもないんですが、その本を読み進めると、歴史も知る必要があるなと思って、いろんな地方で修業しました。修業もある程度終わると、ニースでお店を出して、歴史を掘り下げました。ニースという街はギリシャ人に建設され、ローマの時代やスペインに占領される時代を経て、サヴォイア公国、サルディーニャ王国になり、フランスに統括されていて…。その歴史のおかげでいろんなものが交差して、ニース料理ができたとわかったとき、地方ごとに視点をずらして歴史を掘り下げると、見える景色が全く違うと知りました。

そんなとき、僕の出身地・福岡の大先輩でもあるサグラダ・ファミリアの主任彫刻家の外尾悦郎さんから「オリジナルなものをつくりたいときは、そのオリジンを知ることが大切だ」と言われたんです。子どもが生まれるのも、まさしくオリジナルですよ。お父さんのオリジンとお母さんのオリジンをミックスされるわけですから。料理もそういうものだと思うし、ビジネスでもそれがすごく大事だと思います。発想の源を知ることが、次の発想につながるのではないのでしょうか。



柳川「元々歴史が好きだったんですか？」松嶋「そうでもないんですが、地方ごとに視点をずらして歴史を掘り下げると、見える景色が全く違うと知りました」

**柳川** 食材の歴史に詳しくなることで、思い浮んだ新しい料理はありますか？

**松嶋** ありますね。実のところ僕は、料理の技術やレシピを覚えたくてフランスに行ったわけじゃないんです。なぜこのシェフがこの料理をひらめいたか、アイデアを生む発想を学べるような会話ができるフランス語を身に付けなければ、フランスで修業する意味はないと思っていました。だから、まずきちんと言葉を覚えようと思いましたね。

**柳川** そこからして、ちょっと普通じゃないですね(笑)。

**松嶋** 正直言うと僕は修業時代、すごく手が早いわけでもなく、料理をするのもあまり好きじゃなかったんです(笑)。でも、料理を考えるのは大好きでした。作業するのも汚いから、「お前みたい

に仕事が雑な日本人は見たことない」とフランス人に言われるくらいでしたし。ただ、とにかく会話はみんなとしていたし、シェフにも「今回この料理をなぜ考えたんだ」とよく聞いて、教えてもらいました。そうしてコミュニケーションを重ねることで、クリエイティビティとは何かがわかってくと、「自分でできる！あとはいい料理人をマネージメントすれば料理はできる」と思いましたね。

フランスの三ツ星、二ツ星シェフって、元羊飼い、数学の教授を目指していた人など、料理出身じゃないこともあるんです。そんな彼らのすごいところこそ、クリエイティビティです。ある土地の食材を使って、これまで食べてきた・見てきた経験から、自分のお店の料理人に指示しながら、作品を作っていく感じですね。

## ■ クリエイティブになりたいなら旅に出よ

**柳川** いま日本企業の多くが、クリエイティビティがある新しい製品、良い製品を生み出さないと生き残れないと考えています。でも、クリエイティビティはどうすれば生まれるか、どう社員にクリエイティブな仕事をさせるか、どの会社も悩んでいると思うんですね。分野は違いますが、クリエイティブな発想は、どう生み出せばいいのでしょうか？

**松嶋** 僕自身は、すごくクリエイティブに生きている



と自負できます。フランスに飛び出したこともクリエイティブですし、フランスに住んでなぜフランス人にクリエイティビティがあるのか、どこから生まれるかを自分自身で整理してきましたから。

柳川「クリエイティブな発想は、どう生み出せばいいですか？」松嶋「フランス人にクリエイティビティがあるのはなぜだかわかりますか？それは年間5週間も休むからです」

フランス人がクリエイティブなのは、年間5週間も休むからです。また、インスピレーションの受け方にも秘密があります。なぜみんなバカンスで南仏に行くと思いますか。それは、あれらの場所が“国際的なハブ”だからです。多くの人が休みに来ていて、いろんな出会いや体験でいろんな情報が得られるからこそ、クリエイティブになれるのです。

僕のお店は、LVMHグループのリブランディングをしている方がアートディレクターなのですが、彼とクリエイティブとは何か談義したんです。すると彼は「クリエイティブとはエゴイストだ」と言うんです。「エゴイストはみんなわがままで、性格が悪くてきつい人だ。それは、自分の意見を通したいから、自分を守りたいからだ。では、最高のエゴイストは誰か。それは出産前の女性だ」と彼は教えてくれました。母親は、生まれてくる子どもを守らなければなりませんから。

世界最高のクリエイティブとは、子どもが生まれること。女性は子どもを産むことに対していろいろと知識と情報を得なければならない。子どもを大きくするために大切なのは、栄養ですよ。いろんな栄養を摂って子どもを大きくして膨れて爆発したエネルギーが出産です。クリエイターも、そうでなければならないというのが彼の持論でした。つまり、情報、知識をいろんなところから集めて、溜めたものを爆発させるから新たなものが生まれるのです。

**柳川** つまり、料理をつくる理由や食材の歴史などを情報として溜め込むってことですね。

**松嶋** あと僕が必要としている経験は、旅です。クリエイティビティ＝移動距離だと思っているので。とにかく移動しないと、クリエイティビティは生まれてこないですよ。どれだけ移動して、どれだけ視点を変えて、いろんな景色を見るかが大切です。

僕は若い頃からいつも相手の立場から自分がどう思われるか、10通りの見方をしようと思っていました。それはクリエイティブのなかでもすごく大事なことだと思います。原宿のことを福岡から見ると、ニースから見ると、パリから見ると、ニューヨークから見るとでは、景色が全然違います。そうして客観的になれることもクリエイティブになるための1つでしょう。同じ場所にはクリエイティブになれません。日本人なら東京だけにもクリエイティブにはなれませんよ。

旅は、新しいものを取り入れる手段でもあるし、旅をすることによって距離をおいて違う見方をすることもできます。僕はその両方を上手にバランスとりながら、いつもメニューを考えています。

**柳川** 新しいアイデアを生み出そうとすると、生み出すことばかり考えてしまって、それだけを見つめてしまったり、情報を取り入れることを疎かにしがちです。いろんな知識を持っていないと、アイデアは生まれにくいという良い例ですね。

失礼な言い方かもしれませんが、シェフの方がこうして街の歴史や食材の流れついた経緯をご存じなのは、とても新鮮な驚きがありました。それが新しいものを生み出す原動力というのは、すごくおもしろいと思います。

※中編は8月27日(水)に公開予定です。

DIAMOND,Inc. All Rights Reserved.