



村田 吉弘

Yoshihiro Murata

「菊乃井」主人
NPO 法人日本料理アカデミー理事長
一般社団法人全日本・食学会理事長

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれ、立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積み、1993年、株式会社菊の井代表取締役役に就任。「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」が信条。さまざまな活動を通じて、「食の弱者」という問題を提起し解決策を図る。

2018年 平成30年春の黄綬褒章受章
文化功労者に選出
京都市文化功労者に選出
第5回食の新潟国際賞
佐藤藤三郎特別賞受賞
ミシュランガイドでは、3店舗合わせて
10年連続日本最多の七つ星を獲得している。



畑 忠男

Tadao Hata

京都生活協同組合理事長
1985年入協。
2015年より理事長に就任。



大事ですね。「菊乃井」様で扱う食材にこだわりはありますか。

村田 「作った本人の顔が見えるもの」です。産地に出入りし、生産者と話して親しくなると「あなたのところには売ってあげるとなる。きっとどこの誰が、どのように食べるかわからないところには売りたいくないのじゃないかな。」

畑 私たち京都生協も地産地消や産直で、消費者が産地に行き生産現場を見学したり、逆に生産者がコープのお店に来てくれたり、消費者と生産者の交流を大事にしています。

受け継がれる文化と伝統、 「利他の心」

畑 2020年東京オリンピック誘致の際は、「おもてなし」がキーワードになりました。

村田 語源は「思ってもいないことをなす」で、マニュアル通りにサービスするだけでは「おもてなし」とは言えない。例えば初めて料理屋に来て緊張しているお客様に「今日はいいお天気で良かったですね。どこに行ってきたんですか」と話しかけて気持ちをほぐしたり、四季折々の花を生け、香を焚いてお迎えすることが「おもてなし」だと考えています。

畑 「菊乃井」様はお客様が一番近い仲居さんから、料理人への連携が見事だと思います。

村田 仲居さんと調理場、お互いの立場を考えて毎日ミーティングしています。料理は「理を料り定める」と書きます。相手の年齢、状況、時の「理」、素材の「理」みんなを料り定めて、総合的にプロデュースすると料理になる。だから予約時にあれこれお伺いします。例えば仏事と祝い事では部屋のあしらいから器まで全て異なるので、情報を前もって厨房にどれだけ伝えられているかが重要なのです。

畑 「料理」は単なる「調理」とは違うのですね。村田さんは料理で異業種連携など、さまざまなことにチャレンジしておられますが、伝統を守ること、変化への対応についてはどのようにお考えですか。

村田 伝統を守るとは、毎日新しいことをやり続けることです。どんどん人の好みが変わっていく中で、同じものを提供し続けても喜んでもらえない。新しいことそのものは点で見ると革新的なのですが、ふり返るとひとつの線になっていて、それが伝統になるのです。

畑 伝統と革新は対立軸ではなく、革新を続けると伝統になっていく。それが「菊乃井」様のブランドでもあるのですね。「菊乃井」様には「利他の心」があるとお伺いしています。

村田 利益を出してまず従業員を幸せにして、次に商品を買った人にも幸せになってもらう。一番近いところから幸せにしていくのが、教えだと思っています。日本料理アカデミーでは努力した者が正当に報われるよう「日本料理アカデミー検定」を創設しました。きちんと努力が報われて、それに伴う給料がもらえる仕組みです。一方で、長く世話になっているのに、給料が少し高いだけで別の職場に移るような水臭い関係だと、日本の社会はうまくいかないとも思います。

畑 私も教育制度は科学的にプログラムがあるべきだと思いますが、道徳心や品格、誠実さなど日本人が持って生まれた礼節や人情などは、大事にしたいです。

村田 日本文化が求めてきたものは、節度と品位だと思います。なんでもはっきりものを言うのではなく、節度と品位をもって自分の品格を守る方が先だという考え方が、僕は日本的で好きです。

「食」の分野から考える 持続可能な社会

畑 今、生協では「誰もが笑顔で暮らせる社会」を未来に残すために、SDGs（国連で採択された「持続可能な開発目標」）の取り組みに注力しています。食品ロスが社会問題になっていますが、「菊乃井」様でも食材を無駄にしないための取り組みはされていますか。

村田 野菜の皮や魚の骨を煮出しただしを賄いに利用しています。それと、食べ物の生産現場を知らない人を契約

栽培している農家の元へ研修に行かせます。

畑 生産現場の想いを知ると、無駄にはできない。まさに食育ですね。生き物の命をいただくから、感謝をもって扱わなければ。

村田 「いただきます」は「あなたの命を、私の命としていただきます」という日本特有の考え方です。食全般に関しても、高齢者は自分が寝込んでしまうのが不安だから、いっぱい食べ物を買い込み賞味期限が過ぎたら捨てるし、そもそも量をあまり食べられない。単身者や老夫婦の食にどう対応するかが食品ロスの課題です。

畑 容量が少なめの商品も必要になってきますね。

村田 きっと将来的に食品ロスはなくなりますよ。今、日本の人口は1億2,600万人で50年後には8,000万人になると言われています。その時、約25%の働き手が残り75%の人を食べさせないといけない状況になります。一方、世界では人口爆発により地球規模での食糧危機が起こる。その時にわが国の子どもを飢えさせたくない。僕は今の子に米食を習慣づけて日本の食糧自給率を上げたいので、食育に取り組んでいます。来るべき時に備えて生きた田んぼを増やすため、飼料米をもっと生産していかなければならない。

畑 京都生協では飼料米を鶏の餌にして、その鶏が産んだ「さくらこめたまご」を供給しています。卵1個につき1円の応援金を上乗せして、ご利用いただいています。

村田 それも食育の一つですね。僕たちは和食文化を維持継承するシステムとして、京都府立大学に和食文化学科をつくりました。ほかにも、立命館大学に食マネジメント学部が、龍谷大学の農学部には「食の嗜好研究センター」ができ、来年には農学博士が3名輩出されます。こうして次世代への食育をすすめているのです。

「生活者」に寄り添い続けたい

畑 村田さんは「食」を中心にさまざまなことに関わっておられますが、意欲の源泉はどこにありますか。

村田 弱者にどう対応していくのかは、すごく考えますね。お金持ちしかおいしいものが食べられない世の中は、僕は嫌いですから。

畑 日本全体の「食」をより豊かにすることを志しておられるのですね。現代社会は格差が大きなテーマになっています。京都生協では十分に食べられない子どもたちのために「子ども食堂」などを通じて支援したいと思っています。

村田 実はこの対談をお受けした理由は、京都生協の組合員が「生活者」だからです。暮らしの中でおいしく健康に良いものを食べてもらえるよう、一生懸命事業や取り組みをされているのだから。僕も「菊乃井」をある特定の人のための施設にはしたくない。特に本店は生活者の方々に、人生の節目の日に少しでもいい気分を味わうために使ってもらえる施設でありたいです。

畑 京都生協も京都に暮らす人の「くらし」と「食」をより豊かにしたいという想いがあります。働く女性が増えている今、家庭で和食を簡単においしく作れる方法はありますか。

村田 家庭料理はそれほど手間が掛かりません。食材からうまみが出るから、だしがなくてもいいくらいです。例えば、水に昆布と牛肉を入れて火にかけアクを取り、薄口しょうゆと刻みねぎ、冷凍うどんを入れたら肉うどんのできあがり。出来たてを食べたら100点です。

畑 素材の味を大事に、熱々を食べれば良いというわけですね。最後に、京都生協に期待することを聞かせていただけますか。

村田 安全性が確保されたさまざまな食材を扱っていただけるので、夫婦2人だけで経営しているような、小さな飲食店の食材仕入れの配達にも対応してもらえたら、喜ばれると思います。安全があって初めて「おいしい」ですからね。

畑 京都生協は独自基準でのチェックで、商品の安全性を担保しています。本日の対談を通じて、私たち京都生協が、事業活動を通じて生活者の食を大切にしていることを改めて認識することができました。ありがとうございます。

村田 ありがとうございます。

