

## エキサイト社長 [山村幸広]

<http://yamamura.exblog.jp>  
by yamamura2004







エキサイト社長 [山村幸広]

<http://yamamura.exblog.jp>

by yamamura2004

# Contents

・ 焼酎「兼八」	1
・ 焼酎「兼八」その2	5
・ 「鯨」	8
・ U 23 日本代表 平山相太 2月9日	11
・ 東京人の為の京料理 2月12日	14
・ マックからマックへ 2月16日	17
・ 蕎麦屋「竹やぶ」六本木ヒルズ 2月19日	20
・ 神泉「鯨処 小笹」(鯨その2) 2月20日	23
・ 夕食 with 小山薫堂さん 2月26日	27
・ 全日空 機内誌「翼の王国」 佐藤隆介作 「がんこの裏側」 3月3日	30
・ 「龍天門」 冷やし坦々麺 3月5日	32
・ 京料理「と村」 3月13日	34
・ 韓国 済州(チェジュ)島 「海女」 3月18日	37
・ 沖縄 プセナテラスホテル 3月23日	41
・ レストランテ ASO 「絶品トマトジュース」 3月26日	44
・ 「新人の皆様へ」 3月31日	47
・ 京都 「ゆたか」 4月2日	50
・ とんかつ 「かつ好」 4月7日	53
・ 「花山椒」 4月9日	56
・ 「箱根 温泉」 4月12日	58
・ 「ラシュエット 西麻布」 4月15日	61
・ 京都は「お帰り」の声で始まる 4月22日	65
・ 「男 丹羽宇一郎伊藤忠商事社長 社長勇退」 4月23日	68
・ 札幌千歳空港 「SNAFFLES チーズオムレット」 4月27日	71
・ エリック・クラプトン「Me and Mr. Johnson」 4月30日	74





## 焼酎「兼八」

2004-02-02 11:06

エキサイトの山村です。いつもエキサイトを御利用頂き、誠にありがとうございます。また、日頃色々な分野にわたって、パートナー様としてお付き合いを頂いている方々にこの場を借りて御礼申し上げます。

さて本日より、エキサイトでもブログサービスを開始させていただきます。そこで恥ずかしながら、私もブロガーとして参加させて頂く事となりました。私が18年間携わってまいりましたIT分野の話を中心と思いましたが、どうも私の探求心は常に仕事だけにあらず、下記の分野にまで広く及んでおります。といいますか、本年40才を迎えまして、仕事だけの人生ではなく色々な自分の「愉しみ」を追求して行きたいという気持ちで、残り約半分ほどあるであろう人生を過ごそうと決意したからであります。その中で私の人生の永遠のテーマが、「仕事」「酒」「食」「健康」「趣味」のキーワードでございます。

これらのキーワードでの話題を提供させて頂き、そのテーマでの皆様、諸先輩方のアドバイスや新たな知識を頂きながら、追求して行きたいと思います。できれば週2、3回のペースにて更新してまいりますので、宜しくお付き合いのほどお願い申し上げます。

+ ----- +

小生と焼酎の本格的な出会いは5年前に遡る。この出会いは多分自分の飲み方を大きく変えると同時に、私の寿命を10年、いや20年ほど伸ばしてくれるであろう出来事であった。それまでの私は、和食（鮭、蕎麦を含む）での飲み方は、ビールを2本程度、冷やした日本酒（おもに、新潟「鄙願」、長野「明鏡止水」、大阪「呉春」、和歌山「羅生門」、山形「ひとりよがり」等）を3、4合をくらって、二次会ではヘネシーを5、6杯飲んで、眠りに入るという飲み方であった。当然、こんな飲み方では体は悲鳴を上げる。1999年、その年の健康診断の結果は最悪であった。尿酸値は10を超え、ガンマGTP等の肝臓の機能は限界に近く、腎臓にはのう胞も2つできていた。それまで痛風発作は1回経験しており、最

初に痛風を指摘されてから（27才時）8年が経過していた。

1999年、当時35才、その年はダブルクリック社の社長を退任してエキサイトの日本法人責任者に就任した年であるが、その年の健康診断は、東京 広尾の日本赤十字医療センターで行われた。しかしこの健康診断は大きく小生を変えることになる。検査結果をもって先生の診断が始まった時を回想する。その小生の命の恩人といっていい先生（なかなかの美人、40才程度であったか）との主な会話は以下の通りである。

先生 「かなりひどいですね。」

小生 「すみません。」

先生 「謝らなくてもいいのよ。いつも何を飲んでるの？」

小生 「はずかしながら、上記のような飲み方です。」

先生 「お酒が好きなのね。」

小生 「多、多分」

先生 「でもあなた、倒れる訳にいかないんでしょ？」

小生 「多、多分。でも、職業柄、止めるのは無理でござる。」

先生 「わかってる。でも倒れたくなかったら、私のいう事を聞きなさい。」

小生 「はあ。。。」

先生 「まず、ビールは1本にしなさい。冬はグラスに2杯。そして日本酒の代わりに焼酎にして、ヘネシーをウイスキーに替えなさい。そうすればかなり変わるわよ。」

小生 「で、ですか。参考にさせていただきます。」

先生 「飲めなくなるよりましでしょ。飲めない人生はつらいわよ。」

小生 「御意に。」

以上の御指示であった。

「へん、焼酎なんか飲めるか。料理には日本酒なんだよ。ウイスキーは俺は嫌いなんだ。それにあれはオヤジの飲み物なんだ。（自分を棚に上げながら。）」と聞き直っていたが、このままではいかん。

という事で焼酎を飲みだしたのであった。それから焼酎好きに「飲み方」「こだわり」「おいしい銘柄」の情報収集がはじまったのである。そして「森伊蔵」「伊佐美」「はなたれ」「百年の孤独」などうまいといわれている焼酎、手に入れにくいという焼酎を飲み漁る。そしてウイスキーを飲み始めた。最初、まずいと思っていたウイスキーもなかなかうまい物もある。このように小生の飲み方は一変してしまったのである。

そして一年後の健康診断。その結果に驚愕をした。別に運動をはじめたわけではなく、飲む量、回数は減らず大きな努力もなしにその数値は驚く改善を示していた。尿酸値も肝臓の数値も「再検査をしましょう」から「経過を観察しましょう」に変化していた。なぜか嬉しかった。そして2年後にはすべてクリアし、腎臓の「のう胞」も消えていた。素晴らしい。あの女医様のお陰だ。なんというお名前が忘れたのが残念でならない。もし今、お会いする事ができれば会ってお礼をさせて頂きたい。それまでは「飲むな」「減らせ」「休肝日」ということしか言えない、無理だとわかっている事を要求する医者として知らなかった小生にとってまさに、女神であった。ありがとう、先生。日赤医療センターでのエキサイト健康診断はなぜか後にも先にも、あの年だけである。あの奇跡的な出会いに運の良さを神に感謝した。

なぜ改善したか？先生は糖分の少ない飲み物でかつ「蒸留酒」を私に勧めたのである。多分あの先生も酒好きなんだろう。その効果は深くは知らないが改善され健康になったのは事実なのである。先生に一献。

「タイトルの『兼八』の話は何処いった??」申し訳ない。すっかり話しが、脱線した。睡魔も襲ってきよりました。「兼八」にいたる小生の「焼酎の短い歴史」は次回という事にさせて頂く。

山村幸広

【関連ページ】

エキサイトイズム「ヴィンテージ焼酎～涼を呼ぶ珠玉の一滴」

エキサイトカテゴリ「焼酎」

エキサイトフレンズ「飲み友達探し」

エキサイト掲示板「ワイン&酒」



## 焼酎「兼八」その2

2004-02-03 17:11

前回から引き続き、焼酎の話であります。

前回の理由で焼酎を飲みだした私は、うまい焼酎探しを始める事となる。当時、大多数の人が、「焼酎は芋だ。」「やはり芋が王道。」と申された。そして芋焼酎の探検が始まる。「森伊蔵」「伊佐美」「はなたれ」「百年の孤独」、色々試させて頂いた。焼酎好きの方に、「何がおいしいですか?」と申しあげると大体、その人のお薦めがあり、「では一本差し上げましょう。」とやさしいお言葉を頂き、それに甘える。そして飲み方は、「芋はお湯で。」「いやロックで。」「水は前日からませて寝かす。」「お湯から先に注ぐ。」これも色々なアドバイスを頂いた。でも自分にはなにかしっくりこない。飲みなれていないので本当の美味しさがわからないのか? 小生は結構、食べながら飲む(結構、量も食べる方である。)ので料理との相性なのか? 悩める日々が続く。



そんなときエキサイトの役員が沖縄出張の折に、土産にと泡盛を1本買ってきてくれた。沖縄での小宴で美味しかったものが、空港にたまたまあったので買って来たという事だった。それは「残波」(マイルド25度)という泡盛。彼はそれまでの日本酒の友。小生との好みも多分似ているので、信用して家で1杯飲んでみた。美味い! 香りがとっても良い。残波のような香り、そしてすっきりとしている割にひろがりのある味わい。多分、本当の焼酎好きの方には物足りないのかもしれないが、自分には美味しいと感じられる。そしてそれは自宅での愛用となった。あとから調べたら東京ではあまり手に入らないが、沖縄では最もポピュラーな泡盛であり一般的なものだった。何人かの焼酎好きにもお薦めしたが、結

構評判も良かった。しかし泡盛がいいと言い出すと、又泡盛が集まってきた。「年物」「カメ出しで一般にはでまわってない。」芳醇で味わいもふかいコニヤックのような、いわゆる「森伊蔵」系が集まる。でも自分にはしっくりこない。食事の後で語らいながら時間を楽しむ時にはあうのであろうか？ それともまだまだ小生が焼酎の青二才である為、味がわからないのか？

色々考えた自分が飲んでいて美味しいと思うものを、と開き直った。熊本「米焼酎」、宮崎「麦焼酎」、土佐「栗焼酎」。なんだ、美味しい焼酎はたくさんあるじゃないか。自分は芋はあんまりあわないんだ。焼酎素人とよばれてもいい。自分がおいしい焼酎を飲もう。そして焼酎が本当に好きになっていたのである。現在のお気に入りには、

大分「兼八」

宮崎「銀の水」「中々」

沖縄「残波」

土佐「ダバダ火振」

である。エキサイトのある宮崎出身の焼酎好きに聞くと「宮崎人は芋を飲むので、麦なんて飲みませんよ。」とほざく。でも宮崎の麦の絶品「銀の水」は素晴らしい。しかし麦の一品といえば現在、私が知りうる限り、大分「兼八」である。一言で表現すれば、「最高の焼酎の燻製。その香ばしい香りと味わいは、麦にカカオが炒りたてのコーヒーを合わせた感覚」か？ しかし現在、一番手に入りにくい一品でもある。エキサイトイズムの焼酎担当に探させ、先日「兼八」原酒を2本手にいれたが、大切な方に進呈した。現在、私が知っている「兼八」が飲めるお店は青山は骨董通りの日本料理屋「椿」さんだけである。こちらの料理は、上品な器

(さりげなく柿右衛門などもでてくる。)と酒飲みにはぴったりの肴を頂け、お値段も非常に値打ちのあるお店であるが、こちらでは「兼八」を頂くことができる。又、湯布院の「亀の井別荘」さんのレストランでも頂けた。もしご主人に「1本譲って頂けないか？」とお尋ねすれば頂けるかも知れないが、頼んだ事もなく、今後もお頼みするつもりもない。(でも欲しい。)

「椿」さんはその他の焼酎や日本酒の品揃えもとてもセンスが良い。実はこちらのご主人は大のワイン好き。生意気かつ僭越ではあるが、ワインを頂ける私のとっておきのお店をご紹介したがたいそう気にいって頂き、ご愛用頂いているようで嬉しい限りである。多分、「椿」にもセンスの良いワインが置かれているのであろう。あれだけのワイン通が選ぶワインも楽しみである。

という訳で、「兼八」情報をお持ちの方は是非、教えて下さい!! 現在、自宅での焼酎は、「銀の水」「残波」であるが是非、そこに「兼八」を加えたい。まだまだ小生の焼酎探検は続く。多分、一生。  
山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトイズム「ヴィンテージ焼酎～涼を呼ぶ珠玉の一滴」](#)

[エキサイトカテゴリ「焼酎」](#)

[エキサイトフレンズ「飲み友達探し」](#)

[エキサイト掲示板「ワイン&酒」](#)



## 「鮓」

2004-02-06 22:13

昨日も鮓（すし）を食べた。

私は鮓が好きだ。ほとんどの日本人は鮓が好きだろう。日本が世界に誇れる食べ物の代表はやはり、鮓である。鮓ネタの魚は骨がないので子供も大好きである。鮓には季節があり、技がある。これを食べず、その真の美味しさを知らずに死ぬ人生で、食を語れるであろうか？

鮓の発祥は江戸時代といわれている、当時の鮓はいわゆるファーストフードである。屋台で始まった鮓屋は、風呂がえりにつまんで帰るといふ、手軽な庶民のファーストフードであった。現在でも、ちゃんと仕事ができる鮓屋でペースよく食べると、20分位で15貫ほどの鮓を食べて終了する事ができる。（その分、鮓屋の仕込みは時間がかかる。）

鮓はその後、色々な地方で進化していく。しかし鮓は江戸前である。京都出身の私が東京で一番認めている物は鮓である。東京の文化や名産物は、江戸時代の参勤交代という制度の中、全国の地方から大名と共に職人や品物が集まりできたものがほとんどであるが、鮓は独自の東京文化であろう。

冷蔵庫のない当時、最大の課題はネタの保存にあった。しかしその苦労が、江戸前の味を生んだ。いわゆる、「酢でしめる。」「煮る。」という方法で保存していったのだ。その技の副産物が、江戸前を代表する鮓ネタの「ずけ」「こはだ」「にはま」「かんびょう」「えび」「あなご」「たまご」である。その中でも「こはだ」は鮓屋の最大の功績であろう。煮ても焼いても食えないまずい魚を立派な一人前の食べ物にしたのは、江戸前の仕事である。6月から7月にかけては、更に味わいと赤ん坊の肌のようなやわらかさを楽しめる「しんこ」（こはだの稚魚）を頂く事が出来る。これらの鮓が旨い鮓屋を江戸前と呼ぶ。いや、呼んで良いということだろう。そして季節に応じて最高の魚介が日本全国から集まる東京・築地から最高のネタを仕入れる事ができる鮓屋を、日本一（世界一）の鮓

屋といえるのである。そんな鮓屋は東京でも数件しかない。その鮓屋を知っているか、いないか、それは人間としての財産をもっているか、いないかに等しいのである。そんな一軒を知っている私はなんと幸運な人間だろうと神に感謝するのである。

私の鮓との出会いは、そんなにいい思い出ではない。子供の頃は、鮓は嫌いであった。生魚が嫌いであったため、食べる鮓は「かっぱ巻き」(京都では「きゅうり巻き」と言う。)で、母親からその時だけ「親孝行」と呼ばれた。そんな私が鮓通(これだけは自信をもって「通」と自画自賛できる。)になったのには、時間の経過と出会いがある。私に鮓の味を最初に教えてくれた師匠は12年間勤めた、トランスコスモス株式会社の奥田耕己氏である。師は仕事一本の人生を送られているが、師の楽しみは「食べる」事である。中でも鮓は週に1、2回食べられている。私の最初の江戸前鮓は赤坂の「喜久好」さんである。師からはよく「おまえには仕事は教えてやらんが、『味』は教えてやる。」と言われた。最初は正直、あまり味がわからなかった。1年間連れて行っていただいて(回数は多分、15回程度)美味しく頂けるようになっていった。舌が成長した。又、次の年は季節感も理解していった。当時(1987年)「喜久好」さんは素晴らしい手際のおよさと江戸前の技で、客に満足のいく鮓を提供されていた。おみやげの特製「あなご弁当(鮓)」は、鮓めしに香り高く焼いたあなごをください敷き詰めたもので、えびのだしで心地よく、まるでケーキのように仕上げられた「たまご」と、ご主人が「これが一番合う」とおっしゃる「奈良漬け」が添えられた筆舌しがたい味である。よく師から「次の日の朝に食べ。」と言われて持たせて頂いたが、若かった小生は夜食にして至福の時間を味わっていたもんだ。

その後、大阪へ転勤になってからは、師の行きつけである難波の「一半」さんへ、師が出張で大阪へこられた折によく連れて行って頂いた。ここでは「鯛」という魚の王様の味を覚える事ができた。「一半」さんで「鯛」を食べたら他では食べられないと言っても良いだろう。築地には最高の魚介がすべて揃っているが、唯一入らないのが「明石の真鯛」である。これは釣り上げられる前から関西の料亭、鮓屋へ行き先が決まっており、築

地には届かない。東京では夏場に「ほしがれい」という最高の白身魚（夏場の時季のみ、日に数枚入る。）を頂く事ができるが、やはり白身の王様は「鯛」である。よって私は幸運にも、なんの投資もせずに江戸前の鯛の味を理解でき、江戸前の最高のお店でも食べられない「鯛」、いわゆる白身の味を大阪で理解する事ができたのである。若い時分の、お金がない、又そんなお店と出会う事が中々できないという環境下で、これ以上素晴らしい贈り物が他にあるであろうか。師に改めて感謝する。よって私は鯛通になる事ができた。

そして、1996年、私にとって財産となる一軒の鯛屋と出会う事となる。それは次回説明させて頂く事にする。

山村幸広

**【関連ページ】**

[エキサイトグルメ](#)

[エキサイトカテゴリ「料理」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)

[エキサイト掲示板「料理と飲み物 全般」](#)



今日の朝のニュースでその活躍を知りました。彼のインタビューでのコメントがとても印象深かったのでご紹介します。試合を振り返ってという質問に、彼は悔しそうな表情と共に、「最後のシュートははずして悔しい。」と答えた。最後のシュートはそんな決定的とはいえない場面だし、相手ゴールキーパーのファインセーブもあり、得点にはならなかった。しかし成長する人とは必ず、色々な場面において常に満足しない。彼が普通の選手なら、「初出場ながら得点を入れられてよかった。」ぐらいのコメントだろう。確かにスポーツ紙も「衝撃デビュー弾」と絶賛している。しかし常に満足せず、これでもか、これでもかと反省するポイントを見つけ、更に上を目指す。人間が成長するにおいて一番大切な事ではないでしょうか？これは仕事にも共通しています。

会社で成長する人は常に自己満足しない。常に反省し改良していく人です。仕事上でそんなに個人の能力に差がある場面はありません。しかし成長していく人、評価を得る人というのは彼のようなタイプだと思います。又、そのひたむきさが周りの人も味方につけます。もし彼が、最初の得点を自慢したら、周りは「フリーで、入って当たり前の得点。」といったかも知れません。又あのような決定的なパスは回ってこなくなるかも知れません。会社でも1人で仕事はできません。回りの人間や組織を巻き込まなければ評価を得る結果はできないようになっています。同じ行動でも評価は180度かわる事も有り得るのです。

しかしこの常に挑戦し成長していく人だからこそその決定的なチャンスも初戦から得れる幸運を勝ち取るのです。私は、幸運とは努力ある人に訪れると信じています。

例えば会社でも、下記のように同じ仕事でもコメントが人により変わります。

Aさん：コメント

「今回は紆余曲折ありましたが、なんとか乗り切れて成功できました。」

Bさん：コメント

「今回は成功しましたが、改良していくポイントや問題点が多数あり、今後の課題に取り組んでいく必要があります。」

このAさんとBさんのコメントの差を感じられるでしょうか？ 2人のコメントをどう受け止めますか？ 多分殆どの人が、Bさんを高く評価すると思います。評価は自分がするものではなく、他人がするものです。相手にとってどのように受け取られるかが重要なのです。それはコメント自体のテクニックではなく、そのコメントの裏側にある姿勢が重要なのです。しかしサラリーマン世界（特に外資系）では、成功を常に独り占めにして大きくアピールする人の方が評価されてしまうケースが多々あり、悲しい限りです。しかし、そんな見分けができない上司がたくさんいる会社は成長力の弱い会社です。

彼は他の質問で、「今後の課題は？」と聞かれ、「あのシュートをきっちり決められるようになる事です。」と答えた。自分のストライカーとしての役割を十分に認識し、また、プロのハンターのようにその仕事にこだわる。正にプロです。日本代表に選ばれるのも時間の問題と思います。中田選手や中村選手のようにキラーパスで世界的な評価を得る日本人選手はいますが、真のストライカーとして世界的な評価を得た日本人選手はまだいません。本当にそれを目指して欲しいと思います。

私は既に彼のファンになってしまいました。

PS 「鯨 その2」は次回にさせてください。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトニュース（スポーツ）](#)

エキサイトカテゴリ「サッカー」

エキサイトフレンズ「サッカー」

エキサイト掲示板「サッカー」



先日、味の師と新橋の和食、「京味」(きょうあじ)さんでご馳走を頂いた。東京では老舗の京料理のお店であり、ご主人はマンガのモデルにもなったほどの有名人。東京でも最も有名なお料理屋さんの一軒である。店の素晴らしい雰囲気とこの有名なお主人が故、テーブルや個室よりもカウンター席が先に予約で埋まる。お店に入った瞬間に、「この店がまずいはずはない。」という雰囲気が堂々と伝わってくる。新鋭の料理人におされぎみの老舗が多い中、決して期待を裏切らない老舗であろう。

最初にだされた、京人参の赤みが嬉しいかす汁は、その暖かさと美味しさにほっと一息をつく一品である。八寸の前に、小ぶりの汁物(おろし、うらごし、葛でといた物など、なぜか「どろっと」した物が多い。)が出されることが京料理屋さんには多いが、フレンチのアミューズのようにそれを頂けばその店がわかると言っても良い大切な一品である。何せ、始めて来たお客さんであれば、お店が一番最初に出す店の味なのだから。その後も季節柄の食材を沢山頂いた。焼物に出された、「まながつおの西京焼き」。基本中の基本の品を堂々と出す、実は勇気のいる料理。締めのお鮭のご飯はパリパリに焼いた皮を細切りにして身とまぶしてある。鮭は皮が一番おいしい魚(皮がおいしく食べられる数少ない魚)と言う通があるくらい皮が美味いが、ご飯とたっぷり米の上にのせられた鮭の身と皮、真に三位一体というご飯。これを楽しみに来店される方も多いだろう。デザートで頂く「葛きり」は、目の前で葛きりを作ってその場で出される。そしてその甘味を上品に抑えた黒蜜と頂く、本当に日本の甘い物も極上なんだと再認識させられる絶品である。こちらの冷酒は飛騨の「とびきり」というお酒。やはりこれほどの料理であれば絶対に日本酒ですよ。でないと失礼でしょ。っと自分に言い聞かせ、その切れ味の良い、決して料理を邪魔する事のないお酒と一緒に堪能させて頂いた。味、ご主人を中心に若い方々のきびきびした動き、そして又手際が素晴らしい。従業員の皆さんが役割を理解されている。10品ほどのコースであったが、ご飯を食べ終えたのは開始から1時間10分後。デザートを終えて店を出るまでの所要時間は1時間30分であった。眠くなるほど、一品

一品待たされる店が多い中、気持よく食べ終わられるのも名店のポイントである。

こちらのお店は京料理であるが東京人向けの味付けも意識されているように思える。御醤油の味も関東っぽく感じられる品がたくさんある。これは意識的にされているのだと思う。なにより白身の刺身（この日は河豚）を、たまりの中に添えられた、かわはぎの肝で合わせて頂く。これはやはり東京人、関東のお客さんを意識された工夫であると思う。鮎屋でも、関西はうまい白身を一本仕入れておけばなんとかなるといわれるが、東京では白身ではなくマグロとなる。東京の鮎屋はマグロの仕入れに勝負をかける。関西のお客さんは白身にこだわりを見せるが東京のお客さんはそうでもない人が多い。言い換えればあまり白身はお好きでない方が多いのだと私は思う。そんな方々に白身とかわはぎの肝と一緒に食べてもらう事により、まったく濃厚な味を楽しむ事ができる。長い年月、東京で勝負された中で得た、計算ずくの一品であると思う。

お値段的に頻繁には行けないが、値段以上の値打ちを実感できる数少ない京料理屋さん。京都出身の私としては一生大切にしたいお店である。ご主人がいつまでもお元気で店に立たれる事を願ってやまない。

P S 鮎 その2は現在、思案中です。すいません。  
山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトグルメ](#)

[エキサイトカテゴリ「料理」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)

エキサイト掲示板「料理と飲み物 全般」



## マックからマックへ 2月16日

2004-02-16 15:37

今年は年初から、ケーブルインターネット接続会社のアットネットホームの社長である廣瀬さんが、日本コロニアの CEO へ転身された。そして先週金曜日にはアップルコンピュータの元社長である原田さんが、日本マクドナルドの CEO に就任されました。

廣瀬さんは、IBM からアスキー、セガと渡ってその後、当時（1999 年）エキサイトとは何とも縁深い、アットホーム株式会社の CEO に就任された。1999 年当時、米国西海岸のレッドウッドシティの一角ではポータルを運営する Excite Inc とブロードバンド ISP の@HOME Inc はビルを隣り合わせにして「お隣さん」の会社でした。その 2 社が、1999 年 1 月になんと合併して Excite@Home という会社になりました。当時日本では、アットホーム社（その後アットネットホームへ社名変更）もエキサイトも、日本でその 2 社の子会社としてそれぞれ運営をしていました。日本では我々は合併しませんでした。本社へ行けば「仲間」です。定期的な情報交換会をしながら、又、本社への「グチ」を言い合いながら、なんとかお互い頑張ってきてきました。

しかし 2001 年 9 月、Excite@Home、つまり私達の親会社は会社更生法を申請して倒産しました。当時、廣瀬さんとは、アットホーム、エキサイトの日本法人をどうやって生き残らせる事ができるかについて、色々な話をしました。そして 2 社とも日本の既存株主（アットホーム社は住友商事とジュピターコミュニケーション、エキサイトは伊藤忠商事）の米国本社所有株とブランドの買取という形で生き残りを図る事ができました。廣瀬さんには色々な事を教えて頂きました。

アップルの原田さんは、十数年間ずっとアップルをリードされ、米国本社がライバルであるマイクロソフトの支援を得るなど大変な時期に、日本だけはシェアを維持され、日本でのアップルの強さを牽引された功労者です。又エキサイトがアップルのホームページをアップル・エキサイトという形で提携・運営させて頂いている関係で色々お世話になり、西武

有楽町店でのウーマンエキサイトカフェ（日本で初めての女性向けインターネットカフェ）には最新の Mac を提供して頂きました。

なにかと子供扱いされるこの業界の TOP がメジャー・カンパニーの CEO へ転身するという事は、色々大きな意味があります。しかし大切なのは業界のスキルではなく、株主から求められるスキルを持っているかどうかです。特に今回の転身には外資系親会社という共通点がありました。2社の親会社が考えたであろう大切なスキルとは

1、親会社（株主）と正確にコミュニケーションを取る事ができる。本社の意図や方向を理解し、その上で日本独自のローカルな戦略を外人の本社へ理解させる能力がある。

ローカルなマーケットを無視して本社の指示を鵜呑みにしていると、日本ではどんなビジネスも成功しません。かといって本社の意図を無視して判断する事はできません。重要決定は社長が承認するのではなく、本社が承認するのです。このさじ加減（押し所と引き際）が本人の信用の形成と同時に一番重要な部分です。コロンビアは音楽業界という独特な業界。マクドナルドも藤田さんという絶大なリーダーが引っ張ってきた会社。米国から見ればよくわからないはず。まず理解したいはずだ。正確にウォッチしてレポートするには、他業界の人間の方がいい場合もある。そして何より改革しようとする本社には、白紙の人の方がやりやすい。

2、コンシューマ・マーケティングの経験と実績がある。

廣瀬さんは IBM でも広告宣伝の経験があり、セガでコンシューマビジネスも経験されている。そして原田さんはアップルという独特のポジショニング・ブランドの形成を経験されていて、コンシューマブランドマーケティングに強い。特に皆が知っている認知度の高いブランドの形成や販売キャンペーンに強いはず。

3、IT を利用した経営改革を行うことができる。

コロンビアとしては今後、米国ではすでに始まっている音楽のダウンロードサービスや、日本では「着うた」等の携帯コンテンツビジネスへ

の参入は重要課題であるが故、廣瀬さんのスキルはピッタリである。マクドナルドも営業戦略上、又コスト戦略上、IT の利用は企業の最重要課題の一つ。そこに原田さんの IT の経験や業界での人脈は必ずマクドナルドで生きる。

上記の「選ぶ側が重要視するスキル」をお二人とも持ち合わされており、業界経験の無さを十分に補うのである。普通に分析しても驚く起用ではない。何よりお二人とも吃驚するほど若い!! 一回り以上年が若い私なんかより、バイタリティも行動力も十二分におあります。IT 業界の大先輩のお二人がリアルビジネスのリーダーとして活躍されるのは、私たちにとっても大きな励みです。本当に嬉しく思います。

先輩 !!! 頑張って————— !!!!

P.S. 今日のお昼はマックにしよっと。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイト転職・就職](#)

[エキサイトカテゴリ「IT 業界」](#)

[エキサイト掲示板「ビジネスと金融」](#)



東京の食文化の代表として鮨をご紹介したが、もう一つ忘れてはならないのが蕎麦（そば）である。もちろん他にも「どぜう」、「もんじゃ」、「ラーメン」などがあるが、蕎麦は東京の代表選手だろう。関西出身の小生にとっては、東京に来るまでは、やはり蕎麦よりうどんであった。今でも大阪へ出張の折は必ず「きつねうどん」を食べる。しかし東京ですっかり蕎麦好きになってしまった。もちろん蕎麦は日本全国の殆どで楽しむ事ができる。しかし何故、東京なのか？ 一番の違いは東京の蕎麦屋の、あの濃くて辛いつけ汁だろう。最初は辛いという印象があったが、今ではあの「濃さ」「辛さ」でないと満足感が無い。長野に行って美味しい蕎麦屋を何軒か廻って蕎麦をたぐる。しかし蕎麦の美味しさの割に、なにかしっくりこない。あのつけ汁でないと満足出来なくなってしまっている。そういう意味では、小生も東京の味に慣れてしまっている。

もう一つの東京の蕎麦屋の驚きは、「蕎麦屋で一杯飲む。」事である。関西では蕎麦屋で一杯飲む習慣は無い。もちろんうどん屋でも飲まない。でも東京の蕎麦屋ではそれができる。江戸時代には、天麩羅蕎麦を頼んで、天麩羅を肴に一杯やって蕎麦をたぐって帰るという飲み方だったそうだが、そこから発展したのであろう。蕎麦屋での肴には共通して「だしまき」がある。それに「そばがき」「天麩羅（小柱のかき揚げや江戸前の穴子天麩羅）」なんぞを肴に飲む。又、東京の蕎麦屋は美味しい酒や焼酎をこだわって置いている店が多い。冬は麦焼酎の蕎麦湯割が合う。（最近はそば茶割も気に入っている。）そして締めめに蕎麦をたぐって帰る。うーん、大人の、東京の飲み方である。

皆様にもきっとお気に入りの蕎麦屋が一軒はおありであろうが、私のお気に入りの一つに「竹やぶ」さんがある。こちらは私のオフィスの近くにあったのだが、六本木ヒルズのOPENに合わせて移転された。多分、美味しいので口説かれたのであろう。こちらの「田舎蕎麦」は本当に都会の洗練された田舎蕎麦である。何というか、せいろと田舎の良い所を合わせて出来たのがこちらの田舎蕎麦である。聞かなきや、「これが田舎？」っ

て感じでしょうか。夜は早く売りきれの様ですので、できれば予約される方が良いでしょう。又、蕎麦懐石コースを注文されると頂く事ができる。そして日本酒は、新潟の「鄙願（ひがん）」。柔らかさが何とも言えない「そばがき」と頂けば、至福の瞬間が訪れる。もう一軒は、恵比寿の「翁（おきな）」さんである。最近はお邪魔していないが、深夜までやっている蕎麦屋さんは貴重である。しかしこちらでは何より、もし蕎麦が無くても日本料理屋で十分やっていける素材にこだわった美味しい料理を頂く事ができる。「御前蕎麦」と女将さんが仰る蕎麦を、筆舌し難い「のど越し」で頂く。お値段も少し張るが、満足感のほうの上の名店である。一番最初に予約をさせて頂いた時に、すこし遅れそうだったので、「10分遅れます。」と連絡をくれた。女将さんに、「お待ち申し上げていました。どんなに素晴らしい人が来るのか楽しみでした。今まで、平気で15分も30分も遅れるお客さんはたくさんいたけれど、10分遅れると電話を頂いたのは初めてです。」と偉く褒めて頂いて照れくさかったのを思い出す。「目黒一茶庵」さんが閉店されたのが悲しい。最初に東京の蕎麦のおいしさを知った名店であった。ご主人がご病気とお聞きしたが、誰かお継ぎになれなかったのかと残念でならない。その他のお気に入りには以下の通り。

白金「利庵（としあん）」

浜町「藪そば」

軽井沢「東間（とうま）」（日本一、包丁がたった、切れ味最高の蕎麦）

一杯1000円以下で、最高の料理（蕎麦も立派な料理である）を頂く事ができるみんなの蕎麦屋。これからもお世話になりたい。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトグルメ](#)

[エキサイトカテゴリ「こだわり&うんちく > うどん、そば」](#)

エキサイトフレンズ「グルメ 全般」

エキサイト掲示板「料理と飲み物 全般」



神泉「鮓処 小笹」(鮓その2) 2月20日

2004-02-21 01:14

その鮓屋の主人は佐々木茂樹(39歳)という。私より1つ年下のこの男、絶対にえらぶらないし、客をはずさない。どのタイプの客にも合わせるし、好かれる。その人柄の裏側にある根性と信念の強さを人に見せない。岩手から上京、父は漁師。下北沢の小笹寿司で修行。今から約8年ほど前に



に独立した。下北沢から独立され開店される鮓屋は東京に数件あり、よくメディアにも登場する「銀座 小笹寿司」や「西麻布 小笹寿司」などあるが、彼は一切取材を受けない。彼が独立に選んだ店は、神泉のアパートの一室。細い路地から駐車場をぬけたアパートの1階にひっそりと位置する。もちろん外からはわからないし、一見客が入る事もない。

こちらのお客さんはマスコミ業界、芸能人、会社関係、その他非常に幅広いが、魚にうるさく東京の名店の常連客だった方が「小笹」の常連になられるという点が目立つ。私を知っている限り、こちらの魚の仕入れは東京でも最高クラスといえる。しかし値段は他の一流処より3~4割、下手すると半額ぐらい安い。競馬好きの彼はよく「複勝馬券です。」と言う。要するに、100円を110円で売っているという。彼の税理士はあまりの仕入原価率の高さに、「ありえない。」と信じなかったが、自分で食べて、支払って、初めて信用したそうだ。もちろん鮓屋とは店、ご主人、器、雰囲気、ブランド、技、魚、サービス、価格、味(魚自体、酢メシと魚のバランス、煮ツメ、のり等々)など色々なポイントがあって、その価値観と好みで「一番」を決めるものであるが、小生はこの鮓屋を一番だと思っている。

彼が築地の最高級の魚を満足感のある価格で提供できるのには色々な工夫がある。まず、場所が神泉のアパートで家賃が安いこと。次に、仕事は彼1人プラス給仕の女性が1人(現在、隣の部屋をぶちぬいて10席

になったせいもあり、女性は2人になっている。)で人件費が安いこと。そして、殆どのお客さんが「おまかせ」なので、客が常に満員状態の現在では仕入れのロスも少ないことが挙げられるだろう。

彼の仕入れは面白い。一度彼と築地にいった事があるのだが、彼は午前10時頃築地へいく。まぐろ屋さん(築地 内藤さん)にいくと、既に彼の分がおいてある。「橘」の「うに」も彼の分が既に取ってある。季節により「しんこ」「ほしがれい」などの貴重な魚も彼の為にと取ってある。そうやって仕入先を一巡して、昼前には店にもどって仕込みを始める。既に彼と仲買さんとの信頼が形成されているのだ。

この信頼の形成が彼の何よりの財産ではあるが、ここまでくるのに想像を絶する苦労があった。仲買さんは買ってくれる鮨屋があるから落札する事ができる。要するに、一番いい物を「小笹」が買うという前提があるから勝負して落とせるのである。彼の店も最初から順風満帆ではなかった。1年目、客はほとんどこない。仕入れた絶品の魚はほとんど腐って金と共に消えていった。しかし仲買さんが用意した魚を一度でも断れば、良い魚はまわってこなくなる。又、仲買さんも勝負できない。魚がまだ余っていても、客の予約が入っていなくても、彼は用意された魚を黙って買って帰る。築地の仕入れは現金。彼の資金はほとんど底をついていた。しかしなんとか工面して、彼は良い魚を買い続けた。よく、「しげちゃん、またマグロ買ってきたのかい?」「ええ折角、仲買さんが一番のまぐろを落としてくれてるんで。」と大きなマグロを2人で眺めていたものだ。しかしその根性と信念は客に通じるものである。客は客を呼び、魚のロスも少なくなった。もう腐っていく魚はなくなった。彼は勝負に勝った。

独身の頃は週に2回は通っていた。土曜日なんかは競馬新聞片手に鮨をつまみ、常連さんの何人かとしげちゃんと競馬予想をするのが楽しみであった。今は土曜日はフルに2、3回転、お客さんの予約がぎっしりだそう。最近では予約が中々とれない事もあり、月に1、2度行く程度である。そういう意味ではだんだんしげちゃんも遠い存在になってきて寂

しさもあるが、今の繁盛ぶりはうれしい限りだ。古い常連さんもみんな彼を応援している。だれも常連ぶらず新しいお客さんに喜びを感じる。

1年を通じて旬のもの、かつ最高の魚しか仕入れない店なので、私も長年通っているが、「いくら」は1年で2、3週間の間だけ。よってまだ2、3回しか食べた事がない。「うに」や「あなご」も良いものがなければ買わない。彼の仕入れる鯛のかぶとだけを料亭さんが買わせてくれたといった事もあるぐらいだ。もちろん生のものしか使わない。である故、一年中「いくら」が食べたい客は、しげちゃんの店にはこない。だが、この店を紹介させて頂いて喜ばれなかったことはない。でも考えればそういう人にしか紹介していない。この店は、客が客を選んでいるのだ。誰かを招待すれば、この場所に皆さん感激される。「隠れ家」を紹介された人は喜ぶものである。こちらもそれを一つのプレゼンテーションと考えている。そして味に、主人・佐々木茂樹に惚れる。「隠れ家」という評判は、彼にとっては計算外のプラス要素となった。

あとはこの男に弟子と嫁さんがくればと願っている。この鮨屋を知って一生食べる事ができる小生はほんとにラッキーである。幸せである。

今日も我が家のように暖簾をくぐる。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトグルメ](#)

[エキサイトカテゴリ「グルメ > ジャンル別ガイド > 寿司」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)





## 夕食 with 小山薫堂さん 2月26日

2004-02-26 22:37

先日、小山さんから六本木に美味しい鮭屋を見つけたので、とお誘い頂き、行ってきた。

ブログ読んでますよと言われたこんなプロに稚拙な文章を見られていると思うと恥ずかしい限りである小山さんは今やピンの放送作家であり美食評論家。食べる事に対しての姿勢は本当に徹底していて頭が下がる。夜に車を飛ばして、軽井沢の名店「エルミタージュ・タムラ」(こちらの桃の冷たいスープは筆舌し難い一品。小山さんに紹介して頂いた)へ食べに行き、帰って来たり、1～2泊でイタリアやNYのレストランへ食事に行く。何処からあの時間がでてくるのか？私が出ている限りもっとも忙しい美食家である。特に小山さんのフレンチに対する思い入れと見識の深さは日本でも例が少ないと思う。一人で、日本だけでなく世界中のフレンチを食べていて味を知っているそしてもちろんワインの見聞もプロ級である。彼から教えてもらったワインバーは私の大事な一軒である。



大学時代からメディア業界に関わり下積みした後、放送作家に。小山さんの作品で我々に一番のインパクトを与えたのがあの名作「カノッサの屈辱」である。そして国内はもとより米国でも大人気で、現在でもハワイの日本語チャンネルで放送されている「料理の鉄人」がある。他にも視聴率NO.1だった「電波少年」もあり、また芸術大作の「世界遺産」と、パラエティから芸術作品までこなす天才である。そして人柄も素晴らしい故、人間関係の広さも相当な人である。先生は態度も言葉使いも自然で全然威張った横柄な所がない。よって一流の地位をキープされている。小山さんとのお付き合いは数年前、小山さんが恐れ多くも小生をある媒体のコーナー用に取材をして頂いた事に始まる。その際私の棚の「オーパスワン」を発見されて、「ワインがお好きなら今度飲みに行きませんか？」とお誘い頂いたのがお付き合いの始めである。それからは年

に2, 3回のペースで食事をさせて頂いている。いつも素晴らしいお店を紹介させて頂いて感謝の連続である。

そして何より、人に対しての配慮が素晴らしい。この日も連れて行って頂いたお鮎屋さんで「この鮎さんは持ち込みOKなんですよ。すでにシャンパンと赤・白ワインを届けて冷やしてあります。」と仰る。もう感激である。常にこうゆう感じでサプライズを頂くのである。こうゆう人は、仕事も運も自然に廻ってくる。そして継続できる人である。

その味わった素晴らしいワインの一本をご紹介します。DRCの白である。DRCの白と言えばモンラッシェをワイン好きは想像されるだろう。というか白ワインはDRCに限らずモンラッシェであろう。赤ワインはボルドー5大シャトー、もちろん王様のDRC、ブルゴーニュ、その他色々な好みやチョイスがあるが白はモンラッシェと言っているのではないが。但し最初に言いたいのだがワインは高いものだけが楽しめるものではない。1000円のテーブルワインも例えば、万人から愛されるカップラーメンの様に美味しいものである。ワインについての個人的な能書きは今度、じっくり勝手に語らして頂くとして話を戻すとこの日小山さんが用意されたワインはDRCの「HAUTES-COTES DE NUIT 1998」である定価では8000円程度であるが貴重品故オークションで15000円程度にて取引される事があるそうだが実際小生も始めて見たそのワインはまず色が素晴らしいその鮮やかなイエローは独特の色合いで見ただけですっきりとした味わいが伝わるそして香りも若々しい春の若草の香り味は見た目通りすっきりと樽の香りと味を押さえた上品な味であったその後の白も小生の好きなブルゴーニュ産(多分小山さんは2人で飲んだエシェゾーに小生が大感激したのを覚えておられて選ばれたのであろう)で薔薇の香りと深い味わいを最後まで堪能した(結構酔っ払ってしまった)お鮎屋さんでこんなワインを頂いたのは始めてであり貴重な体験であった本当に至福の時間であったありがとうございました

次の日メールで小山さんに鮎屋は何点ですか?と聞かれふと考えたうーん思いだせないははっきり言ってワインを心から楽しんだ故最初の白魚の美味しさしか舌の記憶が無いあんなにワインを楽しめたのだが鮎を覚え

ていないので点数がつけられないもちろん美味しかったのだが  
ごめんなさい小山さんもう一回行きましょう!!(と理由をつけて誘ってしまおう)

これからもお付き合いを宜しくお願いします

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトカテゴリ「ワイン」](#)

[エキサイトフレンズ「飲み友達探し」](#)

[エキサイト掲示板「ワイン&酒」](#)



毎月、「翼の王国」は自宅に届く。楽しみにしている。一番最初に読むコーナーがある。というかそれを楽しみにしている。佐藤隆介さんという方が書かれている、「がんこの裏側」というコーナーである。今月もどれどれとページをめくった。そして眼をくばると、思いもよらない文字が飛び込んできた。「最終回」。ええええええ!!!! 思わず口にした。毎月の楽しみが一つなくなる。人生の楽しみが一つなくなってしまった。

池波正太郎氏の書生として務められた佐藤師の文章は内容も表現も格調高く、食べ物のエッセーとは思えないくらい気高いものである。そして師の食べ物に対する愛着とその知識の深さにいつも感心する。食べ物と酒についての読み物としては最高の作品であると言える。なぜ終わってしまったのであろうと色々考えてみた。でも考えても何も変わるまいと思うと余計に悔しくなってきた。この作品のよいところは、食べ物の歴史を語り、そしてその食べ物を大切に守っている人が紹介されるところだ。要するに、人間の手で守られている「食べ物」だけでなく、守っている「人間」にもスポットを当てて、人の歴史をも語り、読み物としての広がりをもたせているのだ。なんて、素人の私が解説するのは失礼な話である。小生は読者としてこの作品が大好きで、この連載が終わってしまうのが悲しいのである。

最後の話を一文字も残さず読んだ。終わりにあたって筆者である師のお言葉はなかったが、最後の文章に師の言いたい事を私なりに感じ取った。

最後のくだりは、紹介されている宿屋の女将が、夕食と酒を愉しんでいる師に自家製の米で作ってくれた「おにぎり」の話である。作って頂いたおにぎりを夜食として、自分でいれたお茶と一緒に食べるというシーンで、最後に、「これ以上の口福は生涯もうないだろう。」と語っている。要するに日本人にとっては、自然に取れたお米を使い、炊き立てのご飯で、情を込めて握られるおにぎりが一番おいしいのだ。米作りに携わった人、美味しく炊いて、情を込めて握ってくれた人へ感謝の思いを感じ

ながら、一番シンプルながら美味しい「おにぎり」が最高の口福なんだ、とおっしゃっているように感じた。私の人生においても「おにぎり」は色々な場面でその思い出を感じさせてくれる。人生の色々なシーンに「おにぎり」は登場する。多分、皆様もそうではなからうか。売られている具沢山の「おにぎり」よりも、愛する人が握る塩と海苔の「おにぎり」が、小生にも皆さんにも一番の口福であり幸福であろう。その思いを再確認しようじゃないですか？ それを食べる事ができる事を。

佐藤隆介さんの作品の終了が体調等の問題でない事を望む。できれば是非、一献お付き合い頂きたいです。そして又この「がんこの裏側」を再び読む事ができる事を心より望んでやまない。

感動をありがとうございました。

山村幸広

追伸：佐藤隆介氏の作品で「翼の王国」で掲載されたこの「がんこの卓上」を本にした、「日本口福紀行 がんこの卓上」という本がNHK出版からでておりますので御紹介させていただきます。

【関連ページ】

[エキサイト国内ツアー](#)

[エキサイト航空券予約（国内線）](#)

[エキサイト航空券予約（国際線）](#)

[エキサイトカテゴリ「米&麺類」](#)



## 「龍天門」 冷やし坦々麺 3月5日

2004-03-06 04:05

東京ウエスティンホテルの中華ダイニングである「龍天門」は、このホテルのメインダイニングと呼んでも良いだろう。こちらの中華は新しいタイプの中華料理、いわゆる香港、シンガポールで作られるヌベルチャイニーズの広東料理である。しかしこちらのスパイシーな四川風の料理も他の四川料理と引けをとらない味である。四川と言っても洗練された新しさを大いに感じさせる料理である。よって2つのタイプの中華が楽しめるのである。しかしこれらを注文される時には注意をいただきたい。広東風のさっぱりとしているが、しかし味わい深いシャンタンスープベースの料理は、四川風の辛さの後では、舌が反応しない。でもよければ小生は両方食べたい。よって広東風の料理を先に頂いてから最後に何品か四川風の料理を頂く事にしている。順番を間違えると大変な事になるので注意をいただきたい。よってこちらで料理を頂く時はコースではなくアラカルトで頂く事にしている。相談しながらメニューを選ぶのも楽しいひと時である。また、こちらのサービスも一流である。接客の方々にはプロ意識が高く、はずさない対応能力がある方が多い。一流の店は従業員も育つのである。コースの最後の締めは「冷やし坦々麺」である。そして、ランチタイムにクライアント様と店にいき、廻りを見れば半分以上のお客様はこの「冷やし坦々麺」である。

坦々麺のおいしい店は数多くある。しかし「冷やし坦々麺」はこの店しかない。(小生は知らない。)単純に坦々麺が冷くなったものを想像してはいけない。ゴマとベーススープ以外は違うレシピの違う食べ物を想像して頂きたい。最初、このメニューは夏しかなかった。しかしあまりにも好評である為、年中通して提供される名物メニューとなった。

よくテレビにも紹介される。テレビで紹介された後にいくと何日かは、売り切れてしまう。いってみるとほとんどのお客様(ほとんど女性)が冷やし坦々麺を食べている。そうゆう時は顔見知りのお店の方が、「山村さん、今日、冷やし坦々麺を食べるのであれば先に注文してください。」と言ってくる。確か1500円程度だったと記憶しているが、決して高

くない一品ですので皆さんも試して頂きたい。味は酸味がさっぱりして、見た目から感じられるしつこさが全くない。辛さ加減もとてもよく、韓国風冷麺のゴマ風中華味といったところか？ 麺は極細でスープが絡む感じが良い。でも表現がむずかしい。やっぱり1度、試してみてください。食べた後、さっぱりと、軽く食べられるこの料理は、昼にも締めにもぴったりである。(小生は結構、締めで頂く事が多い。)

ホテルの中華ダイニングはレベルが高いところが多いが、点心、麺類を含めて、又ベール香港チャイニーズを楽しめて四川系も美味しいとくればこちら、「龍天門」であろう。もうすでに評価が高く定評ある名店であるが、あえて紹介させて頂いた。でも「冷やし坦々麺」が「うまい」と思った方は是非他の料理も試して頂きたい。レベルの高さを感じられると思う。このメニューがなくてもこの店は優良中華ダイニングなのだ。今これを書いているこの瞬間、小生は口の中の、唾液の量をおさえる事ができない。

明日のランチは決まった。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトカテゴリ「東京の飲食店 > 中華全般」](#)

[エキサイトグルメ「東京エリア」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)



京料理。はて京料理とはなにをもって京料理とするか？ いわゆる懐石料理は、茶道のもてなし料理からきているが、茶の総本山の表裏千家が京都だからか？ それとも都 1200 年の歴史ゆえに洗練された料理を京料理というか？ なんか定義がピンとこない。京都で京料理を頂く時に、有名京料理店とは別に京都人が通う「割烹」があるが、こちらは懐石（いわゆるコース料理）ではなく、その日に好きな料理を好きなだけ頂く。京都や大阪にはこのような「割烹」の名店がたくさんあるが、東京には少ない。（増えてほしいが）小生は京都出身であるが私たちが普段食べていたものを踏まえて京料理を定義してみたいと思う。小生が考える京料理の定義 10 カ条とは、

- 1) いわゆる京野菜がおいしく炊ける。特に「えびいも」「たけのこ」「なす」「かぶら」「水菜」「くり」「黒豆」などをおいしく炊ける料理人でなければならない。
- 2) 鰹のだしを臭みなく、にごりなく、とる事ができる。
- 3) 季節に応じた色合いの華やかな京焼きの器を使う。
- 4) 季節の素材や京都ならではの素材「鮎」「たけのこ」「くり」「すっぽん」「ゆば」「まつたけ」「ぐじ(あまだい)」「かに」「さば」「からすみ」「はも」「ふぐ」の良いものを仕入れる事使う事ができる。
- 5) 和菓子が作れる
- 6) 軸、花をかざる事ができる。
- 7) さいばしを使えるのは板長(主人)だけである。
- 8) 修行中の若い人はお客の前でも大声で叱られている。
- 9) おせち料理が作れる
- 10) 炊き込みごはんが、なによりも旨い。

以上、小生が勝手につけた京料理 10 カ条である。これがすべて当てはまる店は立派な京料理である。

これら全てに完璧であり、東京で秀一のお店が赤坂「と村」である。こ

ちらは最近はお知り合いに限り取材を受けられるそうである。故にすでに有名店のいきにある。ご主人は戸村幸男（千葉県出身）である。京都の超有名店で修行されただけあって完璧な京料理である。前に御紹介した「京味」さんは京料理に関東のエッセンスを加えたお料理と御紹介したが、こちらは、このまま京都にもっていっても一流店になれるお店である。うすくち醤油にみりんと砂糖がほんのりと溶け合ったすこし甘いだしがきいた味は京都の味である。これは京都で育たないとわからない。基本が完璧ゆえに展開も美しい。料理屋はアイデアがないと続かない。例えば鮎屋は良い素材を仕入れて技を使えば毎日、同じ物を提供している。しかし常連さん（週1回ペース）に1カ月間、蟹をだし続ける事はできない。小生もたまに週2回程度いく事があるがそうゆう客に同じものを出せないのが料理人のつらさであり技の見せ所である。「と村」さんではステーキサンドを頂いた事もある。そして焼き物は、「なす」である。こちらの「なす」の焼き物は完璧すぎて筆舌しがたいのである。ほかほかのくりのような食感と油が味になっているその「なす」は京料理の王様である。このように「かぶら」「なす」「えびいも」が主役をもはれる味にしたあげるのが京都の技である。そして最後は、四国の「はんだそうめん」を甘いつけだしで頂く。何回食べてもやめられない。このつけだしのレシピをご教授頂いて、「だし」をひき始めたのが、現在週に一度は台所に立つ小生にした元である。このつけだしで「はんだそうめん」を家で食べる為に小生は料理を始めた。4年前である。それから趣味はと聞かれると「料理」というようになってしまった。もちろん「と村」さんの味にはならないが、まずくない程度に、「つけだし」を作れるようになった。がまだまだである。赤坂の小さなお店で、京都を感じられる名店である。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイトグルメ](#)

エキサイトフレンズ「グルメ 全般」



韓国 済州(チェジュ)島 「海女」 3月18日

2004-03-18 19:14

現在、エキサイトが力を入れているビジネスの一つにオンラインゲームがある。この事業の為に韓国へ出かける機会が昨年から多くなった。それまでは1回しか行った事がなかったが、昨年だけで4、5回出かけている。ソウルのビジネスパートナーの複数がよく済州島に誘う。何度となく断ってきたが断りきれずに行く事になった。この島は、韓国の人にとって非常に重要な島である事がよくわかる。複数の、パートナーのそれぞれの人が年に10回ほど訪れているという。また、冬が厳しいソウル在住の老夫婦が3、4か月の冬の間、済州島で過ごすことも多いらしい。ソウルからのフライトも1時間に2本程度あって、所要時間は1時間程度だから、かなりの人が動いているのがわかる。済州島の魅力は? と聞くと

- 1、温暖な気候(といって沖縄を想像してはいけない。九州ぐらいか??)
- 2、食べ物がうまい
- 3、GOLF&ギャンブル
- 4、物価が安い(TAXフリーでもある)

以上がここの魅力だそう。確かに食べ物はうまい。海産物はもちろん新鮮で安いが、加えて野菜がうまい。生の白菜を何もつけずにバリバリ食べてみる。芯まで甘く、農薬の臭さも全くない。白菜がうまいのでキムチも旨い。魚と一緒に炊かれた大根も味が深く、他にも紫蘇、キャベツとももちろん無農薬・有機野菜を味わえる。そして酒は焼酎。こちらの地焼酎、「済州島のきれいな水でつくった焼酎」(韓国語なので小生には読めないがそう書いてあるらしい)は22度で甘みのある焼酎。ストレートで飲む。GOLFも海風がさわやかで気持ちが良い。そしてソウルよりも割安。多分、飛行機代を払ってもきたくなるリゾート地なのだろう。日本人も多数見かけたが、それよりも韓国の人の方が多く思えた。

ある韓国パートナーのお兄さんが現地で平目の養殖場をやっているという事で、案内役をかってくれた。そして、「ではおいしい特別な物を紹

介しましょう。」といって連れられた場所を御紹介する。

繁華街から1時間は車にゆられたらどうか？ 民家がボツボツとあるのどかな海岸線を東に走った。「もうすぐですよ。」と言われたあたりから海産物売る屋台が見え始めた。そこで久しぶりに2人の海女さんの姿をみた。そして車は大きな建物の前で停止した。お兄さんご自身の養殖場であった。何万匹もいる平目が底から私たちをみている。初めて養殖場を見学した。そして「後でこれも食べましょう。」と声をかけられて歩いていったのが海岸線にある小さなテントであった。1人のおばあさんがやっている屋台である。このおばあさんも昔は海女であったらしい。たくさんの大きなバケツを覗くと、「あわび」「さざえ」「赤なまこ」「ほや」があった。おばあさんはパートナーのお兄さんと2、3言い交わすとそれらの海産物をさばき出した。「ほや」以外は目の前の海で海女さんが潜ってとってきた、とれたてらしい。冷蔵庫から焼酎を勝手にとりだし、一杯やりながら海を眺め、料理を待つ。すべての体の力が抜けて、海風が体と心を正常な状態に戻してくれる。さばいてくれた黒あわびは大きくて、日本だったら買って1万円、料理屋で2万円程度の代物である。よって普段は食べられない。こちらでは多分8分の1程度の値段であろう。しかしそれを2個さばいてできた。韓国のコチジャンが塩にごま油をいれた「つけダレ」で頂く。大きく切られた硬い黒あわびは噛み切れないほど。2匹は雄と雌であった。これらを食べ比べて愉しむ。雄は硬く太い。雌は少しやわらかく甘味がある。廻りの吸盤になっている部分がきれいにとられていて「これが一番旨い」と言われた。小生はごま油のつけダレで頂いた。さざえはこちらのリクエストで焼いてもらった。貝の中にある汁を飲もうとしたら、「ダメダメ」と言われた。そしてその汁は焼酎のグラスに注がれた。焼酎と割って飲むと胃に良いらしい。(別々に飲むのどう違うのかと思ったが聞かなかった。)そして平目が、自家製キムチと一緒に届いた。キムチが旨い。今までで一番美味しかった。すこし効いている酸味がとても表現できない。

おなか一杯になりかけて焼酎も4人で6本目になりかけた頃。「これが本当の名物料理です。」といってだされたのが「あわびのお粥」であった。

イタリアのリゾットのようにお米から炊かれたそのレシピは、たっぷりのあわびの肝だけである。肝をつぶして炊かれたそのお粥は見た目は深い緑色である。口にいれてみた。苦味が全く無い。海の香りと海水の味。そして肝が深みとコクを引き出してお米にしみわたっている。イカスミのリゾットの「あわびの肝」版といった感じであろうが、とても筆舌しがたい。おながが一杯なのに大きなドンブリに小生だけ、おかわりをしてしまった。旨かった。「河豚は雑炊の為にある。そしてあわびは肝お粥の為にある。」と言っても過言ではない。又、海と海風。そして2つのビーチテーブルしかないこの海沿いの小さなテント、おばあさんの日焼けした笑顔。すべてのシチュエーションが味を200%に引き上げてくれる。来てよかった。心から思える瞬間である。

満足を味わっている時に、1人の海女さんが今日の収穫をもってやってきた。彼女の今日の収穫は、小さなあわびが3個となまこが2個。おばあさんは彼女に30000ウオン(約3000円)を手渡した。海女さんは、見た目は30歳くらいであろうか？ ほっそりとしているがとてもたくましい感じの女性であった。1日に4時間、暖かい時期は6時間潜るらしい。かなり過酷な仕事である。おばあさんが、「この島で一番若い海女」と言った。きつい仕事、後継者がいないのであろう。もしこの海女さんが年をとり潜らなくなったら、誰がこのあわびを取るのだろうか。だれがこのあわびのお粥をつくるのであろう。誰がこの感動を私たちに与えてくれるのであろう。本当に受け継がなければならないものとはなんだろうか？ 私たちエキサイトは、この海女さんとこのおばあさんの様に、大きな感動と喜びを皆様に与えているのであろうか？ 海を眺めながら焼酎を煽った。明日への宿題が見えてきた。東京へ帰ろう。そして見えなくなってきたらまた、この場所に帰って来よう。心を回復させる為に。

濟州島は忘れられない場所になった。

山村幸広

【関連ページ】

エキサイト海外旅行基本情報 濟州（チェジュ）島

エキサイト航空券予約（国際線）

エキサイトグルメ

エキサイトフレンズ「グルメ 全般」



先日、沖縄にいった。30歳の頃、沖縄が好きでよく出かけた。特に八重山諸島が好きで、石垣島に泊まるとは、竹富島、黒島へと足を運んだ。竹富島の風景は何もかも忘れさせてくれる最高の癒しの場である。とくに海岸の美しさは世界に誇れるものである。個人的にはバハマのオーシャンクラブから眺める海と竹富島の海の色が大好きだ。そのセルリアンブルーの色合いは絵でも写真でも伝える事はできない。この眼で眺めなければ語る事はできない。

小生の趣味の一つに旅行があるが、殆どがリゾート地への旅行である。ホテルから殆ど出ない為、場所とホテルが目的地を選ぶ重要なファクターになる。簡単な条件は

- 1、客室が200室程度を超えない規模
- 2、美しいプライベートビーチとデッキチェアの質が良いプール
- 3、隣接するゴルフ場がある
- 4、湿気がない(よってアジアリゾートは殆どいかない)
- 5、風呂上りにバスローブを着てベランダで涼める
- 6、シンクが2つある

簡単にいえば、現実社会ではできない事をしたい。海を眺めながらプールサイドで傘付のデッキチェアに寝そべり、フロズンマンゴマルガリータを飲みながら好きな本を読む。そしていつの間にか寝てしまい、夕方頃、その至福の昼寝から目を覚ます。これができれば良い。これが小生の最大のエネルギー補給になるのである。条件にゴルフ場といれたが、ゴルフは東京でもできるので、別にしなくても良い。フェアウェイを眺める

事ができれば良い。部屋は値段の高いオーシャンビューでなくても、マウンテンビューでかまわない。好きな時間に起きて何の予定も無い。そして又ビーチで寝そべる。これができれば最高の休日なのだ。

これまで日本にはそんなリゾートホテルを見つける事はできなかった。それを国内で実現させてくれたのが、プセナテラスである。笑顔のある、落ち着いたサービスと開放感のあるファシリティ。そしてバリ島の高級リゾートを彷彿させるヴィラ（クラブコテージ）。非常に完成度の高いホテルである。先日も1泊2日で出かけたが、体がふにゃふにゃになるぐらいリラックスする事ができた。1人でデッキチェアに体を沈める。海を眺め大きく息を吸う。流れる風、ラジオから聞こえる沖縄音楽とオリオンビール。スケジュールが詰まっており約2時間ほどであったが、他に変わる事ができない最高の時間を過ごした。1人で海岸線を散歩してみた。人が殆どいないその砂浜は、時間を止めてくれる。やっと世界に通用するホテルができたという気がする。欲を言わせてもらえばであるが、あと欲しいのはスペシャルなダイニング。もちろん現状のダイニングには何の問題もない。ワインも揃っている。この150%の満足度を更にあげる為に、世界を代表するようなレストラン、例えば洞爺湖ウインザーホテルの「ミッシェルプラス」「美山荘」のようなサプライズな、それを食べるためにそこへ行くというようなメインダイニングがあれば、200%、300%であろう。（贅沢言い過ぎですよね。すいません。）でもそんな事も言いたくなるほどの文句の無いリゾートである。

沖縄といえばやっぱり泡盛。泡盛は「残波マイルド」である。すでにブームではあるが更にこのブームは続くであろう。できる限り薄切りのゴーヤで作るゴーヤチャンプルー。ハワイのスパムむすびを思い出されるかのようにスパムと玉子であわせて作られる。スパムが結ぶハワイと沖縄になにか共通点があるのであろうか？ 何故スパムなのか今考えるとわからない。聞いておけばよかった。次回の楽しみと又いく理由ができた。このゴーヤチャンプルーと海ぶどうを肴に泡盛を飲む。そして締めは「ソーキそば」。ソーキを肴に泡盛をもう1杯。そして一気に沖縄ソバをすする。ご馳走さまでした。

小生もこの流れの早い激流の中で 20 年を過ごした。もうそんなに若くない。こんな時間が無ければ体も心も壊れてしまう。しかし今、私は壊れる訳にはいかない。よってこの体を回復する時間と場所が必要なのである。

沖縄は日本の宝である。この土地は日本人にとっての至福の土地であり、癒しの土地である。年に数回は訪れたい。既に耳には沖縄音楽が軽やかに流れる。

山村幸広

P.S. へたくそながら写真を掲載する。

【関連ページ】

[エキサイト国内ツアー](#)

[エキサイト航空券予約（国内線）](#)

[エキサイトミュージック > 沖縄音楽](#)

[エキサイトカテゴリ「沖縄料理」](#)

[エキサイトカテゴリ「旅行 > 国内 > 沖縄」](#)

[エキサイト掲示板「沖縄」](#)



リストランテ ASO 「絶品トマトジュース」 3月26日

2004-03-26 13:34

代官山の旧山手通りを散歩すると一際目立つオープンカフェがあり、休日の暖かい日ともなるとかなりの賑わいを見せている。そのカフェの真中の赤い絨毯を奥に進んだ所に、ASOは潜んでいる。タクシーを降りるとまずボーイさんが目ざとくとんできて案内してくれ、次に大きな犬が客を迎えてくれる。(なぜか小生がいくといつも寝ているが。)既に有名店ではあるが、知らない人は「この奥にあったとは」と思われる方も多い。潜んでいると言うのは失礼なぐらい堂々としたダイニングであり、素晴らしい庭と大きな木々があり、まるで軽井沢に来たかのように、うそのように都会を忘れさせてくれる。

さてこの店をイタリアン料理屋と呼んでいいのであろうか？ 小生の場合、イタリアンレストランでは、高級店よりもカジュアルなお店の方が好きであり、シンプルなイタリアンの方が好きだ。又、アンティパストとパスタが好きなのでメインも食べたくない。しっかりメインまで食べるのであればフレンチへ行く。それにイタリアンワインの知識が無い為、ワインを選ぶ楽しさも無い。要するにイタリアンを食べる場合は、淡島通り沿いの「ドマーニ」のようにカジュアルなイタリアン料理屋で、テーブルワインを大勢でわいわいやるのがベストと考えている。それに「ドマーニ」クラスの店をしつていれば1人3000~4000円で十分満足に、しかも美味しいイタリアンが食べられるのである。又パスタ好きな故、本当はパスタばかり3、4品頼んで食べたいという欲求をもっているも勇気がなくてそれができないので、どうしても満足感に欠けてしまう。イタリアンの高級店も何軒も回ったが「ドマーニ」の満足感を超える事はできなかった。

しかしこのASOだけは違う。ジャパニーズヨーロピアンキュイジンヌとも言うべきか。フュージョンなんて決して言わないで頂きたいし、西洋料理とも言えない。日本人にあった最高級のヨーロピアンなのである。素材は季節感を感じさせながらも常に限定されている。(野菜も肉も常に同じ仕入れで安定感がある。)そして5品ほどのコースは全ての皿に手抜

きがない。そして一品一品の説明も盛り付けのプレゼンテーションも、素敵で洗練されていていやみがない。ドルティエの後の、セロハンの串に刺して出されるお菓子も楽しい。「エスプレッソをもう1杯」と言いたくなる。余談ではあるがイタリアンの食後はエスプレッソが良い。よく勘違いされている方が多いが、普通のコーヒーとエスプレッソを比べれば、コーヒーの方がカフェインが多い。要するに深炒り豆の方が、カフェインが少ないのである。よって夜の寝る前にはエスプレッソが良い。

ある日こちらでランチを頂いた時に、あまりの二日酔いと風邪で食べる気がしなかった事があった。スープを頂いた後、「今日はもうこれで結構です。すいませんが体調がすぐれず」と申しあげると「ではグリーンサラダでもお持ちしましょう」と言って頂いた。本当はサラダも食べたくなかったが、同席の相手にも申し訳ないし、メニューにもないのでせっかく作って頂けるという事なのでお願いした。このサラダの美味しかった事。バルサミコベースのそのドレッシングは、バルサミコが目立たないくらいに抑えてあり日本人にぴったり。そしてそのグリーンサラダの中には数え切れないほどの種類の野菜や半熟玉子、カリカリベーコンなどが詰まっていて、「グリーンサラダと一言で呼ばないで」という感じである。体調不良はどこへいったといわんばかりに全部食べてしまった。「こんなおいしい創作サラダは初めて頂きました」と申しあげたところ、「いつでもどうぞ」と言われたのでそれからは小生の前菜はこの一品になった。大体、このサラダとパスタ、メインという感じで頂いている。小生は少々偏屈者で、そしてポリシーとしてアラカルトで頂いているが（フレンチでもそうであるがアラカルトで注文する事にしている。）皆様には何種類かあるコースをお薦めする。満足感タップリのお値打ちコースである。そして絶対、絶対に試して頂きたいのがASO特製トマトジュースである。食前酒の代わりにどうぞ。北海道産らしいそのトマトのジュースは、今までのトマトジュースは何だったのかと唸る一品である。ちょっと筆舌しがたい美味しさである。お店で売っていて持ち帰りができるそうであるがちょっと小生には買えないお値段であるので買った事はない。

一杯頂く愉しみを残してある。

山村幸広

**【関連ページ】**

[エキサイトカテゴリ「東京の飲食店>イタリア料理」](#)

[エキサイトグルメ「東京エリア」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)



## 「新人の皆様へ」 3月31日

2004-03-31 17:26

会社の多くは3月が決算月という事で、今日は会社にとって大晦日であり、明日から新年度が始まる。巷ではいわゆるリクルートスーツに身を包んだフレッシューズ達が目立ち、ほほえましい姿に思わず「頑張れ」と思ってしまう。東京は毎年同じぐらいの人間が他都道府県からやってきて、その数と同じぐらいの数の人間が東京から出て行く（帰る）といわれている。いわゆる都で錦を飾るか、いなかだが、その確率はそんなに高くない。

小生も学校を出て東京へでてきた。最初はいわゆる負け組だった。東京生活の最初のスタートは中野の、六畳一間、モルタル造りのアパートからだった。風呂なし、電話、洗濯機、冷蔵庫なしの生活だった。銭湯は12時に終わる為、よく仕事が終わって帰った頃には閉まっていて、夏の暑い日も風呂が入れない日が続いたりした。高熱が何日も続いた時、本当に死ぬかと思った。それでも会社でパソコンに向かっていた。初任給の手取りは約12万円。決して楽な生活ではなかった。仕事も楽しくはなかった。はっきり言ってつらかった。休みも少なく毎晩遅い時間に帰る。目的や夢が無く過ごす社会人生活ほど人生で苦しいものはない。最初の東京は本当に冷たく感じた。実際に1986年の東京は、雪が多く寒い日が多かった。色々あったが2年ほどで部門解散の折、大阪へ。いわゆる都落ちだった。又振り出しに戻った。今までの苦労はなにも報われなかった。

その後は支えて頂いた多くの先輩、上司、前職の社長のおかげで再度、東京へでて仕事ができる。結局12年間務めて、辞める時は役員になっていた。会社も東証一部に上場していた。何度も何度も、辞めようと思った。でも「もし辞めていたら」と考えると怖い。辞めていれば全く違った人生であっただろう。運がよかった。周りの人達に恵まれた結果だった。今もサポートして頂いた方々に感謝の念が耐えない。

エキサイトを利用して頂いている新社会人の方々へ。小生はどちらかというと特別に秀でた人間ではない。その小生がいままでやってこれた

中での拙い経験上で、生意気ではあるが心得を説かせて頂きたい。

新人として、

時間を守る。

会社を休まない。

上司にとって有能な、使える部下になる。

365日、仕事の事を考える。

納期を守る。遅れる場合は事前に報告する。

先輩に教えを乞う。しかし2度同じ質問をしない。

自分に決して満足しない。満足したとき成長は止まる。

言い訳をしない。それは見苦しい。

勉強する。それはどんな分野でも。

モラルを守る。

時間を惜しむ。時間は変化があって初めて進む。

100%の要求に対して120%で応える。

チャレンジに対してポジティブに。ポジティブな失敗を誰も責めない。

個人よりチームを優先する。

勉強しながらお金を頂いている事を自覚する。

すべてのパートナーを裏切らない。

仕事の実績とは薄い紙の積み重ね。すぐに結果を求めない。

親に感謝する。3000円でもいい。初任給で何かを贈ろう。親は無償の愛を貴方に注いだ。

要するに、人間として当たり前の事をきちんと行うという事である。そういう人は誰からも好かれる。好かれる人は損をしない。小生は上記の中で、できていない事もたくさんあって損をした経験がある。損をしない為の心得である。

皆さんの活躍を心より期待しています。活躍を祈る人達が貴方にはいる。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイト資格&学校](#)

[エキサイトビジネス](#)

[エキサイト公式マスターカード](#)



## 京都 「ゆたか」 4月2日

2004-04-02 16:10

東京八重洲は京セラさんのビルにその店はある。この店の本店は、かつて京都の上七軒に看板も無くひっそりと存在した。現在、ご主人は引退され閉められている。上七軒といえば京都の着物関係、名士、又撮影所が近いこともあり俳優などが集う一流の社交場、遊び場である。一流のお客さんだけを相手にされてきたこのお店が、いわゆる支店として東京に出されたお店が八重洲に存在する。ここまでの展開だけでも、この店が本当の一流の店である事はご理解頂けるだろう。

なんのお店か？ 一言で言えばステーキ屋さんである。昔は牛肉の文化といえば関西であった。皆さんご存知の神戸牛、松坂牛というブランドはまさに関西のものである。そしてステーキ、すき焼はやはり関西のお店が旨い。それと比較すれば関東は豚の文化と言えないだろうか？ 豚シャブは関西ではあまり食べないし、トンカツは関東の方が名店が多い。京都といえば京懐石料理を想像されるかもしれないが、すき焼の名店やステーキの名店が多くあり、牛肉の文化を感じ取れる。次回、京都へ行かれる時には一度試して頂きたい。「ゆたか」は上七軒は閉められたが、祇園にもお店がある。(小生はいった事が無いので説明できないが。) 今度、エキサイトismで一度、「京都の肉の名店特集」なんぞやってみようかと今思った。「三島亭」さんなんかですき焼の歴史を、その家宝ともされる「すきやき鍋」で是非頂いて頂きたい。又三重県の「和田金」さんで頂く、自前の牧場の4歳の処女牛からしか使わない肉の限定「網焼き」なんぞはもうたまらない。いくら頼んでも1人2枚しか食べさせてもらえない。神戸、大阪のシャブシャブ、ステーキの名店も挙げるときりが無い。話が随分それてしまったが、「ゆたか」はそんな牛肉のお店の頂点である。

その肉の旨さは言葉では表現できない。多分、今まで食べていた肉ってなんだったの？ と言っても過言ではない。初めて「ゆたか」に行ったのは6年前であるが、約15年前に赤坂にあった名店「オリピック」を思い出してしまった。前シェフの川村太郎氏(現在は辞められて独立準備

中。)は完璧主義者の料理人。年もほぼ一緒という事で、鮪の小笹の佐々木茂樹を彷彿させる。彼が出す肉は市場で最高のものである。フィレとロースを選ぶが本当にどちらでもかまわないと思うのはこの店だけである。ステーキといえばロースである。しかしこちらのフィレはロースのジューシーさを感じながら楽しめるフィレを食べる事ができる。ワインで言えば、シャトーラフィット・ロートシルトである。ポルドーにしてブルゴーニュ(ピノ・ノワール)の酸味を感じられる、要するに両方の良いところを、一度に愉しめるのである。

肉と一緒に牛の証明書を見せて頂ける。その証明書は、生産者はもちろん鼻紋(牛の鼻を指紋の様にとってある。)とサラブレッドの様に血統が3代にわたり書かれている。まさに牛のサラブレッドである。とりわけ最高の種牛「紋次郎(もんじろう)」の血統はまさに牛のサンデーサイレンス。運良く2回ほどその血統を頂いたが、その味は「旨い」の一言しかない。川村氏は、「今や産地は関係ない。もう育て方はみんなわかっている。牛の味は血統が決める。血統がよくてちゃんとした生産者なら産地にこだわらない。」と言い切る。又「魚と同様、一番いい肉は東京に集まる。」と言う。私は京都の本店に行ったことがないが、両方行かれた常連さんの中には「本店より東京のゆたかの方が美味しい」という声もきく。しかし是非書いておきたいのは、この店は肉だけではないという事。肉がなくても一流店としてやっていける。前菜のスコットランド産サーモン、千葉県房総産のあわび。天然のひらめは、鮪屋の佐々木茂樹も誉めたほどの物。そしてサラダはマヨネーズ風味のドレッシングと、ゆりねがポイントの絶品サラダ。そして京都らしく、ガーリックライスに付く4種類ほどの「お漬物」が最高である。その後のデザートも、フレンチの名店も驚愕する味である。要するに肉の名店は存在するが、魚も完璧、全てが完璧なステーキ屋を私はここしか知らない。サービスはもちろん言うまでもない。

この店の元シェフ、川村太郎氏は現在、銀座七丁目あたりに出店する予定だそう。これも絶対行かなければならない。多分彼が温めていた全てが注がれるのであろう。しかし後を継いだシェフも素晴らしいし、店

もスタッフもなじみがある。

どっちの店に行けばいいんだろう。苦しい選択が待っていそうだ。

山村幸広

【関連カテゴリ】

[エキサイトカテゴリ「グルメ>関東の飲食店>ステーキ&ハンバーグ」](#)

[エキサイトグルメ「京都エリア」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)



## とんかつ 「かつ好」 4月7日

2004-04-07 22:01

前回、関西は牛肉の文化、関東は豚肉の文化と御紹介したが、全ての  
人、特に男に愛されている豚料理がとんかつであろう。外国人の方も大  
好きである。特に米国からの客人をとんかつでもてなせば、できるビジ  
ネスマンである。もう、てんぷらや鰯には飽きている。夜は、赤坂の「六  
波羅」なんぞの「京都串カツ」で接待すれば、1人6000円程度というベ  
ストなコストパフォーマンスで満足感を提供できる。

小生は週に一回はとんかつが食べたくなる。しかし訳あって食べない。  
約10年間、小生の体重は変わっていない。キープしている。これは自分  
でも凄い事だと思っている。とりあえずこれ以上太らないように気を使っ  
ている。それは健康の為でもあり、GOLFのためでもあり、そして服を  
買う、着る楽しみを残している為である。現在、イタリアサイズの48の  
スーツを「お直し」なしに着る事ができる。これをキープしたい。そこ  
で自分に、「揚げ物を食べない」という原則を課している。どうも揚げ物  
は太るような気がするので、極力さけているのである。でも例えば、前  
の日の夜が野菜中心の軽い食事だったり、うどんや蕎麦で済ませていた  
り、言い訳が作れる時には揚げ物を食べるのである。であるからこの1  
回、1回の揚げ物の食事は非常に貴重であり重要なのである。金を惜し  
むことなく食べたいし、おいしい揚げ物でなければ大きな後悔となっ  
てしまうのである。そして、さあ揚げ物を、というかとんかつを食べよう  
と決意して思い浮かぶのが、この「かつ好」さんである。静岡県下で有  
名店であるこの店が恵比寿ガーデンプレイス内にある事が非常に幸せで  
ある。漬物の中に「わさび漬け」が添えられていて静岡を偲ばせる。こ  
の店を知る前は、広尾の「すずき」さんのとんかつが一番と思っていた。  
今でも衣の揚げ方は「すずき」さんの方が好きだし、値段もリーズナ  
ブルであるが、豚自身のうまさと、何よりエレベーターを降りればいける  
便利さもあいまって、最近はおっぱら「かつ好」さんである。

こちらの私の一押しは、その名も「かつ好定食」というメニューであ  
る。税抜き価格2500円と記憶している。これはロース芯という豚の部分

であるが、要するにロースの脂の部分を取り除いた豚肉である。ロースの旨さを脂身なしで味わい、愉しむことができる。とんかつ好きの方の「脂身がおいしんだよ。脂身がないロースなんて食えるか!」というお叱りが聞こえてきそうであるが、年もとってきたし、健康の為にこのメニューが気に入っている。ランチに2500円は高額であるが、2、3カ月に1回の楽しみ故、よしという事にしている。一口、一口かみ締めて楽しんでいる。2人のカップルでいかれた場合は「ヒレの一本揚げ」を楽しんで頂きたい。こちらは税抜き価格5000円であるが、2人で1人前の注文で問題ないボリュームである。約30センチほどの長さがあるヒレが堂々と出てくる。これを2人でぱくつく。なんとも言えないヒレの美味しさの全てがある。又冬には「かきフライ」がある。こちらの「かきフライ」は間違いなく日本一と小生は言っている。その3個のかきフライはかなりの大粒がきを使っていて、噛めばあふれるかきのエキスがたまらない。間違いなく「かき」はフライが一番旨い。冬になると、これが食べたい。でも、とんかつも食べたい。どうしよう。最近、冬場は会社の連中を2人連れていく。そしてそれぞれがとんかつを注文して、プラス、かきフライを1人前注文する。そして1人、1個を頂く。正に最高のランチタイムとなる。そしてランチのかくれ人気はメンチカツ。これがまた、あっさりとはん酢で頂くと旨い。結局、なんでも旨い店なのである。揚げ物料理の名店である。

それから併せて御紹介しておこう。赤坂のリキマンションの1階にある「黒福多」。鹿児島黒豚のみ使用する豚料理屋さんである。(とんかつ屋ではない)鹿児島から出てこられたご主人と愛想の良い美人の女将さんのお店である。何かのTV番組で「とんかつ日本一」に選ばれた事もあるお店である。こちらのソースがまた旨し。小生の特にお気に入り「かつサンド」である。こちらにいくと、必ずかつサンドをおみやげに帰る。会社の宴でもよく利用させて頂いている。「三岳」という屋久島の焼酎がなんと、飲み放題で700円。2時間とかケチな事を絶対言わないのがこの大将の心意気の良さ。どんなに長居して、どんなに飲もうが700円である。

ああ、とんかつが食べなくなってきた。今日の夜は蕎麦にして、明日の昼に頂こうか？　すでに口の中は唾液があふれている。

山村幸広

【関連カテゴリ】

[エキサイトカテゴリ「グルメ> 関東の飲食店> とんかつ」](#)

[エキサイトグルメ「東京エリア」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)



## 「花山椒」

4月9日

2004-04-09 23:19

京料理に山椒は非常に大切なスパイスである。魚、鳥、肉類等少し脂っぽくなる料理には山椒がスパイスとなる。その他にも、「ゆず」「すだち」等の最後のひと仕上げに京料理はこだわる。もっとおいしくなれという思いとプロ料理としての気品を香りで演出する為の大切な素材である。「味椎茸」「香松茸」とは有名な言葉。香りの方が高級品である。夏を彩る「保津川の鮎」も香りを楽しむ魚である。四季を楽しむ京料理は、春は花山椒の香り、夏は鮎の香り、秋は松茸の香りで四季の移り変わりを「香り」で楽しむのである。その山椒は京料理の場合、基本は葉山椒である。実は強すぎるのかあまり使われない。(じゃこ煮には実が使われる。)しかし4月の頃の約2週間の間だけ、この花山椒が京料理の主役となる。基本的に生の花山椒は市場にはでないので買う事は至難の業である。しかし全国の一流京料理店には出回る。いわゆる注文品である。その花(葉)山椒は上品に洗練された香りで料理を引き立てる。というかそれが主役となるのだ。山椒が主役をはる。まるでそれは「京なす」「京大根」「たけのこ」のようにピンなのである。まるで鮎屋の「しんこ」のような扱いである。脇役が主役をはる2週間である。「花山椒がとどきましたんで是非、おこしやす。」今週、来週はこの言葉で京都は賑わう。丁度、「都おどり」のシーズンと重なり、京都の料理屋は大忙しである。

小生のいきつけの店も今週はこの花山椒を使った料理がもてなされる。六本木の「藍」さんは、鉄鍋に注いだ出し汁にうど、たけのこと米沢牛に花山椒をたくさん撒いた鍋を愉しむ。昨日お邪魔した赤坂「と村」さんは、一人用の土鍋に注いだ出し汁にねぎ、「たけのこ」と大とろの生をいれ花山椒。両店とも王道の花山椒料理で客に春の訪れをつげる。この時期の野菜はやはり「たけのこ」「うど」、魚は「ほたるいか」「とりがい」「ハマグリ」そしてなんといってもピンとかどが立って最高の魚である、「明石の桜鯛」。これを塩とすだちで頂く。これを食わないで何を食うか？正に魚の王様。鮎屋の王様は「まぐろ」であるが京料理の王様は絶対に「鯛」である。特に関西出身の小生には。

昨日の酒も持込をさせて頂いた。1本は、泡盛の八重泉。「残波」より香りは欠けるが切れ味はこちらの方が力強い。もう一本は、宮崎の麦、綾の特別セレクション。こちらはいわゆる、「百年の孤独」系の麦まったり味。小生は最後まで「八重泉」を頂いた。両方とも頂き物である。ごちそうさまでした。

「と村」さんで最後に頂いた「わらびもち」。なんと美味しいデザートか。本当はダメかもしれない(わらびもちではないので)が黒蜜がたまらない。京都 某有名店で修行された戸村氏は、約10年の修行を終えて東京へ戻る際、某有名店一代目主人に、「店がうまうまいかんかった時の為に、うどんと甘いもんをちゃんと覚えて帰れ。」といわれたそう。要するに「うどん屋」でも「甘味屋」でも、食べていけるほどおいしい物という事である。

4月は色々な移り変わり、スタートの時期。至福の時間の後、明日への思いを募らせる。

山村幸広

【関連カテゴリ】

[エキサイトグルメ「京都エリア」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)



## 「箱根 温泉」 4月12日

2004-04-13 10:27

東京に住んでいて何が一番贅沢かといえば、1時間ほど車を飛ばせば箱根へ行ける事と1時間、新幹線に乗れば軽井沢へいける事である。夏は軽井沢として、秋から冬、春の箱根は関東の宝である。

江戸幕府が繁栄した理由の一つとして箱根の山の厳しさが挙げられる。西からの攻撃をこの山々が防いだであろう。そして箱根を越えれば関東平野。隠れる場所はどこにもない。西からの攻撃は作戦が立てられないのである。昔から温泉は体を治す場所である。関西では有馬温泉、関東ではやはり箱根である。箱根といっても広い。湯本から強羅まで続く線路沿いには宮の下を始め、箱根七湯の道が続く。そして芦ノ湖へ広がる温泉街。どれぐらいの数があるであろうか？週末はどこもかしこも大渋滞が続く。箱根、軽井沢に共通しているのがやはり東京のお客さん、裕福なお客さんに支えられてきた、相手にしてきたという点で洗練された旅館が多い。そうゆう意味でよいお宿がたくさんあるので自分好みの宿を選べる。箱根から熱海までで考えれば、特集があれば必ず登場するのが、「強羅花壇」「蓬莱」「あさば」(これは伊豆ですね。)"つばき"あたりであるが、箱根に位置するのは「強羅花壇」という事となる。交通(特に車)を考えて湯本であれば、「桜庵」も負けていない。しかしそれぞれ中々のお値段であるが故、月に2度程度お邪魔する定宿と考えられるご家族はそんなに多くはない。しかしそんなに多くないご家族でこれらの旅館が十分、稼動しているのも東京が東京たる凄い点である。

現在、小生は箱根で好みの宿を探している。現在、小生の日本での最高の温泉宿は、「玉の湯」(湯布院)、「茶寮宗園」(秋保温泉)、二期倶楽部(本館に限る)(那須)である。この3件はすべてがほぼパーフェクトである。飛行機で由布院へ飛び「玉の湯」に泊まるのはこれは最高の贅沢。車で仙台(秋保)、那須と「茶寮宗園」(秋保温泉)、二期倶楽部(本館に限る)(那須)にそれぞれ一泊する2泊3日の旅行はこれは正に贅沢の極み。それぞれについてはまた改めて説明させて頂くとして、現在小生が探している箱根の旅館はこのようなものである。

- 1 清潔で建物が新しい。
- 2 サイズが小さい。(客室20～30部屋ぐらい)
- 3 自然に囲まれた静寂と景色。
- 4 風呂は檜。(露天があれば尚、良し)
- 5 料理はシンプルな野菜中心の民宿風。暖炉で炙るような料理。懐石料理は東京で頂けるので箱根で頂かなくても良い。
- 6 ベッドで寝る。フローリングの床。
- 7 サービスはホテル風。
- 8 値段は1人3万円程度。

贅沢ばかりゆうなという声が聞こえてきそうであるが、現在、月に1, 2回程度お伺いしたい宿の条件である。そして上記の3件に1年に一度いければ満足である。是非この中でこんなわがままの希望に合う宿を箱根でご存知の方は教えて下さい。

ランチは箱根・芦ノ湖美術館の中にある、イタリアンレストランの「ロンドンディーナ箱根」である。こちらのパスタは何を食べても美味しいのだが特にバジリコ系が最高である。バジリコのパスタが旨い店は全て旨い。間違いがない。またサラダも美味しく、ランチにはピッタリ。眺めも芦ノ湖、天気がよければ富士山が見えてこちらも最高である。こちらの美術館と向かい側の成川美術館をゆったりと訪問し、芦ノ湖を眺め、焼きたてせんべいでも食べながら箱根神社へ向かう。最高の散歩を楽しめるコースである。蕎麦屋は以前ご紹介した「竹やぶ」さんが出店しておられる。湯本には箱根晚庵。こちらの蕎麦はもちろん、豆腐が旨い。京都出身の小生が自信をもってお勧めする。

しかし宿はともかく緑を眼で楽しみ新鮮な空気を吸いこみ、時間を忘れて1日を過ごす。朝は鳥の鳴き声で眼を覚まし、雄大な景色を眺めながら朝湯を愉しむ。日本人でよかった。いつもいつも、きてよかったと思う。箱根の山々が体をほぐして回復させてくれる。マッサージは必要ない。

山村幸広

【関連ページ】

[エキサイト国内ツアー](#)

[エキサイト航空券予約（国内線）](#)

[宿泊予約](#)

[エキサイトカテゴリ「箱根」](#)



## 「ラシュエット 西麻布」 4月15日

2004-04-15 18:54

ワインという酒は色々な意味で奥深い、底なしの知識を要する飲み物である。普通、味は「旨い」と「まずい」に大別されるがワインは一筋縄ではいかない。語れない。何を隠そう小生もそれを語れるほどの知識を持ち合わせてないかもしれない。しかし、どうゆうワインが旨くて、どの味が自分の好みかは分かってきたようである。ワインは非常に複合的な楽しみをもたらす酒である。これは他の酒にはない。

ワインは、

- 1、どの畑（地方）で取れる葡萄（種類も含む）で作るか
- 2、その葡萄を使って誰が作ったか
- 3、それは西暦1 年に作られたものなのか

という情報をラベルに表示してそれを見て選ぶ。日本酒やビールと大きく違うのは3番の年が入るところ。他の酒は造り手が、毎年同じ味に作り上げる。ワインは違う。その年の味はその年の葡萄の味で決まる。一般的には晴天が多く、日中と夜の気温変化が大きい年が良い年といわれている。要するに出来上がりの味は、「神が決める。」よってワインの場合は、この年の（産地）というふうに必ず紹介される。それは古ければ良いという事ではない。例えば、今飲み頃のスーパーイヤーであるボルドーの1982年物と1981年物のボルドーを比較すると、同じワインが約2倍ほど、1982年の方が高価な場合が多い。（81年は決して悪い年ではない。ラツールなどはかなり旨い。）であるから泡盛の古酒の何年寝かしたという考え方とは根本的に違う。

また1～3までが同じワイン、要するに同じワインでも、それを何年後に飲むかで味が違う。これも時間をおいた熟成感を愉しむ場合と、そこそこの熟成感とフレッシュさを愉しむ場合によって10年から40年程度の飲み頃の期間がある。ワインは時間と共に味と色をかえて飲み手ごみに変化していくのである。値段も変える。ワインはこれが恐ろしい。しかし何十年の保存料は払う必要がある。また開けた後の時間の経

過によっても味が変わる。いわゆる「ワインが開く」という言い方を  
する。そして、白ワイン、赤ワイン、ソーテルヌの大別があり、カベルネ  
ソービニオン、ピノノワール、メルロー、シラー等の葡萄の種類（これは  
畑の地方でわかるが）に1～3の時系列を掛け合わせ、フランス、イタ  
リア、スペイン、ポルトガル、アメリカ等の国々を更に掛け合わせれば、  
その数、味の種類はもう天文学的な数字になるのである。そろそろ小生  
の好きなワインを紹介させて頂きたいと思うが一番大切な事は色々飲む  
事と、適正な価格で旨いワインを飲ませてくれる店（ソムリエ）を探す  
事である。

「ワインはボルドーに始まって、ブルゴーニュに嵌って、ソーテルヌ  
で壊れて、オールドシャンパーニュに行き着いて、身を滅ぼす。」と小生  
に語ったのは、ラシュエットの武居代表である。御自身がワインの収集  
家。趣味が講じて集めたワインが20000本。そしてワインの頂点の  
店、「高輪ラシュエット」を4年前に開店させた。それは高輪のマンショ  
ンの、2階の一室。ご主人の父の歯医者改装して開店されたそうであ  
るが、看板も何もない故、普通は店がわからない。最初この店に出入り  
を許されたのが3年ほど前。「夜中の3時までやっている店で、夜な夜な  
東京のソムリエがワインを飲みに来る場所です。」と紹介された。この  
お店を一言で語れば、最高級のワインを最低価格で提供できるお店であ  
る。こちらで色々な歴史的ワインを頂いた。特に記憶が舌に残っている  
のは、シャトーラフィット1970とディケム1918である。これは人  
生の財産である。ワインは飾る物でなく、飲む物である。そして味を追  
求されて「高輪ラシュエット」は4室の個室で完璧なフレンチのコース料理  
とワインを提供する「高輪ラミュージ」に生まれ変わった。約1年前であ  
る。素晴らしいお店であるが何故か足が遠のいてしまっていた。そして  
昨年、いわゆるラシュエットは、西麻布にオープンをされた。西麻布といえ  
ば何十年と東京の客人にワインを提供されてきた「T」さんがある。あ  
えて西麻布で勝負したのだろうか？ 昨日、「西麻布ラシュエット」にお  
邪魔してきた。素晴らしいワインとかなりレベルの高いお料理を頂いた。  
こちらは3時までやっているようなので、今後も前の高輪時代の様に、宴  
のあと寝酒によれるお店である。ワインもサービスも素晴らしいがお料

理が素晴らしかった。京都の朝掘 筍を皮ごと弱火で2時間焼き上げた物を塩とすだちで頂いた。これは旨い。旨すぎる。生意気にも申しあげた。「この料理を大切にしたい。これはワイン屋だからできる。和食屋さんがこれを出したくても出せない。和食屋が出せば、腕を使ってないといわれるだろう。フレンチ料理店が出せばソースを使う。この旨さは塩とすだちが一番に決まっている。ワイン屋はあくまでもワインが主役。こういう素材で勝負する料理屋が少ないのでこれを続けて欲しい。お客さんは絶対に離れない。」きっと素晴らしいワインを愉しむ店として西麻布、いや東京で定着するであろう。何名の方をご招待したが、ワイン好きの方にはたいそう感謝された。またその方々は小生よりも通われている。

今朝、メールボックスを開いたら、ラシエットからお知らせが届いていた。「銀座に4年前の、高輪ラシエットを再現します。」「高輪ラミュージ」を少し休まれて、スタッフも移動して再現されるそうである。多分、素晴らしいお店になるのであろう。「高輪ラシエット」のイメージを小生だけでなく、多くの常連さんが引きずっていたのであろう。

しかし小生は基本的に銀座より青山、六本木、西麻布あたりが拠点なので、当分は、「西麻布ラシエット」に落ち着きそうだ。限りある人生で飲めるワインはそんなに多くない。50年間、毎日一本飲んでも2000本も飲めないのである。

ワインの深さに対して人生は短すぎる。

山村幸広

P S 以前ご紹介した「ゆたか」の川村太郎が、銀座7丁目にステーキハウス「かわむら」を4月17日に開店させると知らせが届いた。

【関連ページ】

[エキサイトカテゴリ「ワイン」](#)

エキサイトフレンズ「飲み友達探し」

エキサイト掲示板「ワイン&酒」



## 京都は「お帰り」の声で始まる 4月22日

2004-04-22 02:38

久しぶりに京都へ帰った。金、土、日の出張旅行で、かなり濃密なスケジュールであった。多くの方々にお会いした。しかし会った方々はすべて東京の方々という結果はこれいかに。友人に顔を見せる事もできなかった。宿泊先は京都ブライトンホテル。朝、歩いて5分の御所を散歩する。緑と新鮮な空気を楽しみ、歴史を感じるひと時である。裏話だがこのホテルは、当初失敗した時の事を考えて、マンションとしても売り出せるように考えられた設計になっているそうだ。その心配はいらぬ心配に終わった。現在、京都ではもっとも評価されたホテルとなっている。

最初の晩は京都に帰ったら必ず、ここで飯を食う、「土佐屋室戸」。こちらの主人、川崎氏の「お帰り」の声で京都の夜は始まる。こちらは一応、焼き鳥屋である。こちらの軍鶏の焼き鳥は最高級品である。東京にはおいしい物はすべて揃っていると豪語する小生であるが、この旨さの焼き鳥にはめぐりあった事は一度もない。しかしこちらは鳥だけでない。こちらで食べる焼き鳥はいつも、3、4本。他に沢山頂く季節の魚、お料理、山形牛とすべて旨い。冬は、深海魚の王様、「クエ鍋」が頂ける。この日も色々な料理を頂いた。筍もうまかったが、主人が「あんたの為になあ、高知の友人に、鰹を一本釣ってきてくれとたのんだんや。わかるかなあ、一本だけ釣りに船を出して、一本だけ釣らしてくるこの贅沢が。」とのたまいた。「おおきに。まあ一杯のんでや。」と言いながら、絶品の鰹を頂いた。それにこの日は、頼んでおいた絶品の焼酎、「兼八」が手に入っていた。実は1週間前、手にいれたという事で自宅に一本送ってもらっていた。それに加えて、福井県の銘酒、「黒龍」の「石田屋」を頂く。年間1、200本しかない超貴重なこの酒。こちらの店に半年に一本、720mlが届く。味はもう表現できない。そのコク、クセのない甘味。日本酒の中の日本酒とはこの酒のことを言う。酒が、料理が、そしてなにがない会話と京都の空気。素晴らしい夜を過ごせた。数件回って深夜にもう一軒立ち寄る。京都の夜のシメはこれしかない。カレーうどんの「味味香(みみこう)」さんである。これを食わずして帰る事はできないのである。数年前も小山薫堂氏と嵐山の吉兆で食事をした後、嵐山吉兆からわざわざ

市内へタクシーで食べにいった。その際、「小山さん、小生はどうしてもシメにいきたい所がござる。」「山村さん、私のシメは味味香であるがおぬしは。」2人のシメはそれしかなかった。こちらは全てがカレーうどんを基本に考えられている。天麩羅もカレーに合う特製の衣である。これも京都でしか食えない。

土曜日はゴルフの後、宮川町で「都おどり」を鑑賞。最後のフィナーレの豪華さは宮川町ならではの舞。色彩々の着物と帯が豪華絢爛。三味線の音が京都の町にこれほど溶け込むものなのか。その夜の宴も深夜まで続く。

翌日は散歩の後、エキサイトイズムでもご紹介した、「木乃婦」。老舗らしく器が揃っていて美品が多い。京焼きの鮮やかな器と塗りが美しい碗。これぞ京の季節感が感じられる器が続々とでてくる。3代目の若い花板の荒削りながらインパクトのある料理。誰もが一度食べてみたいと言う、「フカヒレとごま豆腐の鍋」は確かに万人受けする味。欠点無くまとまった優等生。それよりも味に驚いたのは、筍の釜飯。はっきり言って今までに食べた事がないほど旨かった。なんの工夫があるのか最後までわからなかったが、酒がいいのか？ 米の炊き方か？なんともいえない。「すべすべした、米が引っ付かないさらりとした釜飯。」色も美しい。食べきれずにいると、「持って帰らしますか？」と聞かれ「おおきに。すみません。」最高の夜食となった。

そして帰京の日（ちなみに京都の人はいまでも東京へいくのに、「下がる。」という。京都人にとって帰京の京は、いまでも京都の京。）新幹線の時間を気にしながら、四条通り堺町通下へ。お目当ては、箸を買うためである。京都の人も、観光客も箸を買うのはこちら、「いちはら」（市原平兵衛）である。500円から1万円を超える価格の色々な箸が所狭しと、飾ってある。自分にあったデザインと長さとおさを見極めて買う。こちらの箸で食べると、綺麗に食べる事ができる。魚もきれいに身が取れる。そしてご飯の一粒一粒が残さず食べる事ができる。小生は3000円の、木の黒塗りの箸を買った。いままでは、「いちはら」さんの竹箸を使ってい

たが美しさにみとれて買ってしまった。たかが箸、されど箸。杯を好みで選ぶように、箸も自分で好みを選ぶ。一段と飯がうまくなる。やっぱり京都はいいなあ。でも東京へ帰ろう。仕事がまっている。

東京があるから京都も更に光る。

山村幸広

【関連カテゴリ】

[エキサイトグルメ「京都エリア」](#)

[エキサイトフレンズ「グルメ 全般」](#)



「男 丹羽宇一郎伊藤忠商事社長 社長勇退」 4月23日

2004-04-23 12:06

よく、尊敬する経営者は？ と聞かれるが、なかなか答えが浮かばない。何をって尊敬するか？ なにをもって優秀な経営者とするか？ 経営者にも色々な価値観がある。そしてその就任時の局面があり、それに応じてやらなければいけない事は変わってくる。しかしその中で丹羽社長が尊敬に値すると考える大きな点は、やはり公約を守るという事と、私欲を捨てて会社と社員の為に取り組みされたという事に対して、伊藤忠商事の社員が誰も異論を言わないという点であろう。

「公約を守る」。当たり前的事であるがなかなかできていない経営者は少ない。丹羽社長は、就任時から、「自分の任期は6年」を言い続けた。そしてその通り、続投の声を振り切って約束を守った。丹羽社長が有名になったのは、「無給社長」というニックネームであった。社長就任当初、会社の膿を全部出し切ろうという事で4000億円という大きな損失処理を実行した。株価は一時大きく下げた。その責任をとって報酬を返上した。その損失は過去の精算であり、実際は丹羽社長の責任ではなかったであろう。「社長が無給でやっている」。皆が何も感じないはずがない。行動が伴ったわかりやすいメッセージだった。社長車もつかわず電車で通勤され、経費削減を自ら実行された。それを物語るエピソードを紹介する。次期社長の小林専務が役員に就任した時、「ではお祝いをしてやろう」と丹羽社長が一席設けた。小林専務もサシで飲むのは初めてで、少し緊張されていた。丹羽社長は、「じゃあワインでも飲もう。今日は君のお祝いだから少し奮発しようじゃないか」と仰った。メニューに書かれたワインは、6000円、7000円、8000円、10000円、12000円、15000円。すると丹羽社長は店の人に「7000円のワインをお願いします」と言って注文されたそうである。

「清く、正しく、美しく」とは、丹羽社長が掲げたスローガン。「今の時代だからこそ、これだ」と何年も前から仰っていた。色々な経営者の不祥事が続く中、このスローガンは時代を先読みされていた。他のエピソードで、「何故6年で辞めるのですか？」という質問に対し、「私も人

間。6年以上全てを我慢して社長業をやっていく自信がない」と言われたそうである。そして今月に入ってから、最新でまだ一部の企業しか取り組んでいない会計処理を実行して単体で1500億円を超える減損処理を再び実行。営業利益は予定通り達成しており、今期にこの減損処理をやらなくてもよかったが、やっておけば次の社長の負担を軽くする。後世にツケを残さない。また自分で責任をかぶった。最後に所定の黒字を出して、自分個人の報酬を取るという小さい考えはこの人には全くなかった。オーナー会社ならともかく、サラリーマン社長でここまでやられた人が過去にいたであろうか？ 今回の減損処理で株価は下がらず、発表後に上げた。正に、「男 丹羽宇一郎」である。

こういう物を書くとき「エキサイトの社長は親会社の社長にこびりやがって」と言われるだろうがかまわない。小生の事を知っている人は、小生がこびりを売ったり、上をみて物を言う人間ではない事を知っている。この事実をクラリファイする義務が、小生にはある。

そして公約の「ワンスキップジェネレーション」通り次は小林専務が社長に就任される。小林氏は小生をエキサイトに雇い入れた人である。その当時（1998年）部長であった小林氏が次の社長という事で、これもまた、なんとも素晴らしい事である。小林氏にはエキサイトを通じて色々ご指導を頂いた。3年ほど一緒に仕事をさせて頂き、色々な出来事も思い出される。一番小生にとっても思い出深いのは2002年にエキサイトの親会社であるExcite@Homeが倒産して、伊藤忠商事が株を買取り、伊藤忠商事の子会社になった時である。伊藤忠商事の子会社の社長は殆ど、伊藤忠商事出身である。小生はよそ者である。小生は小林氏に、「伊藤忠がテークオーバーしたエキサイト。このタイミングで社長を伊藤忠から出しても誰も笑いません。その時は身を引きます」と申しあげた。すると小林氏は仰った。「そんなアイデアはない」。そして小生は続投を命じられた。男気を感じた。絶対にこの人の実績になるように、エキサイトを優良会社にすると心に決めた。後で聞けば伊藤忠社内でも議論はあったそうだが、エキサイトの伊藤忠側の責任者と小林氏は小生続投の意を変えなかったそうである。小林氏は、「厳しく、激しく、緻密で、人情が

あり、義理を守り、人の話をじっくり聞き、即断即決」の人である。正に次期社長に最適な人である。

丹羽社長は代表取締役会長に就任される予定である。今後の公約は、「2頭政治はやらない」。今後は小林新社長をサポートしながら勇退されるのであろう。まだ65歳である。是非今後は経済界にそのご活躍の場を移して頂きたいと思う。今の日本人が忘れて欠けている日本人らしさを、身をもって実行される人である。論客ぶりを更に御披露頂きたい。

尊敬できる経営者ができてよかった。

山村幸広

【関連カテゴリ】

[エキサイトビジネス](#)

[エキサイトカテゴリ「ビジネスと金融」](#)

[エキサイト掲示板「ビジネスと金融」](#)



札幌はまだ寒かった。日中は8度。夜はまだまだ冷え込む。27度の東京から移動してのこの温度差はかなり厳しい。山にはまだ雪が残っており、1時間10分のフライトで到着した地とは思えない。風が冷たく体を刺す。しかし何故か札幌はわくわく感がある。やはり何を食うか？ という素



晴らしいモチベーションがある。「うに、いくら、毛がに、たらばがに、ほっき貝、ミル貝、ほたて貝、イカ、鮭、ほっけ、ししゃも、とうもろこし、ホワイトアスパラ、夕張メロン、札幌ラーメン。」もちろん東京でほとんど全て手に入る訳であるが、やはり現地の空気と雰囲気食べるのが楽しい。何件か飲み屋を廻って最後にラーメン。普段は健康の為にシメのラーメンは止めている。食べるとすれば、酔っ払って六本木「香妃園」にいき、「鳥煮込みそば、肉だんご、豚肉いりカレー。」を食べる事があるが、それもまあ年に1、2回程度である。でも札幌では特別である。ラーメンも東京には旨いラーメン屋が揃っているが、やはり現地で札幌ラーメンを食べるのが決まりであろう。札幌では上品に鰯を食べるより、うにやいくらをどんぶりでバリバリ食べるのが良い。であるので札幌ではあまり高級店よりも普通のお店の方が良い。そこで本当に旨いホッケや日高鶴川の、これが「ししゃも」の味だったんだと、今までのししゃもを全面否定するししゃも。そして貝類をさっとあぶって肴にして一献、献献。そしてススキノで数軒ハシゴして最後にラーメン。次の日のお昼に、うに&いくらドンブリで決まりではないか。小生はあまり蟹とか海老に大きな魅力を感じないのでこのコースが合っている。

東京に出てきた時、初めてホッケを居酒屋で食した。関西でこの魚は見かけないが、「なんてまずい魚なんだろう。」と思った。そして学生時代にスキーで札幌に行った時に、地元の人に「だまされたと思って食ってみろ！まずかったら金はいらねえ！」といわれて食べたホッケのおいしさ

が今でも忘れられない。そして小笹鮨では12月の頃、最高級の日高鶴川の「ししゃも」を焼いて出して頂ける。店主、佐々木茂樹曰く、「鶴川でないにだめ。」なのである。鮎は京都保津川、ししゃもは日高鶴川に限る。そしてなんと言っても、とうもろこしの美味しい事。そして季節の夕張メロン。小生はこの4品が札幌の最高品である。もう一品付け加えるとすればホワイトアスパラ。これはあたりはずれがあるので慎重に選ぶ。これをコンソメの下味で煮て、オリーブオイルとブラックペッパー&岩塩で頂く。白ワインの最高のお供である。

一度是非、行かねばならぬのは、「洞爺湖ウインザーホテル」。しかも2泊しなければならぬ。なぜなら、3つ星フレンチの「ミッシェルプラス」と京都の山奥で東京の美食家を唸らせ続けた「美山荘」がダイニングとして初出店しているのである。この2つのレストランに東京の美食家達は、驚愕したのである。地元の自然な野菜と素材にこだわったこの2店を食わずして死ぬるか！ といっても過言ではないのである。

そして帰りの千歳空港。日本全国どこへいっても出発ギリギリに空港へ飛び込むのを美学としている小生であるが札幌千歳空港は別である。やはり1時間前には行かなければいけない。なぜならお土産を買わなければならないからである。「うに、いくら(塩いくら)を買う。醤油漬は味が濃過ぎて調整ができない。)、ホワイトアスパラ、季節により夕張メロン。」これだけは必需品である。そしてたまには親孝行ぶりを披露する為、実家なんぞにも送る。これも楽しみの一つである。しかし夜の会食で気になる情報を得た。只今、大ブレイク中のお土産があるというのだ。今回一緒にさせて頂いたパートナー様は夕方の飛行機で千歳に着いてわざわざそれを確保する為、出発ロビーへ上がり多数購入したというのだ。それはANA FESTAのみで扱っているという「SNAFFLES チーズオムレット」である。売り切れ続出中の人気商品だそうである。残念ながら小生はチーズが嫌いである。しかし買って帰り、また何人かに送らせて頂いた。大好評である。いままで札幌の甘いお菓子といえば六花亭のバターサンドと思っていたが、良い物を発見した。東京での好評ぶりは海産物を遥かに凌いでいた。多分そのうちテレビでも、とりあ

げられ更にブームとなるだろう。

またお土産品が増えてしまった。

山村幸広

**【関連ページ】**

[エキサイト国内ツアー](#)

[エキサイト航空券予約（国内線）](#)

[エキサイトカテゴリ「北海道」](#)

[エキサイトカテゴリ「旅行 > 国内 > 北海道」](#)

[エキサイト掲示板「北海道」](#)



音楽はとても身近な所に必ず存在している。それはまるで空気の様にも存在するが、その存在は我々の人生にも大きな影響を及ぼす。それにより生きる希望が生まれたり心の状態を整えてくれたり。そして世界中の全ての民族に音楽は存在する。小生は良く、「酒は本能的欲求である。」と申しあげている。殆どの民族、人種に文明の発達度



合いに関係無く存在しているからである。確かに酒を一滴も飲めない方もいるがそれは少数である。もちろん飲みすぎは良くないが、世界中の、長寿の人の多くに酒をたしなんでいる人が多い。やはり体や精神をリラックスさせるという大きな効果をもっているのであろう。音楽もそういう意味では一つの本能である。これも人種、民族、文明に関わらず存在する。人間が求めているものなのである。音楽が流れていないフレンチレストランは少ない。(私の知る限りない。)でも音楽が流れている鮎屋、和食屋は少ない。それを考えれば西洋では音楽と酒、料理がセットであるが日本にはそれは無かったと言って良いのではないか？ 絵、風景、音楽、器、酒、好きな人との会話。それらは全て料理の脇役であり主役なのである。日本の御茶会は御茶の味を愉しむだけの会ではない。花、軸、茶器、茶杓、料理、お菓子(これは御茶を引き立てるものかも知れない)、酒をトータルで愉しむものである。何を主役に据えるかという議論は実は無用である。それぞれが主役と脇役を交互に補完して愉しみを膨らませる大事な要素なのである。であれば、フレンチを語る際に絵画やワインの基礎的な知識がなければ語れないのである。和食の際に器の知識が無ければ料理人も浮かばれない。

最近年齢を重ねて少し音楽に対して不安があった。どうも音楽に対する感動力がなくなっている様に感じていた。感性が衰えているのではないだろうか？ 昔は好きなレコードを、ヘッドホンをつけて座りながら何

時間でも集中して聞けた。そしてそれに感動できた。しかし最近音楽を聞くシーンが変わってきた。要するに音楽は「しながら聞く」になっている。いわゆるBGMとなっているのである。それは寝る前に聞く、社長室で弁当を食べながら聞く、一杯やりながら聞くといった具合である。それだけを何時間も聞くという事がなくなった、できなくなったのである。もちろん時間があまりないというのもあると思うのだが。

でも先日少しその心配を払拭できた。スペースシャワー社主催の「ミュージックビデオアワード」に招待して頂き、生の音楽、ライブにありつけた。出演者もそれぞれがピンを張れる主役級ばかり。久しぶりのミスチルのライブもあった。このチケットに100倍以上の応募があったそうだ。会場に行ったが最初は不安であった。一度も聞いた事のないアーティストばかり。会場は小生の一回り以上、年齢が下の人たち。「うーん帰ろうかな。」とマジに思った。トップバッターは「氣志團(きしだん)」。これが良いんですよ全く。見ていても楽しい素晴らしいライブ。2曲目の「One night carnival」の頃には恥ずかしい事に少し体が動いていた。シンプルな歌詞と曲がなぜか懐かしい感じがする。トリを取っても良いほどの盛り上がりであった。その後も矢井田瞳さんなどの素晴らしいステージが続いた。感動した。思わず体が動き、身震いがした。手拍子をしていた。そして少し安心した。まだ音楽に感動できる力が残っている。ライブを愉しめる。素晴らしい夜であった。

最近、深夜に家にたどり着き、シャワーを浴びて一杯だけ飲む。その際に必ず聞くCDがエリック・クラプトンのMe and Mr. JohnsonというCDである。エリック・クラプトン本人が尊敬している伝説のブルースマン、ロバート・ジョンソンの曲をカバーしたものである。渾身のブルースながらクラプトンの雰囲気かMIXされ誰にでも愛されそうな仕上がりである。夜の酒に合う。BARのBGMにもピッタリである。この曲に合うのはやはりシングルモルト。生まれ故郷の京都、山崎蒸留所の傑作「山崎 シェリーウッド1983」(限定6000本)を大きな氷の入った重めのグラスに注ぎ込む。酒を少しずつ長く口に含みながらゴクッと飲む。そしてブルースを耳から頭の中へ流し込む。力が抜けて

睡眠へのプロローグを造りだす。寝るのが惜しい。

これを書く前に悲しい知らせが届いた。ワーナーミュージック・ジャパンの目黒隆行氏の訃報である。まだまだこれからの若さなのに。悔やまれると言わずして何と言うか。  
心よりお悔やみを申しあげる。

山村幸広

P S GW中は更新を休ませて頂きやす。すみません。

【関連ページ】

[エキサイトミュージック ~ 氣志團 ~](#)

[エキサイトミュージック ~ 矢井田瞳 ~](#)

[エキサイトミュージック ~ エリック・クラプトン ~](#)

エキサイト社長 [山村幸広]  
*<http://yamamura.exblog.jp>*

Date : 2004. 07. 20.  
Writer : yamamura2004  
Publish : exblog.jp

Copyright by exblog.jp and Writer

published by exblog.jp in Tokyo, Japan