

[そろそろオアフは脱ツーリスト。ロコっぽく楽しむオアフ島滞在を提案する1冊]

HAWAII Aloha Express*

アロハエクスプレスNo.83

[QUARTERLY]

Sony Magazines Deluxe

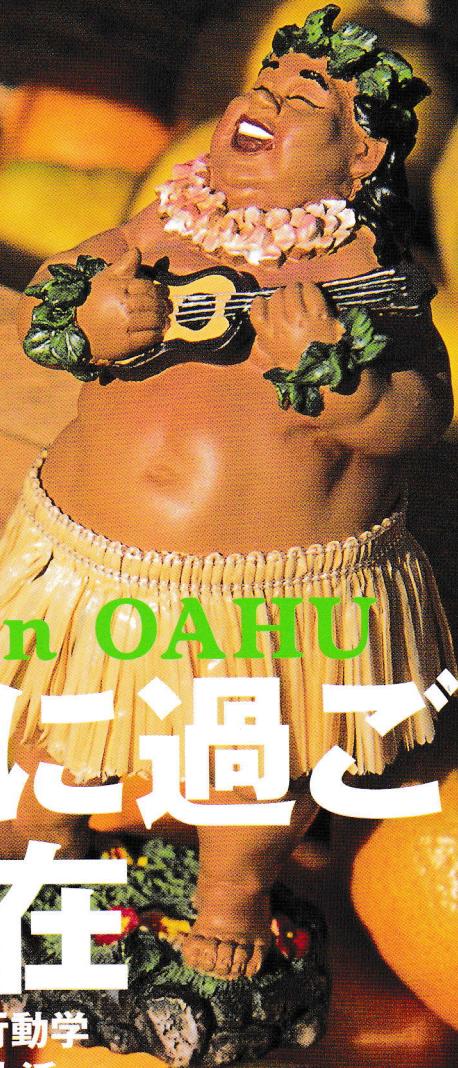
2006年3月15日 第16巻第3号通巻第542号

Book In Book

[ニーマン・マーカス]

FASHION ISSUE

シーズン到来が待ちきれない
先取りリゾートコレクション



Enjoy Local Style on OAHU

ロコみたいに過ごす オアフ島滞在

- ホノルル・マガジン誌編集長が語るローカル行動学
- ホノルル在住日本人マダムに聞くローカル食生活
- 編集部リコメンド おすすめ滞在術15
- Study/Sports/Play/Relax & Beauty
- 滞在中の不安を解消するお役立ちイエローページ
- 長期滞在におすすめのコンドミニアム4

編集部員ブルが初挑戦&完走!
JALホノルルマラソン
2005完全レポート

定価1380円(税込)



PERSON

Special Interview

vol.34

Photo by Akira Kumagai /Text by Mina Sakai

料理人

岩本一宏

Kazuhiko Iwamoto

東京で28年間、焼き鳥料理専門店「門扇(もんせん)」を経営。それまでの焼き鳥のイメージをくつがえた鳥料理は芸術と評され、国内外の料理界から奇跡の人と絶賛される。2001年、門扇を閉店し、念願のハワイ移住を果たす。現在、ハワイで日本、フランス、イタリア、中国料理のケータリングサービスを行なう。毎年夫婦でホノルルマラソンを完走する。60歳。

門扇ハワイケータリングサービス ☎922-1893

<http://monsenhi.hk.infoseek.co.jp>

「子どもの頃を振り返ってみると、僕は贅沢な手料理を作っていました。母は料理が上手で、調味料を使う時なぜ砂糖を先に入れるかなど、いろいろなことを科学的に説明してくれたんです。それで僕は自然と料理に興味をもつようになつたんですね」

大学時代、板前さんに憧れて料理人になろうと決心するが、父に猛反対されて家を出されてしまう。父からの資金援助も銀行の融資も受けられなかつた岩本さんは、東京で修業したあと、資金作りのためにニューヨークへ渡つてレストランで働く。1ドル360円という当時の為替レートを利用してドルで貯金し、開店資金を作ろうと考えたのだ。4年半働きつめでお金を貯めて帰国し、28歳で念願の店を東京にオープンする。

その当時、和食をコースで食べると料金は大学卒の初任給と同じ3万円。無名の料理人の作る料理にその値段ではお客様が来ないだろう、フランス料理でも焼き鳥でも、料理はなんでもおいしいもののなのです。そ

どうかはお客様次第。日本人はだいたいいけますね。フランス、イタリア、日本には食通が多いのです。食べ物に贅沢の歴史があるからでしょう

30年ほど前から夏休みはハワイで過ごしていたといつ岩本さん。ハワイの青い空と海、さわやかな風、そしておいしい水を愛し、毎年1ヶ月の滞在を何よりも楽しみにしていました。グリーンカードの抽選に6度目の挑戦で13人限定、一見さんお断わりの店。時にはお客様を選ぶこともあることわざりの店だ。「心の扉を開いてくれない」としてオーブンした門扇は、1日

30年ほど前から夏休みはハワイで過ごしていたといつ岩本さん。ハワイの青い空と海、さわやかな風、そしておいしい水を愛し、毎年1ヶ月の滞在を何よりも楽しみにしていました。グリーンカードの抽選に6度目の挑戦で13人限定、一見さんお断わりの店。時にはお客様を選ぶこともあることわざりの店だ。「心の扉を開いてくれない」としてオーブンした門扇は、1日

なかにも一筋縄ではないかない頑固さを感じさせた料理人に、料理と、そしてハワイでの暮らしぶりについて伺つた。「子どもの頃を振り返つてみると、僕は小さい時からおいしいものをたくさん食べきました。野球選手、監督だった父の体力作りのために、毎日、母は贅沢な手料理を作つていました。母は料理が上手で、調味料を使う時なぜ砂糖を先に入れるかなど、いろいろなことを科学的に説明してくれたんです。それで僕は自然と料理に興味をもつようになつたんですね」

大学時代、板前さんに憧れて料理人になろうと決心するが、父に猛反対されて家を出されてしまう。父からの資金援助も銀行の融資も受けられなかつた岩本さんは、東京で修業したあと、資金作りのためにニューヨークへ渡つてレストランで働く。1ドル360円という当時の為替レートを利用してドルで貯金し、開店資金を作ろうと考えたのだ。4年半働きつめでお金を貯めて帰国し、28歳で念願の店を東京にオープンする。

そのためではなく、「お客様」にならなければなりません。朝起きて1時間うびだと思います。朝起きて1時間ジャクジーに入り、マラソンや散歩をし、好きな絵を描いて。あとは月に2~3回ケータリングの仕事をして生活費を稼げればそれで充分です」朝は、仕事に出かける奥さんのためにお弁当を作つてあげる岩本さん。これまで奥さんに料理をさせたことはないという。ハワイには食べに行きたいたいレストランがないため、食事はすべて岩本さんの手作り。「自宅でのインタビューの際には、おいしい手作りのケーキもごちそうになった」

「おいしい料理がない」とよくいわれるのは、ハワイだが、実は水はもちろん、食材はばらしいのだそう。これまで日本から訪れる友人や常連客を手料理でもてなしていた岩本さんは、どこで何を入手できるかを知りにくくなっています。ハワイのいい素材を使い、フレンチやイタリアンなどさまざまに料理を作るケータリング・サービスは、鳥料理という狭い枠内で勝負している。ハワイのいい素材を使いついた時よりずっと美味しいそうだ。そんな岩本さんにとっての料理とは、「お客様」に感動を与えるもの。僕が一生懸命作った料理をお客さまが食べて感動し、幸せになると、僕の胸にもその感動が伝わるんです。心臓が震えるようなその感覚を一度味わうと、もう料理をやめられない」のだという。

そして幸せとは、「ずっと幸せだから、何が幸せなのかあまり考えたことがないのですが…」お客様や奥さんを幸せにする料理を作つていること、でしょうが