

サンデー毎日

2002
5月5・12日GW合併号
特別定価320円

井上参院議長辞任!!
有力県議が衝撃発言

大解剖
星野仙一式
「組織管理」
マニュアル

読んで得する
GW大特集
マネー、レジャー、
健康編 一挙掲載
19ページ

NTT
大リストラの苛烈

新連載
小説 高杉良
「ザ エクセレント カンパニー」
コラム 森暢平
「USA Confidential」

全438私立高校の
大学別合格者数一覧

細川直美さん

10月結党宣言の衝撃シナリオ
自民、民主割れて100人合流!?

人間列島

49

芸術にならないお料理は
人に感動を与えません。

岩本 一宏さん

昨年末、28年間にわたって食通に愛された焼き鳥の「門扇」が閉店した。不景気だからではない。店主の岩本さんが考える芸術としての料理を提供するには、体力の限界を感じたためだという。かつて「トゥール・ジャルダン」のシェフをして「完璧な料理」とうならせた焼き鳥は、一代限りで幕を引くという潔さ。

「この28年間は僕の表現でした。店は僕の舞台。それには僕自身が元気でお客さまに気を与えないと勝負にならない。すべてを一人でやってきて、ずいぶん体も鍛えています。でも引き際は肝心で、いい状態で引退というのは、料理人になったときに決めていたことなんです。」

野球界で有名な岩本義行氏と、料理上手な母の間に生をうけた岩本さんは、幼い頃から母の料理に奥深さ

を学びながら育った。同時に二流の店の味も豊富に経験し、学生時代は全国を食べ歩くほど料理に耽溺^{たんえき}。そんな青年を感動させたのが、ある日本料理店の板長の目配りや身のこなしだった。そのあこがれが岩本さんの人生を貫いていると言ってもいいだろう。しかし、料理人になると宣言した息子を父は勘当する。

岩本さんの奮闘努力の物語は著書の『焼き鳥「門扇」一代限り』に詳しいが、父の勘当が結果的には一流の料理人を生んだという印象だ。「店は終わりましたが、料理人としての僕の夢はまだ途中です」

岩本さんは今後、出張料理に挑戦をするため、ハワイに永住する。言葉遣いも身のこなしも、折り目正しく品がある。どんな道に進んだとしても、成功しそうな人である。

文 一六笠由香子

岩本一宏（いわもと・かずひろ）

1945年、東京生まれ。

慶應義塾大学法学部卒業。赤坂の焼き鳥店、日本料理店、ニューヨークの日本食レストランを経て73年、焼き鳥専門店「門扇」を開く。フルコースの焼き鳥は、多くの食通に愛された。



