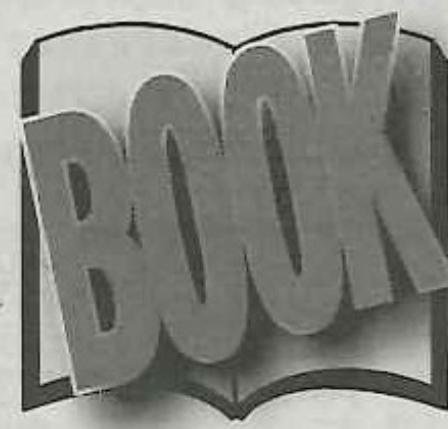


# 食通が仕立て上げた極上の「1品」

「くいしん坊！方オ」の8代目くいしん坊を務めた芸能界きっての食通。四季折々の身近な食材をテーマに、手間をかけ、味付けを凝らして、仕立て上げた料理のよくなおいしい話の数々をエッセーに。隠し味が効いた話題のレシピとは。

文・高山和久 写真・佐藤徳昭

文・高山和久 写真・佐藤徳昭



# 辰巳琢郎さん

—4年間の連載が1冊の本になりました  
「9月にソプラノ歌手、辰巳真理恵としてメジャーデビューのアルバムを出した娘が『小学校1年生の時、七夕の短冊に『歌手になりたい』って書いたんだよ』と話すのを聞いて、ボクも同じ頃『物書きになりたい』という内緒の夢

を抱いていたことを思い出しました。5年前の秋に仲のいい編集者から連載のお話をいただいたとき、ためらいなくお引き受けしたのは、そんな気持ちもあったのでしょう。当初は2、3年のイメージでしたが、1冊の本になればいいなど、4年間頑張りました。1600字ばかりの文章ですが、構想を練り、資料を探り、取材してと、ハードな4年間でした』

A black and white photograph of a middle-aged man with dark hair, wearing a dark suit jacket over a light-colored shirt. He is looking slightly to his left with a contemplative expression. His right hand is raised near his face, holding a small, rectangular white object. The background is a plain, light-colored wall. On the far right edge of the frame, the words "Top 10" are printed vertically in a large, bold, sans-serif font.

# 感動 分の味 半ば生

「野菜や魚介類など、季節感のあるものを選ぶのも悩みましたが、一番は情報源の裏を取る作業です。次にそれを文章にして、自分で読んで、「コレを食べてみた

「魚が続かないようにとか、種類をバラしながら選んだ結果、四季の大切な食材でありながらもテーマにできなかつたものもいくつもあります。タコ、アナゴ、レタス、ピーマン…。キノコ類は松茸だけしか書いていませんが、かなり網羅できただと思います。つづく自分の体は食べてきただのでつづられてきたことを再確認しました」

—ひとつずつ食材から話が膨らんでいます

「それを三種の客やってもよいといふべきは再び食べに出掛けた、新たな味の発見をしたこともあります。一番のぜいたくは産地に行つて、その土地の空気を吸い景色を眺め方言を耳にしながら、その土地の新鮮なものをいただくこと。ワイン、日本酒も同じ。世界標準の食に対する哲学です」

たつみ・たくろう 俳優。1958年生まれ。大阪市出身。60歳。京都大学文学部在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、人気劇団に育てる。大学卒業と同時にNHK連続テレビ小説「ロマンス」で全国区デビュー。浅見光彦シリーズ（TBS系）は全13作、NHK大河ドラマは6作品に出演。知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優としてさまざまなジャンルで活躍。「辰巳琢郎のくいしん坊！万才」（フジテレビ系）のリポーターで人気を博し、「辰巳琢郎の葡萄酒浪漫」（BSテレビ東）でホストを務める。著書に『道草のすすめ』『ほんとうは教えたたくない 京都の路地裏』など。

だき励みになりました

あるものを選ぶのも悩みましたが、一番は情報源の裏を取る作業です。次にそれを文章にして、自分で読んで、「コレを食べてみたいなあ」『店に行ってみたいな』と思わせるものに仕立てる作業。還暦前の50代後半、このエッセーにかなり時間を割き、ある意味、食を通して自分の半生を振り返ることになりました。旧知の料理人さんや生産者の方々から『いつも読んでいますよ』という声をいただき励みになりました

のことを書くとしても、記憶の

**構想、資料探し、取材…ハードな4年間**

要素でもありますしね

要素でもありますしね