

デンマーク コペンハーゲン noma 訪問レポート

平成 26 年 8 月 6 日



今年の夏季休暇は、少し、早めに取り、久しぶりに北欧、デンマークへ行ってまいりました。

そして、3年前に弊社へお越し頂いた、レネ・レセッピ氏の世界一の「ノーマ」があるコペンハーゲンを訪ねることができましたので、その報告を記します。

北欧は今が観光のトップシーズン。飛行機やホテルの予約が大変でした。

8月2日羽田発の英国航空で、ロンドン経由コペンハーゲン便の席を確保。後はホテルの予約です。

そんな準備の最中、「ノーマ」ご一行が日本に滞在中であることが分かりました。来年一月に決定した日本橋のマンダリンホテルでのイベントの下調べを兼ね、打ち合わせの為に来日されていまして。コペンハーゲンのお店は5日迄、夏季休暇とのことです。

そんなレネ・レセッピ氏が来日中の7月22日、山本益弘様のご案内で、弊社コレド室町店にスタッフ皆様で、お越しくださって、お買い物もしていただいたと本社に一報がありました。旅立つ1週間前のこと。

私のスケジュールでは8月6日の夜、この日しか、お伺いできる日がなく、それは、noma 夏季休暇明けの初日で一番お忙しい日でした。食事を頂く事は半ばあきらめ、昆布のお土産を持参して、ご挨拶だけで、帰ろうと家内と話し、お伺いしました。それでも、「ノーマ」と親しくしておられる方にもお願いして、キャンセル待ちを付けてはいました。

店先にはすぎ苔の小さなお庭が広がります。



45年前に、学生時代の最後を少し過ごしたコペンハーゲン。そして40年前には新婚旅行で訪れた懐かしい街でもあります。

「ノーマ」のあるその場所は、実はその当時の記憶では、あまりにも中心地から離れていることに驚きながらお訪ねしました。

しかし、すっかりその地域の雰囲気は変わっていました。ウォーターフロント。多くの高級クルーザーが係留され、立派なマンションの工事が近くでどんどん進んでいました。コペンハーゲンの中心地からは、橋の架設工事も進んでいました。後で聞きましたが「ノーマ」効果だそうです。コペンハーゲンの街が、もっともっと素晴らしい街へと変ぼうとしています。

「ノーマ」のお料理が街を変えてきたのだそうです。コペンハーゲンのレストラン業界も刺激を受け、どんどん活性化しているらしいです。

お店に入らせて頂き、そのシンプルさ、飾りのない素朴さに驚きました。倉庫として機能していた当時の雰囲気をそのまま残しているそうです。梁も当時のままだそうです。

しかし、そのレストランとしての清潔感、静かな雰囲気には圧倒されます。

『この世界を壊さぬように、「食べる」という究極の欲望をどこまで非現実的な世界として表現できるか。』 尊敬してやまない料理家から以前お聞きした言葉を思い出しました。



当日のキャンセルは出ませんでした。何か月も前からの貴重な予約をキャンセルする方はやはりいません。今回のディナーは次回に持ち越しです。

「ノーマ」の予約を受け付けるブースにもご案内をいただきました。何度も私どもにメールして頂いた予約担当の責任者の方にも、ご挨拶させて頂きました。何台ものパソコン、予約係の方々が忙しく働いていました。世界中からのメールをチェックしているそうです。



どこにもゴミ一つ落ちていない、この几帳面に掃除の行き届いた広い板張りの床から、あの僧堂につながるお台所（庫裏）の荘厳さに通じるものを感じました。広い部屋のきれいな床が国を超えてどこか似ています。



ハーブには生きた状態を保つため、光が当てられています。充実したライブラリーにも整然と書籍が並んでいました。

ご案内いただいた日本人シェフの方には本当にお世話になりました。

どこを向いてシャッターを押そうと、ニコニコと爽やかで、どうぞ、どうぞと撮影をすすめてくれます。「ノーマ」の厨房、内部施設が公共の施設の中のように、行き届き、そして、穏やかな雰囲気迎え入れてくれました。



20か国にもものぼる国からお見えのスタッフの方々。やはりデンマーク語より英語の会話が聞こえてきます。



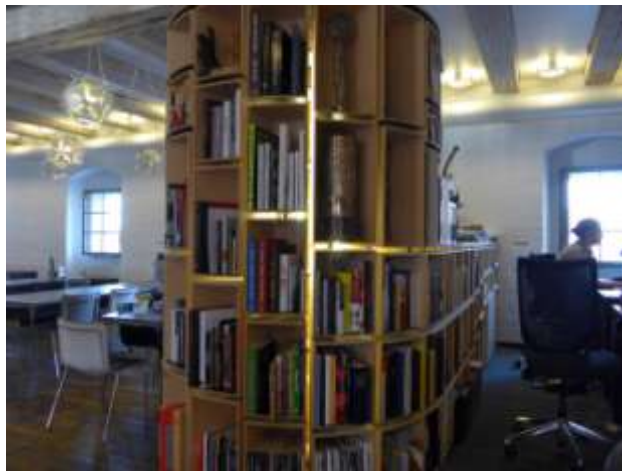
パスタを作るチーム。デザートを仕込むチーム。それぞれが堂々と誇りを持って楽しく働いている姿に感動しました。

黙々と仕事をされるシェフやスタッフの皆さんが、私たちを笑顔で迎え入れてくれました。そして作業内容の説明をしてくれま

す。
京都の料亭のお台所でよく見られる、モゾク掃除と同じ作業をされているグループもいました。小さなピンセットでごみを取り除いていました。



夏季休暇明けの初日のディナーの準備で忙しい最中、約1時間日本人シェフの方に、あちこちとご案内いただきました。スタッフは、ほぼ50名。弊社と同じような規模です。自分に置き換え、この忙しい時期に飛び入りの客人2人をおもてなしする度量には恐れ入りました。



それにしても「ノーマ」のオーナー、レネ氏は昆布がお好きです。お土産のおぼろ昆布や佃煮の京細雪（きょうささめ）がお気に入りでした。



卵を使ったお料理。そのきれいな仕上がりに、とても、箸（ナイフとフォーク）などつけられない雰囲気です。

最後は、オーナーご自身で、お見送り頂き、恐縮しました。

今年9月か10月にもう一度日本へお越しになるとか。その時には是非会いたいと最後まで親しくお声をかけて頂きました。家内共々、至福の時間を過ごさせて頂き、お礼の申し上げようもございません。お土産に頂いた立派な書籍には、レネ氏のメッセージがしたためられていました。

今日の再会が大変うれしかったと・・・

「ノーマ」のおもてなし、本当に感動しました。今回、残念ながら食事を頂く事はかなわなかったのですが、感謝の念で胸がいっぱいになり、そして多くのことを勉強させて頂きました。

お料理には人をとんでもなく幸せにする力があります。私も久しぶりの幸せな時間を噛みしめながら、「ノーマ」を後にしました。

奥井 隆

