

# 創人 第3回

出張料理人

## 岡部美樹 Miki Okabe

(辻調理師専門学校31期生/フランス校ES調理4期生)

出張料理人の岡部美樹さんをご存知でしょうか?

福精儀で羊を育て、その羊を自らの手で調理しお客様に提供します。  
また、自家製の石窯で天然酵母のパンを焼いたり、  
狩猟シーズンには猟を行います。

まさに「食」にかかわるあらゆることに手をそめるマルチな女性です。  
とにかくエネルギーに活動を続けるパワーの源泉はただひとつ。  
「正しい“食”を提供したい」という思いだけなのです。





# 料理人として正しい“食”を提案したい。

## 料理人・岡部美樹

1本の筋切り包丁を差し出してくれた。鞘をはずし、刃に目を向ける。しっかりと使い込まれた包丁であることがわかる。丹念に、角度となく研がれたその刃は、まばゆい太陽の光を浴びて鈍く輝いている。

「骨を切るときには専用の鋸を使いますが、基本的にこの包丁一本で羊を解体します」。そう語るのには料理人の岡部美樹さん。しかし、彼女を説明するのに、「料理人」という言葉だけでは不十分であるように思う。活動のベースは出張料理人であるが、料理教室の講師も務める。料理を作る傍ら、地元で構えたアトリエで羊や鶏を育て、自家製の石窯で天然酵母のパン作りにも励む。狩猟シーズンともなれば猟銃を片手に山奥へ潜り込む。はたまた綿羊業界の季刊誌「シーブジャパン」に、羊に関する料理コラムを連載。さらには、パン作りや羊の飼育に欠かせないきれいな地下水を確保するために、近隣の山の保存活動にも取り組む。このように幅広い活動を行い、いくつもの“顔”を併せ持つのもすべて「料理人として目指すべきこと。ただそれを実践しているにすぎない」と言う。

## 正しい“食”とは

「料理人として目指すべきこと」とは何か？それは正しい“食”を提案すること。具体的には「自分の目の届く範囲にある

ものを食べるという、本来あるべき“食”の在り方を伝えること」となる。彼女のこの思いのもとはどこにあるのだろうか？それを知るためにはやはり彼女の生い立ちを振り返ってみる必要があるような気がする。ひよっとすると、そこに彼女が提案する正しい“食”の原点が見えてくるのではないだろうか。

生まれは福島県の山村。幼少期、食材は地産物が基本だった。特に、厳しい冬の食材の確保はとても難しくなる、そのような環境で育った。中でも彼女の家庭の食環境は、他の家庭と比べると少々、個性的。“でもあつたようだ。秋が深まると、狩猟が趣味という父親は数多くの獲物を持ち帰ってきた。学校から戻ると、軒下には野生の鴨や雉、山鳥、野兎などのジビエ類がズラリと吊るされ、「今晚の料理は何かな？」と毎日が楽しみだった。小学生ながら鴨や兎などの毛をむしる祖母の手伝いをし、肉の熟成具合を確認しては「これ



## MIKI OKABE PROFILE

おかべみき / 辻調理師専門学校を卒業し、フランス校へ。帰国後、都内ホテルの勤務を経て渡米。ワシントンにある「フーズ・エキシジョン」に勤務。パリ郊外の料理学校「ラ・ヴァレンヌ」から調理士を受けて勤務。その後、プロヴァンスの「オーベルジュ・ド・ラ・マニエール」で研修を行い、さらにはタイ、ヴェトナム、インドネシアを巡り、現地に料理を学ぶ。帰国後は、出身地の福島にアトリエを構え、出張料理人として新たな二歩を踏み出す一方で、2年間かけて韓国宮廷料理を学ぶなど、その後も料理への探究心は深まるばかり。ボリシーは「La Bonne cuisine est à base de verdure bonheur」（美味しい料理は本物の幸福の基礎である）。



ベトナムの屋台にて。

## 連絡先

岡部美樹・東京事務所  
TEL/FAX

03  
6421  
4378





料理技術の習得のために辻調理師専門学校へ入学し、さらにはフランス校へ進学。フランスでの生活を通じてフランス料理の風味の素晴らしさや料理スキルの奥深さだけでなく、食材の豊かさ、フランス人たちの「食」に対する執念とでもいうべき姿勢に強く感銘を受ける。帰国後、

#### 飼育した羊を食すということ

今は「自分の目の届く範囲にあるものを食すること」を実践するために、地元のアトリエでサフォーク種の羊や名古屋コーチン種鶏、比内地鶏、雉、鴨などを育てている。出張料理の際には、当然ながらこれらの食材が彼女の手によって料理に仕上げられる。その中でも、サフォーク種の羊は、「料理人同部美樹」の代名詞ともいえるべき特別な食材で、飼育方法は特に徹底している。サラブレッドが食べるものと同じ干草、地元で湧く地下水、そして塩を与え、広い牧草地でのびのびと運動をさせる。こうして育てられた羊は「格別の味わい」と絶対の自信がある。

はもう食べ頃だ」と判断することができ、多くの人が苦手とするジビエ類特有の臭いも「美味しい肉の香り」と感じていた。一方、母親は冬が訪れる前に豚のバラ肉を大きな塊で購入し、保存食として自家製のベーコンを作っていた。発色剤や保存料を使わない昔ながらの製法によるこのベーコンは、風味豊かで色合いも美しく、思い出深い食材のひとつだ。このようにして、彼女は自然がもたらす味によって幼い頃から豊かな味覚を養い、食に対する真っ直ぐな思いを育んだのだ。「母親の味」というべきか、あるいは「家庭の味」というべきか、ここが彼女の食の原点であることは間違いないだろう。

#### ターニングの楽しみ

高校卒業後はごく自然な流れとして

ホテルのメインダイニングに就職。職場ではフランス人シェフと一緒に働くことに喜びを感じつつも、徐々に仕事に対して迷いが生じ始める。ホテルという職場はあまりにも規模が大きく、消費者や生産者の顔が見えづらいためだ。ターニングポイントにはまったく偶然にやってくる。ワシントンD.C.、ニューヨーク研修中、知人の紹介で立ち寄ったオーガニックレストラン「2000」。

生まれて2カ月目の子羊を目の前にして「あの子は今年の11月に屠殺され、美味しい料理となってお客様に提供されることが決まっています」と言う。自ら育て上げたこんなに可愛い子羊を自分の手で料理し、食することに抵抗はないのか。「当然愛情をもって育てた子羊ですから、とてもかわい存在ですよ」。そうだろうか。「でも、料理を作るために屠殺されるのが可愛そうとは思わない。例えば、自分が愛情込めて育てたニンジンを見て、食べるのは可愛そうだと思いますか?逆に、美味しく育てたそのニンジンを食べることで喜び

#### 出張料理という仕事について

「お客様のリクエストに応える料理」を作ることが出張料理人の仕事です。仮に、どれだけ美味しいフランス料理を作っても、ひとりでもその料理に満足してもらえなければ、出張料理としては失敗です。「人それぞれ嗜好が違うから」という言い訳はできません。「プロの料理人」ですから、その場にいるお客様全員に「美味しい」と言ってもらえる料理を作ることが求められます。だからこそ、私は柔軟にお客様の求めるものを提供できるよう、フランス料理の固定観念にとらわれず、さまざまな料理を学ぶことを心がけています(右ページプロファイル参照)。「料理」というのは、「言葉」と同じで、お客様に何かを伝える方法は何通りもあるはずですよ。

お客様からは、「奇想天外」な料理のリクエストを受けることが度々あります。発想がものすごく自由で鋭いんですよ。こうしたリクエストに返り合えると、料理人としてワクワクしますね。学ぶことがたくさんありますので出張料理を始めてから、自分の作る料理が美味しくなったり感じていますよ(笑)。





を感じませんか？子羊にしても同じことで、可愛そうだと思うのはおかしなことです。むしろ、子羊は幸せに感じるはずですよ。だって、自然豊かな環境で悠々と育てられ、肉から骨まであらゆる部位を使って素晴らしい料理に仕上げられ、お客様から「美味しい」と感謝されてきれいに食べられるわけですから。年若い中途半端な状態で屠殺されて「美味しくない」と言われ、しかも食べられることなく捨てられたりするほうが、羊の運命としてはよっぽど不幸だと思いませんか。私は、子羊たちの尊い命をいただくからこそ、骨の髄まで美味しい料理に仕上げ、お客様の口元まで運ばなければならぬと肝に銘じています」。

今後の課題について

最後に、これまでの活動を振り返って、現在の心境を伺ったところ「心から満足している」と力強い返事が返ってきた。自分自身が100%納得のできる仕事が行えている上に、料理人として取り組んできたことへの理解者が確実に周囲に増えつつあるからだ。今後の課題は「正しい“食”を実践する料理人や一般の方々が増えること。仕事として取り組むには確かにハードかもしれないが、個人レベルであれば、少し意識を変えるだけでできることはあると思います」。

彼女自身は「これからも料理人であることにこだわり続け、正しい“食”の提案を続けていきたい」と語ってくれた。

(取材文/コンピトゥム事務局 佐藤 祥志)

## 福島的美味しい空気と水に支えられた岡部さんのフィード。

### アトリエ内の生物たち

出張料理人・岡部美樹の活動拠点となるのが「アトリエ三三三」。大自然に囲まれたアトリエでは、羊以外にも数多くの家畜類が飼育されている。写真は産みだした卵の卵。アトリエのすぐそばを流れる川ではヤマメやイワナが獲れる。



### 愛犬となごむ岡部さん

日本全国のみならず世界を走り歩く岡部さんは、ハードなスケジュールの合間をぬぎ、アトリエでゆっくりと過ごし、気を養う。「美味しい空気、美味しい水、そして緑豊かな風景。私のアトリエには、癒し以上のものがあります」。愛犬のメリー、ロークと戯れるのが岡部さんにとって東の間の休息の時間となる。写真の犬はメリー。



### 自家製の石窯

アトリエ内にある石窯。父親と知人の協力を得ながら、岡部さんが自ら設計・制作。アトリエの石窯で焼かれた天然酵母パン。天然酵母はもちろん自家製。極材の薪、アトリエで汲み上げられる地下水、天日乾燥の塩など、厳選した素材で作られる。



### 趣味は狩猟

父親から譲り受けた猟銃、罠や迷子山鳥などを射止める。「フランスの自然豊かな森で猟をするのが夢ですわ」。

