

シェフとシェフをつなぐ情報発信誌

ザ・スーパーシェフ

T S C 通信

T H E S U P E R C H E F

Vol. **1**

創刊号



TSC SPECIAL INTERVIEW

CHEF'S PARTNER

CORPORATE EYE

CATCH UP

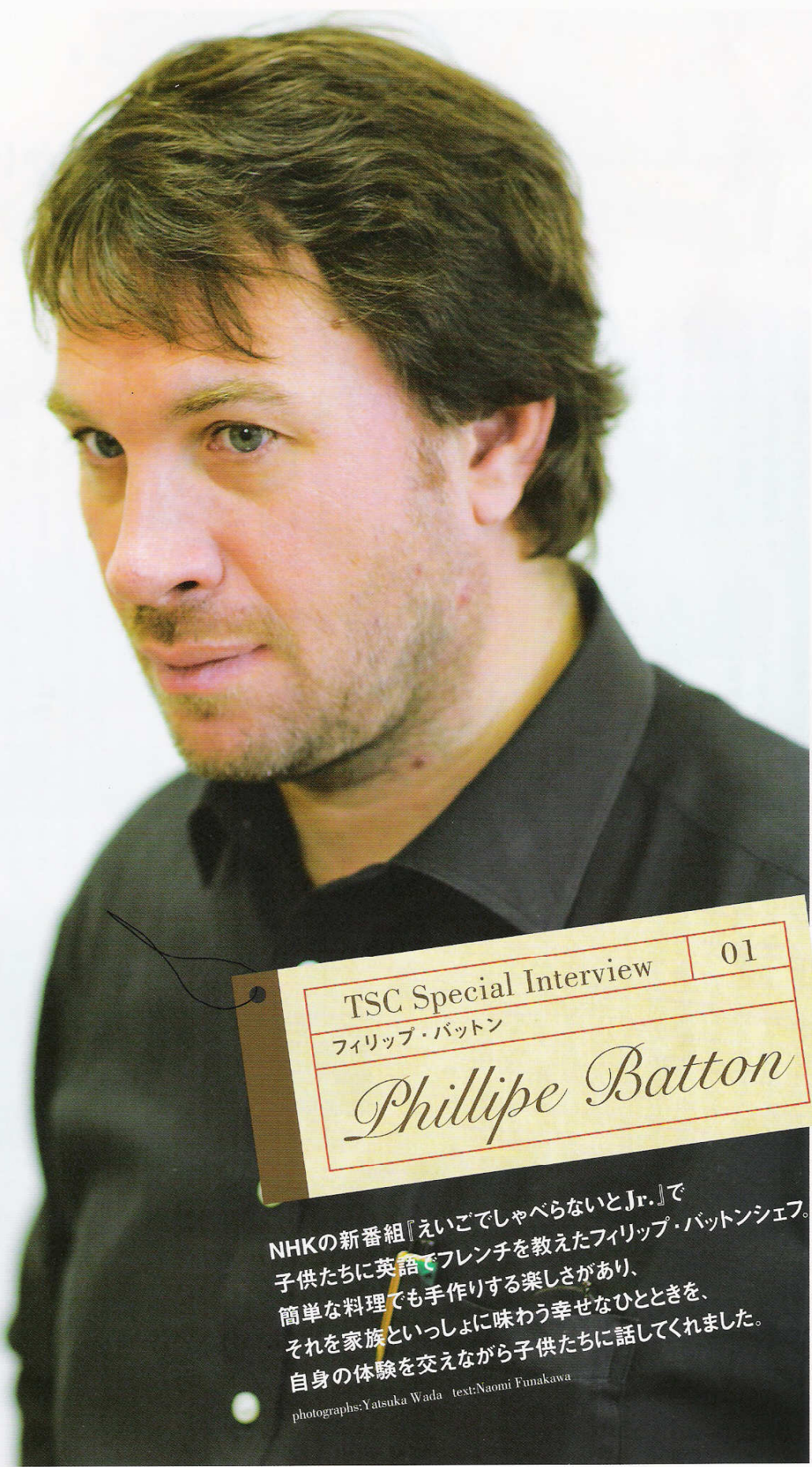
JOH-ZETSU CHEF CLUB

CHEF'S TOPICS & PRIVATE

TSC REPORT

INFORMATION

家庭で作った料理を家族で食べる。
単純で大切なこと、忘れていませんか？



TSC Special Interview	01
フィリップ・バットン	
<i>Phillippe Batton</i>	

1963年パリ生まれ。16歳より料理の道へ進む。86年神戸のレストラン「ラ・バーグ」のシェフとして1年間日本に滞在。90年にロイヤルパークホテル、レストランパラッツオのシェフとして再来日。その後、日本のフレンチレストランで腕を振るう。98年にフランスの文化を広く海外に浸透させたとして、フランス政府より「メリット・アグリコル賞」を受賞。01年自身がオーナーを務める「ル・フティ・トノー」を九段下にオープン。その後、虎ノ門、麻布十番にもオープンさせた。
<http://www.petitonneau.com/>

NHKの新番組『えいごでしゃべらないとJr.』で子供たちに英語でフレンチを教えたフィリップ・バットンシェフ。簡単な料理でも手作りする楽しさがあり、それを家族といっしょに味わう幸せなひとときを、自身の体験を交えながら子供たちに話してくれました。

photographs: Yatsuka Wada text: Naomi Funakawa

簡単でも手をかけて作った料理が人々を元気にする

片言の英単語と身振りだけでフランス料理を作る

都内に3店舗のビストロを構え、カジュアルでリーズナブルなフレンチを提供するフィリップ・バットン氏。自身のライフワークでもある「フランス料理＝高級というイメージの払拭」をテーマに、NHK「えいごでしゃべらないとJr.」でも身近な食材で作れるフレンチを紹介した。「フランス料理は高いイメージがあっても大人でも難しいと思ってしまうことが多いんです。まずは〈フランス料理は全然難しくくない！ 簡単だよ〉ということを伝えたい。そこで、私が小学生の頃に母親に教えてもらったメニューにしようと考えました。今回番組で教えた〈鶏肉とじゃがいもときのこのフリカッセ〉や〈チョコレートムース〉は、母に教えてもらったのが最初。私にとっては家庭料理です。材料も鶏肉やじゃがいもで簡単に作れるのがよいと思って」

フリカッセは鶏や仔牛を煮込む料理で、クラシックなフランス料理の中でも特にシンプル。本来生クリームを使うが、代わりにお水を少量入れてより簡単なレシピに。子供たちに教えるからこそ、スーパーで簡単に手に入る身近な材料のみを選んだ。また、素材には一番おいしい季節「旬」があることを説明した上で、春が旬である新じゃがを使用。食材から季節を感じることができるという

うことも子供たちに教えた。ちなみにフリカッセは、ものを焼くときの〈チキチキチキ〉という音のこと。フランス人にとっておもしろそうなイメージの言葉。

料理は初めてという子もいたが、英語で説明される過程をメモをとりながら真剣に見入っている。バットン氏の一举一動に注目し、鮮やかな手つきに時折り大きな歓声があがる。シェフという憧れの存在に子供たちは目を輝かせていた。

「なるべく簡単な言葉を使って説明するようにしました。あとは自分で見本を見せて一緒にやること。フライパンをよく温めるとか、火加減は言葉だけじゃわからないから、火力を見せて弱火はこれぐらい、中火はこれぐらいと。〈鶏を切ってください〉というの、やりながら説明すれば英語はわからなくてもちゃんとできていましたよ。日本語で教える場合も同じ。普段使う言葉で教えるのがよいと思う」

片言の英単語と身振り手振りでバットン氏とコミュニケーションをとりながら、自分たちの手でフランス料理を作り上げた児童たち。その表情は達成感で生き生きとしていた。子供でもフランス料理が作れるという事実は、フランス料理の関心を広げたことにもなる。

会話は食事をおいしくするエッセンス

今回の撮影に子供の前には母から料



(左) フランスの家庭の味である鶏肉とじゃがいもときのこのフリカッセを作ったのは、家庭の食事を大切にしたいというバットン氏の思いから。(上) デザートのチョコレートムースも、板チョコ、バター、グラニュー糖、卵があれば家庭でも簡単に作れる。



理を教わった自身の経験を生かしたバットン氏。さぞ料理が好きな子供だったのだろうと思われるが……。「別に料理に特別興味があったわけじゃなくて、お母さんのそばにいたくて料理しているときもいつも隣に

いただけなんです。だから、料理を教わるんじゃなくて、今日は玉ねぎビールしてと自然に頼まれる感じだった。豆のそうじとか下ごしらえをよくやってたね」
母親の料理の手伝い。しかし、母



『えいごでしゃべらないとJr.』の3回目の先生に選ばれたバットンシェフ。気さくな人柄で収録もスムーズに進んだ。フレンチへの子供たちのイメージも変わったのでは？

撮影を終えて

NHK制作局 第一制作センター 学校教育番組 ディレクター
宮崎淑恵さん

私はこれまで小学生取材する番組を何本も担当してきましたが、いつも、どの子供たちも圧倒的に興味を持っているのが「食べること」についてです。今回、先生は英語しか話さないという、子供たちにとって容易ではない授業でした。しかし、おいしい料理を完成させること、作ったものを食べることの大きな興味から、なんとか工夫して先生とコミュニケーションをとろうとする場面が生まれました。日本語交じりの簡単な英単語に身振り手振りの無我夢中のコミュニケーションに、とにかく「聞きたい」「教えてほしい」という子供たちの強い想いが表れていました。まさに「食」への強い興味・関心から出た力ではないかと思えます。

また、子供たちがすばらしいコミュニケーションの力を発揮したのはテーマが「料

理」だったということはもちろん、シェフという職業への強い憧れやバットンさんの気さくな人柄も非常に大きかったと思います。

バットンさんは自身が子供の頃にお母様から教えてもらった家庭料理を教えることで、「食べること」や「料理」について本質的に大切なものを子供たちに教えてくれました。授業が終わった後の感想で、ほとんどの子が「今日習った料理を家で作って家族と食べたい」と言ってくれました。それこそバットンさんが伝えたいメッセージでした。多くの子供が、バットンさんの授業の中から、大切なことを感じ取ってくれたと思っています。



親が手料理を作るといふ当たり前のことも今の日本では難しい。だからこそ、毎日の生活の中で食に触れ合う環境を積極的に作る必要がある。「食事は家族が集まって今日どんなことがあったか、どんな発見をしたか、1日のできごとをしゃべる時間。ただ食べるだけじゃなくて、コミュニケーションをとる時間としてとても大事だと思います。私が小さい頃もそれが楽しみでした。お母さんは簡単な料理でいいから、家族のため

に手作りをしてほしい。それが家族の元気に繋がるから。家庭で食事をするときも食事に集中して、テレビを観ないようにしてほしい。特に日本人はテレビをつけたらほとんどしゃべらないから。楽しい会話が、料理をもっとおいしくするんです」
授業終了後、多くの児童が「今日習った料理を家で作って、家族みんなで食べたい」と話していた。バットン氏の思いは子供たちにはしっかり届いたようだ。