



FOOD & STYLE

Arigatt

平成15年7月1日発行 1冊50円 定価300円4号 平成15年7月1日発行の増刊号です
渡辺満里奈さんのお勧めレストラン!

ひと・まち・食のスタイルマガジン

【アリガット】増刊 Vol.19 JULY 2003 / 680YEN

7

くいしんぼう

フーディーズが選んだ

野菜のおいしいレストラン

京都ブランシェ・最新レストランを総まくり／最高の品揃え! 夏の「おとりよせ」特集／六本木ヒルズの魅力を語りつくす





キョウトとキースの出会うところ

Kyoto Branché

好評連載中の東京ブランシェ(ホットな、を意味するフランス語)に代わって、今月はスペシャル出張版。

キース・リチャーズのステージ衣装をデザインする辻野孝明さんと、本誌・矢幡聡子が、3月オープンの注目店「膳處漢」に行きました。

辻野孝明(ファッションデザイナー/T&A 主宰)×矢幡聡子(本誌エグゼクティブプロデューサー)

矢幡 いつもは「東京ブランシェ」というタイトルで、東京でもっともホットな店にゲストと出かけているんですけど、今月は趣向を変えて「京都ブランシェ」ゲストには、京都在住の辻野孝明さんをお呼びしました。辻野さんと出合ったのは、バックスステージだったわね。

辻野 そう、ストーンの。

矢幡 バックスステージってコンサートのもので、バックスステージってコンサートの裏のことで、それと、ローリングストーンズの「リックスジャパンツアー」大阪ドームでの公演のとき食べたのね、キース(リチャーズ)のステージ衣装をデザインしているひととあって、共通の友人に紹介されて、辻野さんはキースとは、いつから仕事をしているの?

辻野 1995年の「ブドウウーラウ」ツアーからで、そのあと「プリッ」(トウ・パピロ)、「ノーセキユリ」(トウ・パピロ)と続いています。確認しているだけでも、15着は着てくれてますね。最初は知人に紹介されたんです。そのとき、彼らのボリシーは明快だと言われました。好きなら着る、嫌いなら着ない、ただおもしろいものはいくらでも見る用意があるって、それで、ミック・ジャガーとロンドン・ウットを加えて3人組の服を、東京ドームの楽屋までもっていきまして。

矢幡 私、ミックの楽屋は知ってる。シンプルなのよね、衣装がたぐささんラックにかかっているだけ。

辻野 キースの楽屋は真つ編なんです。15坪ぐらいのスペースにろうそくが点かれて、お香がたかれています。なんか又ルイ・イカシ、時間の経過を感じさせるものがあったんです。そこに、僕の服を着て、待っていてくれました。で、お礼を言われて、ゆっくりにいきました。

矢幡 東京ドームのあと、上海で再会したわね、コンサート会場で辻野さんと会ったときは、ふたりとも革のジャケットにジーンズ姿、でも上海では、チャリテイイベントあとのデザイナーの席だったから、スーツ。

辻野 キースに服を渡しにいったんです。

す、ところが上海公演がキャンセルになったって。

矢幡 SARS(重症急性呼吸器症候群)の影響でね。あのときは、辻野さんもチャリテイに協力したんでしょ。

辻野 ストーンズのためとチャリテイのため、ふたつの目的で行きましたから。僕はストールをチャリテイのオークションにかけました。これはキース用のジャケットの端を縫い使わせてね、ヘルベッティに動物の皮膚の写真をフォトリントしたもので作ったんです。

矢幡 すいぶん凝ってる。

辻野 毛足の長いものの奥のほうまでインクを染みこませるのは大変ですね。この技術、使えるひとはかなり少ないです。

矢幡 今回、辻野さんを誘ったのは、



つじの・たかあき。『やまもと重吉』でファッションデザイナーとしてのキャリアをスタート。1999年、京都・中京区南幸町にセレクトショップ(T&A(ティー・エー))をオープン(翌日に移転予定)。オリジナルブランドで服をデザインするかわり、ローリングストーンズ(キース・リチャーズ、ブロンディ・チャプリン、ボビー・キーズら)のステージ衣装を手がける。

京都・錦小路室町にできた「膳處漢(せせかん)」京都料理と中国料理のフュージョンです。

辻野 室町といえば、呉服問屋の多いところですね。お店をみると、ここもそんなかんじですね。

矢幡 さすが、京都で服飾業界にいるだけのことはある! 膳處漢はやはり呉服問屋だった建物を改装したんです。

辻野 作りをみればわかります。昔の日本家屋のいい雰囲気やうまく活かしていますね。入り口には、初めてのひとに入るのをちゅうちょしてしまいうような、とつぎにくさがあるって、そこがまた京都っぽくていいのではないでしょ

うか 矢幡 インテリアは中庭を活かしたつくりで、1階と2階のダイニングルームのほとんどが庭が見えるようになってるのよ。奥には、お蔵を改造したハローもあって、日本酒とワインに力を入れているそうです。ソムリエまでいるというのが本格的だし。

辻野 店名の由来はなんでしょう?

矢幡 膳處漢は膳所の置き換えて、そもそも、滋賀県大津にあった御膳所、のことです。このお店を経営している(きわ)コーポレーションの説明によると、日本料理と北京料理を組み合わせたので、膳處に、漢民族の「漢」をくっつけ、膳處漢という名前にした

そうよ、バーは「ばつちり」という名前。これは舞妓さんの言う帯留めのこと。

辻野 店内にアンティークのばつちりのコレクションが飾られていますね。

矢幡 そのいっぽうで、画家、今井アレクサンドルさんの「ふたつの顔」っていう絵が壁に描かれていたり、企画が凝っているでしょ。

辻野 たしかに。ところで、料理はどんなふうなんですか?

矢幡 たとは、昆布だしやかつおだして、すばんの煮こりという中国ふうの料理をつくらたり、和の食材に中国の香辛料を組み合わせたりにしているそうよ。

辻野 いいですね! 僕も新しい飲

食店が出来るとなるべく顔を出すようにしています。でも、こうやって、東京のひとに新しいお店を教えてもらうこともあるんです。

東京のような店が増えてくるのはつまらない

矢幡 私、京都って好きです。東京から京都にくると、へつと世界に入ったみたいで、すごく楽しい。

辻野 時間の流れが遅いんですよ。

矢幡 京都は、一店一店の個性が豊かでしょ。食材も京野菜というものをしっかり守っているし、自分たちのオリジナリティを大切にしているのよね。

辻野 でも最近、カフェなどでは東京



上海公演キャンセルでなくなったステージ衣装。



ぎょうぽんを使った「頂上中魚」(一人前1万円)。



お店が置いているのは贈り物。



お酒を改定したバー「ぼっちり」。



●せせカン/ぼっちり●

TEL.075-257-5766 / 京都市中京区錦小路西入ル天神山町283-2 / 営業: 11時30分~15時 (LO14時), 17時~23時 (LO22時), ぼっちり17時~23時30分 (LO23時) / 予算: 昼1500円~, 夜8000円~/ 店舗デザイン: 若林大輔 / 経営: 鹿コーポレーション

つばい店が増えてきて、つまらないです。すげえとね。

矢野 東京つばいってどういうことかしら？

辻野 店に入ったときの空気感とか味とか、京都の店ではないかんじだなあと、矢野 辻野さん、京都つばいっていうものをすごく大切にしているわね。このあいだ連れていってくれた路地の奥のカフェも個性的。カウターだけの小さなお店で、女性がひとりやってる人だけ、とこざれていて、地元のひとが子連れで来ていたりする。

辻野 僕の好きなお店です。

矢野 こういう客に来てもらうために、こういうインテリアにして、こういう飲み物を出すんだ、というような、最近のカフェのコンセプトメーカーとは無縁のお店。昼はコーヒーや抹茶、夜はお酒をたすでしょ。業態を定義しづらい。饅頭のソフトなかんじ。ああいうのが京都らしいのよね。

辻野 でも、東京のひとを認めないといっているのではないんです。同じ空気感、同じ匂いが分かるひとならば、どこの地方出身でもすぐに友だちになれるんです。最近できた北山の「モジウエ」は、そんな仲間が集まれる場所になるのでは、と期待しているんです。

矢野 辻野さんは京都人というよりコスモポリタンね。

辻野 いや、京都人ですよ。最近になって、京都のよさを発見したりしています。僕は38歳ですが、京都について知らなかったことはたくさんあるんです。舞妓さんが歩いているのを観て、着物の意匠はすばらしいなあと思って思ったり。

矢野 キースから、舞妓のような服を作ってくれと頼まれたりとか？

辻野 いや、そんなことはないです。あちらは音楽のフロア、こちらは洋服のフロア、おたがいの専門には口を出さないんです。

矢野 京都うまれの辻野さんの心情には、キースのそういうところがまた合うんでしょね。