

Arigatt

FOOD & STYLE

平成16年5月1日発行(毎月1回1日発行)第2巻第5号 平成15年3月12日第3巻第1号
春の食材を満喫できるイタリアン

ひと・まち・食のスタイルマガジン
月刊「アリガット」 Vol.29 MAY 2004 / 680YEN

5

小山薫堂のLife On Dish 今月のゲスト **上原多香子さん**

21世紀リゾートの2つの理想型
ベガワン・ギリ(パリ)と星野リゾートホテル(軽井沢)

「パンの会」がイチオシの、
東京を代表する9つのベーカリー

巻頭特集
ホッとする味と出合いたい！
「コンフォート・フード」のすすめ



春満開！
とっておきのイタリアン

新宿「ヴァンチェロ」や下北沢「イル・ニード」をはじめ、注目のレストラン21軒

「西麻布うまや夫婦庵」

ゲスト=小山登美夫(ギャラリスト) 矢幡麻子(本誌エグゼクティブプロデューサー)
写真=品川 彰

西麻布で堪能する九州の郷土料理

フランスとは「ホッとな」を意味するフランス語。各界からのゲストとともに、東京の話題の店を訪れる連載です。今回は、美術界で活躍する「ギャラリスト」、小山登美夫さんを、「西麻布うまや夫婦庵」に招待しました。

矢幡 今回のゲストは、アーティストの村上隆さんと奈良美智さんを。世界に送り出したと言われる小山登美夫さんです。「ギャラリスト」という肩書きなんですね。

小山 日本では「画廊オーナー」とか「アートディーラー」などという呼び方をしますが、海外で多く使われる「ギャラリスト」にしたんです。

矢幡 それはどうして？

小山 日本の画廊は作品の売り買いが基本でしたが、僕は資料のファイリングからイベントの企画、また若手アーティストを見つけたら、そのマネジメントなどと、幅広くやっていたからなんです。

矢幡 優秀な若手と出合ったときって、どんな気持ちになるんですか？

小山 村上さんの場合は、彼がまだ芸大生だったころでね。会ってはいったんだけど、終了制作展で初めて作品を見たんです。「ポリリズム」というタイトルで、縦横3メートルの大きな絵。それを見たときは、「こりやすげえや！」って(笑)。それから2人で、「どうやらジェフ・クーンズのようになれるだろう」って必死で考えたよ。

矢幡 考えた結果は？

小山 ロサンゼルスやニューヨーク、マイアミなどで聞かれる、すごくチャーミーな美術見本市から出展をスタートしたんです。レベルでいえば、インディーズが集まったような見本市。

村上さんだけじゃなく、奈良さんもうそう。

矢幡 大きくて有名なギャラリーを

目指したのではないんですね。

小山 同じレベルというか同じ次元、

目線を持っている場所を選びました。そのうち周りのアーティストが彼らの影響を受けるようになり、そしてギャラリーのメインアーティストは日



手前から「串焼き各種」1本250〜320円。「みつせ鶏の刺身」(盛り合わせ)1800円。

和食店なんです。

小山 九州と何か関係があるの？

矢幡 経営が、J.R九州フードサービスというところなんです。うまや」という店名も、その昔、駅は馬をつなげておく場所だったということに由来しているそうです。鶏肉のお刺身や串焼き、それと「唐津・川島豆腐店」のどる豆腐もウリのひとつ。

本人になった。話題になって、ルーシー・リュウやビゴ・モテンセンも作品を買いに来たんですよ。嬉しいねー。

東京をアートの観光地に

矢幡 アーティストは食べるのが好きという印象を持っているんですけれど、小山さんも？

小山 好きです。特に好きなのはやっぱり和食かな。

矢幡 ここ「西麻布うまや夫婦庵」は、九州の郷土料理をメインにした

鶏なんですって。

小山 そうでしたか。串焼きもおいしそうですね。

矢幡 ええ。プロデュースの仕方って、本当に個性が出ますね。小山さんも何か新しい方法をお考えですか？

小山 僕はね、いつか東京を美術で観光地化できればいいなと思っています。

矢幡 東京を？ 観光地化？

小山 いやね、「東京に遊びに来た外国人が、日本人アーティストの作品を見る場所」っていうのがないんですよ。「ライオン博物館」じゃないけれど、コレクションの見える場所が欲しい。いま、日本の美術は世界で受け入れられています。日本でも美術をもっと身近なものにすれば、新しい文化となるはずですよ。

矢幡 日本人は、教科書で「これが芸術です」と教えられたものだけが「芸術」になりがちですものね。多くの人々が、自分の感性でアートを認めるようになると思います。

よく、ざる豆腐」という名前でお豆腐を置いている店があるけれど、本来は、このお店のものでないとざる豆腐」とは言えないそうですよ。どうぞ召し上がってください。

小山 いただきます。お豆腐はしょうゆをかけるのかな。

矢幡 ああ！ まずはそのままです。

小山 おいしいですね。何もかけなくても、十分、味がある。刺身は菌ごたえがありますね。

矢幡 「みつせ鶏」という九州の地鶏なんですって。



東京を、アートの観光地にしたい——小山登美夫

にしあぶら・うまや・めもとあん
TEL.03-5771-6331 / 東京都港区西麻布1-2-9 / 営業:月~金ランチ11時30分~14時30分、月~金ディナー17時~翌1時、土ディナー17時~24時 / 休:日祝 / 予算:ランチ1000円、ディナー4000~5000円 / 店舗デザイン:ドーンデザイン研究所 / 経営:JR九州フードサービス(株)

こやま・とみお
1963年東京生まれ。東京芸術大学芸術学科卒業。「西村画廊」「白石コンテンポラリーアート」などの勤務を経て、1996年「小山登美夫ギャラリー」を開業。バーゼルやニューヨークのなど海外のアートフェアにも意欲的に参加し、国内外の現代美術マーケットで活躍している。また2003年1月に江東区から中央区に移り、新スペースをオープンした。



この日2人が飲んでいたのは、スプマンテ「Ferrari Brut」。輝く琥珀を連想させる色合いに、きめ細やかな泡立ち。滑らかな味わいは、九州の郷土料理とも相性がいいようだ。「フェッラーリ・ブリティッシュ」3800円。お問い合わせ先/日欧商事 TEL.03-3582-1490