

日本料理店「賛否両論」店主

笠原 将弘 さん

MASAHIRO KASAHARA

【かさはら・まさひろ】1972年、東京都品川区武蔵小山出身。高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修行し、日本料理の腕を磨く。実家の焼き鳥屋「とり将」を継いだ後、東京・恵比寿に日本料理店「賛否両論」を開き、予約が取りにくいほど人気に。『ぎょうの料理』（NHK）、「ノンストップ!」（フジテレビ）をはじめテレビ出演、雑誌、イベントの出演や講師など料理を軸に活動している。著書には『笠原将弘「賛否両論」最高の肉おかず』（宝島社）など数多くのレシピ本だけでなく、自らの人生を綴った『だから僕は、料理をつくる。』（主婦の友社）もある。

料理人の道に導いてくれた
親父の背中

INTRODUCTION

日本料理をベースに、斬新なアイデアや食材を取り入れた独創的な料理が人気の笠原将弘さん。オーナーシェフを務める日本料理店は、予約の受付開始と同時に席が埋まってしまいうほどの繁盛ぶり。料理人、経営者としてだけでなく、テレビの料理番組、雑誌、YouTubeチャンネルで家庭料理のレシピや料理のコツを紹介したり、講演やイベントに登場したり、活躍の場は幅広い。独自の視点で料理の世界を突き詰めている笠原さんに、話をうかがった。



Japanese Cuisine
Chef
**MASAHIRO
KASAHARA**

——料理人として腕を振るいながら、いろいろなメディアでそのノウハウや料理の楽しさを教えてくれている笠原さんですが、ご実家は東京・武蔵小山で焼き鳥屋を営まれていたそうですね。子どもの頃は跡継ぎになろうと思っていたのですか。

料理屋の子どもは、たいてい小さい頃から「お前は跡継ぎだな」と周りに言われるんですね。だから、半分はそうなのかなという思いもありながら、絶対に跡を継ぎたいというほどの気持ちはありませんでした。それよりも、お笑いが好きだったのでドリフターズや欽ちゃんに憧れたり、動物も好きだったのでムツゴロウ動物王国で働くのもいいなと思ったりしていました。

——料理人として働くお父さんの後ろ姿を、どのように見ていましたか。

釣りが趣味だった親父が釣ってきた魚をさばいて店を出したり、年末になるとお節料理の仕込みでいつもとは違う姿を見て、「ウチの親父、すごいな。こういう料理も作れるんだ」と。それに、地元だから毎日の

ように親父の同級生や友人たちが飲みに来てくれるわけですよ。「たくさんの友だちに囲まれて、親父、人気あるんだな」とか。本当に楽しそうに仕事をしているというのは、子供心に感じていました。

——それで料理に興味をもつように？

料理に興味をもった覚えはほとんどないです。ただ、中学生の時、祖父からオーブンレンジをもらったことをきっかけに、見まねでガトーショコラを焼いてみたんですね。自分一人で作った初めての料理だったけれど、結構器用に作れまして。おふくろも親父も美味しいと褒めてくれるほど上手くできて、ケーキづくりにハマりました。

ある時、日本のパティシエが世界大会に挑戦する姿を追ったドキュメンタリー番組を見て、衝撃を受けました。こういう世界も

あるんだと知り、それ以来、手に職をつけて世界で戦えたらと思うようになりました。

——高校卒業後は東京・新宿にある高級日本料理店に入られていますか、その経緯は？
おふくろには大学に進学してほしいと言われていて、そんな選択肢もあるのかなと思っただけで、僕が高校1年の時に他界してしまいました。高校3年で進路を決める時、親父に料理をやってみたいと話したら、「日本料理もいigo。板前になれ」と勧められ、この道に入ろうと決意しました。

——同期入社5名のうち笠原さん以外は全員、調理師学校で学んでいたそうですね。

だから、最初は負い目がありましたよ。〇〇切りたいな名前を知らないから。でも、1カ月もすると、自分のほうがよほど知識があるんじゃないかと思うようになりました。

本当に楽しそうに仕事をしているなというのは、子供心に感じていました

仕事の仕方というものを教えてくださいました。 それがすごく役に立ちました

——例えば、どういうところですか？

僕は小学5年生くらいから店を手伝っていたのですが、親父は自分の子どもにも容赦なく厳しかった。お客さんに料理を出した後、手ぶらで戻ってくると怒られましたからね。魚のおろし方や旬の食材の調理の仕方も教えてくれたけれど、それだけじゃなく、この作業をするならこの順番でいけば1回で終わって効率がいいとか、時間のかかることから始めれば段取りがいいとか、仕事の仕方というものを教えてくださいました。それがすごく役に立ちました。

——料理の世界に限らず役立ちそうですね。

昔はどこでもそうでしたが、料理人の修行ではすぐに料理なんてさせてもらえませんでした。雑用から入るとなると、気が利くほうが有利なわけです。厨房で先輩料理人たちの動きを見ながら、この仕事ではこの道具が必要になるだろうと予測して、言われる前に準備をする。そうすると、「笠原に頼もう」ってなるじゃないですか。そうやって仕事を勝ち取っていました。とにかく一つでも多く料理を覚えたい、料理人として腕を上げたい、最初はそれだけでした。

——とは言え、上下関係が厳しい徒弟制度で、まだハラスメントなどという認識もなかった時代の修行ですから、大変なことでも多かったでしょう。逃げ出したいと思ったことはなかったのですか。

何度も辞めようと思いましたよ。出勤途中で、このまま店に行かずどこかへ逃げ

ようかな、とかね。

——踏みとどまったのは、なぜでしょう。

親父の紹介で入れた店だったので大好きな親父に迷惑をかけたくなかったですし、修行を重ねるうちに「料理人って良い仕事だな」と感じ始めていたからかな。

それに師匠はおそろしく怖かったけれど、全員を公平に怒るし、怒っても5分後には、何事もなかったかのようにもどに戻ってくれる人でした。

——怒っても引きずらないんですね。

毎日朝から晩まで同じ厨房で働いているので、怒ったら1週間も口を利いてくれないような人だとやりづらいです。師匠は5分後には普通に世間話をしてくれるようなタイプで、僕は嫌じゃなかったですね。

師匠の下、最低でも10年は修行しようと思っていたけれど、9年目の時、親父が病に倒れてしまった。僕は一人っ子だったし、もうおふくろもいないし、親父のそばにいてあげたいという気持ちがありました。師匠に相談すると「お父さんの力になったほうがいいぞ」と言ってくれて、焼き鳥屋を継ぐことにしました。27歳の時でした。

——継いでみて、何が大変でしたか。

焼き鳥の串の打ち方や焼き方には少し戸惑いましたが、料理人として9年修行していたので、料理で困ったことはないです。

ただ、自分で店をやるということは、それまでのように、料理だけ作っているのとは次元が違うのだと知りました。食材の仕入れ

に伝票の計算、店の掃除、クーラーが壊れれば修理業者を呼ぶ。全部自分でやるしかない。

——お客さんはどうだったのですか。

最初のうちは親父がやっていた頃の常連さんが来てくれたんです。でも、親父が亡くなると、親父に会いたくて来ていた人は僕じゃ物足りないんだと身にしみて感じました。毎日のように来ていた人が週1回になり、月1回になりフェイドアウトしていったんですね。お客さんが来ないと料理というものはこんなに虚しいのか、という

気分を味わいました。頑張って仕込みをしても、料理が余るだけなんです。

——結婚してお子さんもうっしやった中で、閑古鳥が鳴いていたわけですね。

そうですね。日本料理なら1人1万円のコースがあるけれど、焼き鳥は1本100円で、それ以外の料理もほとんどが400〜500円くらい。1万円を稼ぐのはこんなに大変なかと知りました。

——その状況から、どうされたのですか。

まずは、常連さんが来なくなったことを好機ととらえ、料理をガラッと変えることにしました。修行時代に習った日本料理を出してみたかったし、若いお客さんにも受け入れられる料理を出してみようと。お金がなくて店の内装は変えられないので、とにかくアイデアで乗り切るしかなかった。

——具体的には？

修行時代、いろんなジャンルの料理本を集めていたので、その中から毎日いろんな



料理、しかも原価があまりかからない料理を作って、完成度が高いものはメニューに加えました。それを「今日のおすすめ」として黒板に書き、店の前に出しました。黒板が大きくてメニューだけじゃ埋まらないから、その下には、今というブログみたいなものも書きました。その日あったことを、ちよつと面白くしてね。というのも、学生時代、ラジオの深夜番組にネタを書いてよく送っていたんです。

——ハガキ職人みたいな？

そうですね。文章を書くのは得意なんです。僕が書いた黒板は、店の前を通る人の目に留まったようで、少しずつ新規のお客

さんが来てくれるようになりました。路地裏にあるボロい店構えの焼き鳥屋なのに、入ってみると、人参のムースとかおしゃれな料理を出すわけです。

——すごくギャップがありますね。

お客さんも面白いもので、ちよつと変わった店って誰かに教えたくないんですけど、ね。友人、知人を連れてくると、「安くて美味しいし、こんな焼き鳥屋さんで、こんな料理が出るの！」みたいな感じで驚かれます。ネットよりまだ口コミの時代でしたし、そこからじわじわとお客さんが増えていきました。すると売上が上がり、高い食材が買えるようになり、メニューの幅が

広がって、さらにお客さんが増えるという良いサイクルが回り始めました。それで、本格的な日本料理を出したり、おまかせコースを始めたりしました。自分の店だから、好きなようにチャレンジできたのです。

——すっかり人気店となり数多くのメディアで紹介されていたにもかかわらず、焼き鳥屋を休業し、東京・恵比寿で新たな店をオープンされた。それは、どうしてですか。

繁盛しているとは言え、自分で立ち上げた店ではなかったの、自分の力でどこまで通用するのか試してみたかったというのが理由の一つです。

——なるほど。

もう一つは、親父の同級生だった常連さんから「将弘はせっかく良い日本料理店で修業したんだから、東京の一等地でちゃんとした和食の店をやらせたい」と生前、親父がよく言っていたという話を聞いたことです。それが一番のきっかけになりました。

——店の立ち上げは大変だったでしょう。

大変でしたけど、楽しみのほうが勝りましたね。内装を一から考えて、店内の動線を考えながらレイアウトを決めて、器も自分好みで揃えて……とやってみたいことは全部実現できましたから。

——こだわったことは？

日本料理店で修業していた時に、いつも感じていたことがありました。というのは、日本料理は値段が高くて気軽に食べに来てもらえなかったんです。当時、フランス



四六時中、良いネタはないかなって、探しているんです

料理やイタリア料理なら5000円でもコースで食べられて、デザートにも使えるようなおしゃれな店がたくさんありました。それに比べ、日本料理はコースなら1万円が当たり前という店か、もしくは安く食べたければ居酒屋に行くしかないという感じで二極化していました。

だから、僕は本格的な日本料理を食べたことがない人にも、気軽に楽しんでもらうことを店のコンセプトにしました。

——それなら若い人にも来てもらえそう。

高級料亭に代表されるように、昔はお客さんから見えない厨房で料理を作るほうが格式が高いと言われていました。でも、時代は変わりました。「賛否両論」はオープンキッチンの日本料理店ですが、僕はお客さんの目の前で料理を作るのが楽しいし、カウンターでやるからには当然、お客さんと会話することを意識しました。

——だからなんですかね。料理番組に出演されている時も、お話が上手。

僕は、良い料理人は同時に良いサービスマンでなくてもいけないと思っています。そこで役立つのが、子どもの頃から焼き鳥屋を手伝っていた経験です。「あのお客さんはこうしてほしいだろう。これを求めている」とわかるし、逆に「今は話しかけてほしくないだろうな」とか、サービスとしてはそういう見極めも大事です。

——笠原さんがテレビや雑誌で教えてくれる家庭料理は、身近な食材なのに新鮮さを

感じます。そういった料理のアイデアは、どこから来るのですか。

いろんなところから来ますよ。フランス料理で美味しいものに出合ったら、これを日本料理の食材に置き換えてみようとか、ジャンルの異なる料理からヒントを得ることもあります。単純な言葉遊びでベーコンとレンコンとか似たような言葉を組み合わせてみたり、同じ色で揃えてみたり、器を見て料理をイメージしたり、いろんな角度からインスピレーションを得ています。

——五感をフル稼働されているんですね。

昔の料理本を読むのも好きで、江戸時代の料理を現代で再現したらこんな感じかなとかね。出張で地方や海外へ行ったらその土地ならではの料理を食べるのはもちろん、景色を見たり匂いをかいだり、いろんなところから得た感覚や知識はすべて「笠原」というフィルターを通して何か料理してやろうと考えています。四六時中、良いネタはないかなって、探しているんです。

——そこにはどんな思いがあるのですか。

家庭でおいしく料理が作れば、料理作りを楽しむ人が増えるだろうし、そうなれば食材が売れて生産者のためにもなるんじゃないか。料理人になりたい子どもが増えたら僕自身が嬉しい。そんな思いはあります。

——笠原さんにとって、仕事への原動力は料理人という仕事の楽しさですか。

仕事をしていれば苦しいことや辛いこともありますが、見えないストレスもありま

すから、全部が楽しいとは言いません。でも、好きな道で食べていけることには、幸せを感じています。それに僕は親父、おふくろ、妻を早くに亡くしているので、その分働くことが大事かなと。

おかげさまで、料理以外の分野も含めて毎日いろんな仕事があります。求められているうかが花ですし、休日といってもやりたいことや趣味が全くないんですよ。修業時代、師匠が口癖のように「やることがないなら、仕事をしてあげ。人間、暇だと余計なことをする」と言っていたけれど、名言だなと、今、実感しています。

——ご両親に奥様と大切な人を亡くされた悲しみは、もう乗り越えられたのですか。

ある程度は時間が解決してくれるだろうけれど、最終的に全部を乗り越えたということはないと思います。死ぬまでどこかで引きずっているんでしょうね、その気持ちは。

——これからやりたいことを教えてください。

いつまでも健康で、料理の仕事をしていたいという思いが一番ですが、50歳を過ぎたので、何か趣味が見つかったらいいなど。アウトドアも好きなんですけど、釣りにしてもキャンプにしても、結局、料理担当になってしまふんですよね。だから、料理と関係ない趣味の一つでも見つけられたらと思っています。

——新しいレシピも楽しみにしています。

お話しいただき、ありがとうございます。

(インタビュー／ライター 更田沙良)