［ミュートの特集］
もてなしの空間で気づく、食事という日常。

手島邸のおもてなしが映し出した「食事」という素敵な日常

「食事」は日常の一部であり、生きるための営みのひとつ。
ただ、ごく稀に「食事」が非日常な時間に変わることがある。
福岡市・早良区にある「手島邸」はそんな時間を演出してくれる希少な場所。
今回、女優・柴本 幸さんと真剣に「食事」と向き合ってみた。

［今回の旅人］柴本 幸 / 女優

文：森 真宏也　写真：田中 新一郎　ヘアメイク：ナライユミ　スタイリスト：百々 千晴（KiKi inc.）

洋画家・手島貴の思い出の品が集まるアトリエルーム。手島氏の気配を感じる絵の具のついた床や、世界地図が描られた大きな壁は、彼が住んでいた当時のままで残されている。

歴史、季節、旬のもの、ここにある時間そのものが「食事」なのかもしれない。

「手島郡」に柴本幸さんを迎えたのは11月上旬。この日は日没を過ぎるとコートを羽織りたくなる、そんな福岡の秋らしい気候だった。この店の樹々も、深い緑の間に赤みを帯びた葉を見え隠れさせ、例年より少し遅い秋を演出している。

門前に着いた時、柴本さんは「こちら……ですよね？」と少し不安げな顔で訪ねた。看板があるので、かろうじてここが「手島郡」だと分かるが、一見ごく普通の住宅なのだ。しかし、門をくぐると空気が一変する。そこには付近に建ち並ぶ家々からは感じられない、ノスタルジックな空気が流れていた。柴本さんも、なんだかとても懐かしい……」と言いながら顔をほころばせる。

門から傾斜のかかったスロープを進み店内に入った柴本さんは、まずウエイティングルームへと案内された。ウエイティングルームには、この邸宅を建てた洋画家・手島貫の写真や当時手島氏が使っていたと思われる旧式のアンプなどが置かれている。それらに目を奪われながら一呼吸ついていると、「手島郡」店主の奥津啓彦が柔和な笑顔で「おまたせしました、こちらへどうぞ」と柴本さんを招いた。

ここの食事は、すべて客人に合わせてもてなされる。つまり、年齢や性別はもちろん、その日の体調や緊張の度合いまでも見極めて料理を提供してくれる。そうして一人ひとり丁寧に出される料理に、一品ずつどんな素材を使っているのか、どんな味つけをしているのかといった説明を店主自らがしていく。柴本さんは、大好きな絵本を読んでもらっている少女のような表情を浮かべながら奥津氏の話しを聞いていた。料理は食べるのも作るのも大好きと聞いていたが、これほど楽しげに食事と向き合う人はなかなか珍しい。

料理は煮物、お造り、焼物と進み、主菜から御飯までを食べ終えたところで、一端終了する。そして、手島貫氏のアトリエだった部屋に移り、改めて菓子と抹茶を頂く。不思議なことに空間を変えるだけで、時間の流れはよりゆったりとなる。

「手島郡」の特徴は、食事を点ではなく大きな時間として捉えているところ。これはフレンチを学び、茶道を嗜んだ奥津氏だから行き着いた境地だろう。待合室でのお茶の一服と、料理の提供、別室でのお茶の一服と、その流れは茶事の作法のようでもあり、フレンチレストランのサービスのようにも感じられる。茶事とフレンチの共通点は、客人に「今」を楽しんでもらうための趣向に手を抜かないことなのかもしれない。そうして、店主自らが客人を送り出し「手島郡」の食事は完結する。

お菓を開いた瞬間、「わぁ――っ、きれい！」と思わず感嘆の声を漏らした柴本さん。この後、お造りとわさび漬けの相性に柴本さんはのけぞってしまいます。

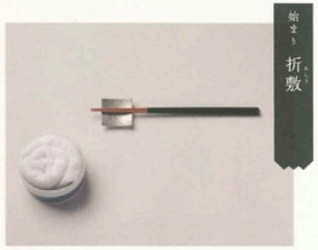
店主の奥津氏がデザインする
手島郡オリジナルの器

食事に欠かせないのが器。手島郡では、季節や食事に合わせたオリジナルの食器も用意している。お造りが盛りつけられる陶器のお皿（写真・左）もその一つ。フタの表面に寿の字と手島郡の名前が記されている。

OPEN 10:00 - 18:00

非日常を演出する、『馴染み』を意識して構成されたメニュー。

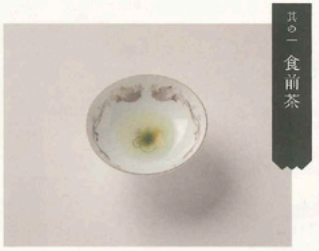
始まり 折敷



いただきます

テーブルの上にあるのは、折敷の上に箸のみ。
席に着くと陶器に入れられたおしぼりが出され、
飲み物のオーダーが通るとお食事が始まる。

其の一 食前茶



冷水出し玉露

お茶の名産地、星野村の伝統本玉露を
3時間かけて冷水で出したもの。
奥津氏曰く「澤身の一滴」とのこと。

其の二 前菜

お野菜の取り合わせ

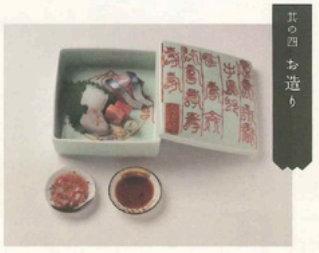
福岡産のカブに春菊と赤のこを合わせ
八方だしのあんをかけたもの。
イクラの風味と食感がアクセントに。

其の三 温物

鴨とフォアグラの土瓶蒸し

軽く炙った鴨の胸肉とフォアグラを
そばだしと合わせた一品。
添えられた長ネギも名わき役。

其の四 お造り



季節の魚介のお造り

旬の魚介を一番の状態でお造りに。
写真は玄界灘のヤリイカ、済州島のサバ、
鹿児島のマグロ、店主が釣り上げたスズキ。

其の五 焼物

オシツケの西京焼

オシツケとはクエ(九州ではアラ)のこと。
小田原で鮮魚店を営んでいる
店主の実家から直送されたものを使用。

其の六 主菜

豚肩ロースのロール白菜

ナスとゴルゴンゾーラチーズと金山寺味噌を
閉じ込めた豚肩ロースを白菜で包み込み、
上からカツオだしのあんをかけている。

其の七 箸休め

玉露と茶葉のおひたし

最初に出た冷水出しの2煎目を使った
温かいお茶と同じ茶葉を使ったおひたし。
お茶の甘みを感じるおひたしはお茶受けに。

其の八 飯・汁・香の物

土鍋炊き御飯と青のりと三つ葉のみそ汁

この時期だけの、土鍋炊きの白御飯。
香り立つ白米は濃厚な甘みが感じられる。
直前で炒られる熱々のごま塩との相性も抜群。

其の九 菓子

水菓子と茶菓子

朝餉まで食べ終わると別室に移り
季節の菓物を使った水菓子とお茶を頂く。
この時期は柿を使ったものが多い。

其の十 お茶

星野村の抹茶

最後の料理がこのお抹茶。
店主自らが点ててくれるこの抹茶を頂きながら、
手島員のコレクションとともに寛ぎの時間を。

香外 お酒

和も洋もラインナップ

日本酒、ワイン、シャンパーニュは
料理ごとに選べるほど種類が豊富。
季節の食事に合わせて楽しめる。

手島邸・店主として考える「食事」とは、
味覚を満たすだけではなく、五感全てで楽しませるおもてなし。

「食事」とは日常である。しかし「手島邸」に流れる時間は、とても特別なものに感じる。それは、例えば旅先で感じることができる非日常に近い。日常の食事を特別な時間に変えたのは、普段目にすることができない新しさからくるものなのか。それを奥津氏に伺うと少し意外な答えが返ってきた。

「料理にしても、おもてなしにしても、お客様が『馴染み』を感じる要素をあえて取り入れています。例えばご提供する料理も、お客様が全く知らない料理ではなく、ベースはあくまで「現代」の日本食。コースを見て頂くと分かるように、和だけでなく、洋食や中華の要素を取り入れます。今の日本人の食事は、朝はパン食、昼は中華、夜は和食なんてことも当たり前ですよね。手島邸のコースもその当たり前の『馴染み』を取り入れているんです。」

では、なぜ、ここにいると非日常を感じるのだろうか。

「作る楽しさや食べる喜びを感じながら栄養を補給するのが家庭の『食事』だと私は思います。それに対して店主としておもてなしをする『食事』とは、お客様が求めている驚きや感動といったお腹を満たす以上の何かに応えることだと考えています。そのために、どんなお客様なのかを知る必要がありますし、空間や器もお客様や季節によって整えます。空間の演出、調器選び、おもてなしの所作、私はどれも料理と同等だと考えています。『手島邸』にお越し頂いたお客様には、味覚だけでなく、聴覚、嗅覚、視覚、触覚の五感で『食事』を味わって頂きたいですね。」

「食事」の本質は栄養の摂取。でも、それは生きるための本能的な営みに過ぎない。『手島邸』のノスタルジックな空間や繊細な作りの器は、客人に対するおもてなしの一部で、「食事」を特別な時間へと誘うエッセンスだ。そんなおもてなしの数々が五感を心地よく刺激し、「手島邸」の非日常的な時間を生み出しているのかもしれない。

さて、「手島邸」でおもてなしを受けた柴本さんは、どんなことを感じたのだろうか。

「建築物としての手島邸の歴史と、そこでかつて暮らしていた商家の手島員さん、そして現代の奥津さんのお料理が、不思議なほど調和しているように感じました。時代も、歩まれてきた道も、全く違うのに、それぞれが違和感なく存在している……それがとても心地良かったです。これは個人的なイメージなのですが、奥津さんも手島さんも、人に押し付けず、そして人をはね退けない、そういう方なのではないでしょうか。飾られていた作品やコレクション頂いたお料理から、お二人とも、そうした力みのない優しさをお持ちなのではと思いました。」

4 3 2 1
5
6

1.「手島邸」に訪れた時、まず通されるのがこのウエイティングルーム。気持ちと身体を落ち着かせるこの部屋には、ゆったりとしたソファのほかに手島邸の模型や床の間をイメージさせる茶花を飾った出窓などがある。

2.一部屋だけのテーブルルームからは、野趣あふれるお庭をゆっくりと眺めることができる。テーブルルームとウエイティングルームは季節や店主の気分で変わることもあり、その変化に驚く客も多いとか。

3.手島貴氏のコレクションがディスプレイされているラウンジルーム。ここは「手島邸」の茶室のような存在で、食事の最後に出される菓子やお茶はここで頂く。格子窓から除く樹々のゆらぎも楽しみでもらいたい。

4.邸宅の元々の家主・手島貴氏は福岡出身の洋画家。同年代で活躍した画家には、青木繁や坂本繁二郎らが名を連ねる。この邸宅はアトリエとして使われていたようで、手島氏主催の絵画教室なども開かれていた。

5.今もラウンジルームに残るアトリエだったころの面影。デッサン用の石像や手島氏本人が使っていたパレットなども飾られている。また、店内のいたるところに飾られている器も手島氏のコレクション。

6.アトリエスペースの壁にある世界地図は、旅行好だった手島氏のコレクション。ほかにも手島氏が使っていたトランクなどがディスプレイされている。ちなみに同じように飾られている飛行機の模型は奥津氏のコレクション。

今回の旅のしおり

今回、柴本 幸さんをもてなしてくれた手島邸とは、こんな場所。

［今回の旅人］

柴本 幸さんのご紹介

NHK大河ドラマ「風林火山」(2007年)のヒロインでデビューし、映画・舞台と活動の場を広げる、女優・柴本 幸さん。素顔はとても快活な女性で、食べることはもちろん料理を作るのも大好きだとか。もちろん自宅でも料理を作り、盛りつけのお皿選びも食事の楽しみのひとつですねと笑う。茶道や日舞といった日本の伝統文化や絵画をはじめ美術への造詣も深い。今回訪ねた「手島邸」でも手島貴氏の作品の習作や店主・奥津さんがデザインを手がけた器を興味深く観ていた姿が魅力的だった。そんな柴本 幸さんは、2012年1月にスタートする日曜劇場ドラマ「運命の人」への出演も決定している。

インフォメーション

2012年1月(21:00〜)からスタートするTBS系ドラマ
日曜劇場「運命の人」に出演
詳しくはコチラをチェック → http://www.tbs.co.jp/unmeinohito/

生命を頂く「食事」は一期一会。
その日常には出会いと別れが凝縮する、濃密な時間がながれている。

ところで、食べることも作ることも大好きな柴本さんは「食事」をどういった存在と考えているのだろう。

「私は、『食事』とは自分の心身そのものだと思っています。身体的にもそうですし、精神にも大きく影響するものだと。実際、私も体を壊して、食生活が大きく乱れた経験があるので、食べることそのものが、自分を知る一番大きなバロメーターだと思っているんです。食事をすることを『頂く』と言いますが、それってスゴいことだと思いませんか？昔から食事とは尊いことなのではないのでしょうか。野菜にしても、お肉にしても、私たちは、命の通っているもの、生命力にあふれているものを文字通り『頂く』わけで、その多くの命を頂くことによって、自分たちは生かされているのではないかと思います。あまりに日常過ぎてその現実を忘れてしまいがちですが、今日、奥津さんにおもてなし頂いて、改めてそういった原点を振り返ることができました。」

味覚を楽しむのも「食事」という一つの形。土地のものを美味しいと感じ、旬のものに舌鼓を打つ。「食事」の醍醐味は、まさにそこにあるのかもしれない。ただ時には、新しい出会いを求める「旅」のように、感性を磨く「アート」のように、「食事」をしてみてはいかがだろう。店主のおもてなしに感動し、器の感触を楽しみ、食材に敬意を払い「いただく」。例えば、茶事やフレンチのフルコースを時間をかけて楽しむのも、それらを「いただく」ための方法なのだろう。そういった時間と空間と出会いの中で気づいた小さな発見が、人生の大切なピースの一つとなる……かどうかなんてどうでもいいのだ。本当に大切なのは、「食事」という一瞬を楽しむことなのだから。

撮影にご協力いただいたお店の情報

□手島邸

パッと見ただけでは古い一軒家だが、実は創作日本料理の店というギャップも楽しい。お客様をもてなす茶の心が随所に感じられる希少な場所。

[住]福岡市早良区昭代2-4-22
[営]18:00〜22:30 [休]不定休
[HP]http://www.teshimatei.com/

□手島邸LOUNGE

奥津氏プロデュースのバー・ラウンジ。カウンターのみ6席の小箱ながら、格子窓からつぼ庭を眺める店内は落ち着いた雰囲気が漂う。フランスの熟成師が手がけた珍しいチーズとオリジナルパンを肴に、ロブマイヤーのグラスでワインやシャンパーニュと静かなひとを時を。※手島邸来店者のみ利用可

[住]福岡市中央区大宮1-7-8 NEOビル1F [営]19:00〜25:00 [休]日曜日 [HP]http://www.teshimatei.com/