

生産者も料理人も同じだと思う。

神戸勝彦さん



YAMANASHI People
甲斐のひと、インタビュー

神戸勝彦(こうへまさひこ)
1969年、山梨市生まれ。大学在学中に料理人を志す。卒業後、東京・西麻布の「アルポルト」を経て、イタリアへ渡る。4年間の修行の後、1997年に帰国。テレビ番組『料理の鉄人』に初代イタリアンの鉄人として登場。2000年に「リストランテ・マッサ」をオープン。「マッサ」はイタリア時代に呼ばれていた自身の愛称から命名。素材の持ち味を生かし、色彩豊かな料理を提供する。料理界の次代を担う期待の若手シェフ。

東

京都渋谷区恵比寿。華やかな恵比寿ガーデンプレイスを背に、白金方面へ歩いて数分。立ち並ぶビルの一角に、印象的な青い壁と、個性的な看板が見えてくる。神戸勝彦さんが経営するイタリア料理の店『リストランテ・マッサ』である。店先には、山梨から持ち帰った「ピオーネ」などの鉢植えが緑豊かに並んでいる。それらの手入れは、神戸さん自身が行っている。

神戸さんの名前が広く知られたのは、1997年に初代イタリアンの鉄人として登場したテレビ番組『料理の鉄人』。当時、27歳という若さでありながら、イタリア本場仕込みの確かな実力をかわれ、大抜擢された。

料理人を志したのは、大学在学中に東京・下北沢の和食の店でアルバイトをしたのがきっかけだった。主に接客のかたわら厨房も任せられ、料

理の魅力にとりつかれていった。その後、アメリカ・ヨーロッパ・東南アジアと各国を巡るが、ヨーロッパ中でもイタリアの気候風土に魅了されて、イタリアンの料理人の道を選んだ。大学卒業後、東京都内の店を経て、イタリアへ渡る。『料理の鉄人』の話があったのは、イタリアの店で厨房に立っていたときだった。店をオープンしたのは『料理の鉄人』の出演が終了した後だが、「鉄人」になっていなかったら、実家の農業を手伝っていたかもしれないという。

神戸さんは山梨市生まれ。実家はぶどうや桃などの栽培を営む農家。日川保育園、日川小学校、山梨南中学校から日川高等学校へと、大学進学で東京に行くまでは、地元で過ごした。山梨の友人たちは神戸さんが料理人になっている今を自然の流れだと思っているそうだ。というのも、

中学・高校時代に、神戸さんは「女の子の気を引くためにクッキーやお菓子をつくって、クラスでふるまっていた」から。そんな神戸さんも現在では、イタリアで出会った奥さんとの間に2人の子どもがいる。毎朝自転車で、4歳のお兄ちゃんを幼稚園に送ってから、店へ向かうというマイホームパパだ。その家族と年に4〜5回は山梨に帰郷している。

「不安定な精神状態では料理は作れない」という神戸さんにとって、山梨は「人間らしくなれる土地」だそうだ。「中央線で八王子を過ぎ、笹子トンネルをくぐって甲府盆地に入り、ぶどう畑や桃畑などの風景が眼下に広がってくると、やっぱり、たまには帰らないとなあと思う」。

店のオーナーシェフとしての「神戸勝彦」ではなく、素顔の「神戸勝彦」になる場所。山梨ではイタリア料理から離れ、親戚の中華の店で食事を

MASAHIKO KOBE

し、ことばも甲州弁混じりに戻るといふ。「山梨を離れて、県外から見てみると今まで気が付かなかった山梨の良いところが見えてくる。山梨に居た時には、ぶどうも桃も、実家のものを当たり前のように食べていた。だけど、他の産地のものと食べ比べると山梨のものは味覚も香りも良く、おいしいと実感した」。

夏には、実家から届く山梨の味覚が、「リストランテ・マッサ」にも登場する。「おいしいものを作るという意味では、生産者も料理人も同じだと思う。夏になれば、実家も農作業で忙しくなるからいまのうちにまた帰らないとな」。そう語る神戸さんは、イタリアの空気と山梨の気質を併せもった天性の料理人だ。

ふれあい

