

根岸正泰さん（麻婆T A B L E店主）

矢崎泰久の友達紀行⑩



四川料理の麻婆豆腐を知らない人はまずいないだろう。簡単に言ってしまうと、豆腐と牛または豚の挽き肉を炒め、唐辛子味噌で辛味をつけた家庭料理である。ところが根岸正泰は特別な辣油を開発して、ついにその頂点を極めた。つまり徹底した調理マニアなのだ。

京都生まれの根岸さんは、高校を出るや大阪・阿倍野にある辻調理師専門学校に通い、卒業して最初に北新地の重慶飯店に入った。重慶は古くから四川の主要都市。伝統料理の洗礼を受けた。

母親は京料理の達人だった。つまり幼い頃から薫陶を受けて育った。四川料理に日本料理を合わせたという夢がそこに芽生え、やがて東京へ旅立つ決心をしたと言う。

昨年、杉並の高井戸に、やっと自分の店を持った。その3年前に友人になった私は、早速常連にさせて貰った。独創的な工夫が他店にない味覚を次々に誕生させる。まるで魔

法の箱を開けるように、私は通いつけている。

メニューは「おまかせ」に限る。期待を裏切られたことは一度もない。魅力あふれる正に油の乗った44歳だ。

文 矢崎泰久 Yasuhisa Yazaki

1933年東京生まれ
新聞記者を経て1965年「話の特集」創刊
現在はフリージャーナリスト作家。
著書に「口きかん」（飛鳥新社）「話の特集」と仲間たち（新潮社）
「あの人がいた」（街から舎）「句々快々」（本阿弥書店）
「バカまるだし」「ふたりの品格」（共に永六輔と共著、講談社）
「人生は喜劇だ」（飛鳥新社）他多数。
テレビ・映画・ステージのプロデューサーとして活躍。

写真 小山茜 Akane Koyama

1981年大分県生まれ
写真家。国内外で幅広く活躍。
2015年パリ・マドレーヌ寺院「恒久平和展」展示
2016年「第10回モナコ・日本芸術祭2016」展示
芸術創造賞受賞
常識にとらわれない映像作家。
多岐にわたる撮影活動を続けている。