

壁にぶち当たる。それを乗り越える。
人はそれを繰り返して成長していくのだろう。
乗り越えた壁の向こうに何が見えるのか。
目の前の壁にどう挑むべきなのか。
壁を乗り越え、何かを手に入れた
その人が語る、ブレイクスルーの瞬間とは。

料理家
ケンタロウ

料理家

K e n t a r o

有名人の息子という呪縛^{じゅばく}を解いたのは大好きな料理



自分らしい生き方を目指してもがくのは、どんな若者でも同じだろう。
才能やチャンスに恵まれないことを、平凡な家庭のせいにする人もいるに違いない。
違う。有名人の家に生まれたからこそその苦勞や悩みだってある。
その呪縛^{じゅばく}を解き放ち、一人立ちさせてくれたのは、大好きな料理だった。

Text: Akira Yokota Photograph: Yukio Yoshinari

目指したデザイナーの道は
ことごとく挫折した青春時代

男子厨房に立ち入るべからず、なんて言葉は今や死語。趣味のひとつとして料理を楽しむ男性も少なくない。そんな時代の先端を突っ走るのがケンタロウさん。「簡単でおいしく洒落^{しゃれ}っ気があって現実的」な家庭料理を次々と提案して、雑誌や書籍、テレビにラジオと八面六臂の大活躍。まさに今が旬の料理家である。

みずから作って見せる料理の内容もさることながら、軽妙な語り口も大きな魅力。『ケンタロウの野菜がうまいッ!』『ケンタロウ「魚!」ムズカシイことぬき!』といった著書のタイトルひとつを取ってもいかにも勢いを感じる。実際に厨房で開催される料理の講習会には、男性のファンも少なからず集めるという。

じつは、ケンタロウさんは著名な料理研究家である小林カツ代さんのご子息。そう聞いてしまうと「なーんだ」と思われるかもしれないが、そうではない。だからこそ、ひときわ今日までの歩みは平坦^{たん}とはいかなかった。なにしろ彼は美大出身。そもそも料理を目指したわけではなかったのだ。

「僕の人生って、折れまくりなんですよ」とケンタロウさんは明るく笑う。「最初はアパレルのデザイナーを目指してたんです。でも、ある年のパリコレクションに出た新人デザイナーの作品を見て『ああ、オレはこの人の服を着ればいいんだ』と思って自分でデザインするのをやめたんです」

それをケンタロウさんは「ヤラレタ感」と表現した。クリエイターにとって、圧倒的な力量の違いを見せつけられることは人生を狂わせるに十分なインパクトを持つ。見事に「折れて」しまった10代のケンタロウさんは、そこで方針を変更して女性下着のデザイナーを目指した。「下着って、機能とデザインが最高に調和していなければならないでしょ。これは最高にチャレンジしがいのあるジャンルだと思ったんです」が、「勉強するうちに、より立体に興味が出て」今度は家具デザインにまたまた転向。ところが「大学所蔵のコレクションにあったイームズの家具を見て『ああ、オレはこれを買えばいいんだ』と思っちゃった」……。またまた「ヤラレテ」しまったのである。

その一貫性のなさを笑える大人はいないだろう。自身の力と可能性を信じて、しかしその確証はいまだ持てない若者時代には、誰もがこうした一見無秩序で安易な模索をしてきたはずだ。

「自分の好きなものが世の中になければ自分で作るしかないけど、

あるんだつたら負けるが勝ち。それはそれで僕は認めちゃうんですよ」
オンリーワンの自画像を追い求める若きクリエイター予備軍の青春は、そんなふうに空回りしながら「折れまくって」いたのである。

何をしてても前に立つ母の名前から 解き放ってくれたファンの言葉……

そんなケンタロウさんに大きな転機をもたらしたのは、友人のバンドのライブのために描いたポスターだった。

「たまたまそれが編集者の目に止まって、イラストの注文が舞い込むようになったんです。これで世の中にリンクしている楽しさに味をしてみた。ギャラもコンビニのバイトより時給にすればいいじゃん、と思えて『これで食えるんじゃないか』と思ったんですけど……」

もちろん甘かった。バイトより時給はよくても、継続的に仕事がなければ食えない。勢いに乗って大学を辞めてしまったにもかかわらず、作品を抱えて出版社に売り込んでもなかなか仕事にはならなかった。そんなふうに出版社巡りをしている売れないイラストレーターは、彼のほかにもいくらでもいるのである。

「今にして思えば、見る人に『オッ』と思わせるものがなかっただけなんですけどね」という言葉は、今だからこ言えること。大学という逃げ場所を捨ててしまったケンタロウさんは、今度こそ、真剣に生きていくための方法を考えなければならなくなった。

そこではじめて母上の存在に思い至る。

「小林カツ代事務所には、黙っていても入れ代わり立ち代わり編集者がやってくる。『そうか、そこで売り込めばいいんだ』と考えたんです。あくまでもイラストを売るために、母の事務所に籍を置くことにしたんですよ」

ただし、だからといってお義理の仕事が山ほど降ってくるほど世の中は甘くはない。

「母の著書に使うイラストでさえ、コンペで落とされたりしましたが、それはそれで気が楽でした。親が有名人だから認められた、と言われることには、かなり神経を尖らせていましたから」

親の七光りで世に出たはいいが、あつと言う間に消えて行った若者は数えきれないほどいる。あくまでも実力で仕事が来なければ、本当に認められたことにはならない。そこでケンタロウさんは自分の仕事に付加価値をつける方法を編み出す。



雑誌の連載などには、今でも食材や完成料理のイラストを自ら描き添えていることが多いケンタロウさんが、こういったファッションブルな女性のイラストカットは、最近では描くことも少ないので、なかなかお目にかかれない。ご本人のキャラ、そして料理同様、個性的なタッチである。

「自分で料理もすれば、もっと人に会える」と考え、イラストを売り込むためのツールとして、料理の提案を始めたのだ。

「もともと中学生の頃から母のいない日は食事を作っていたんです。どうせならふだん母の作ってくれないものを食おう、と『やけに肉』とかね」というだけに、料理は少しも苦ではなかった。やってみると次々と新しい献立のアイデアが湧き、それがまたウケた。狙い通り、どんどん仕事は増えた……のだが、またまた新たな悩みに直面することになる。

「何をやっても『小林カツ代直伝』って書かれちゃって、これがキツかった。出版社にしてみれば、小林カツ代に作らせずして名前だけは使えるんだから、そりゃ喜んで書きますよね。でも、あの頃はかなりナーバスになってたなあ」

有名人の家に生まれるということは、そういうことである。好むと好まざるとにかかわらず、本人の実力よりも親の名前が先に出る。それを素直に喜べる若者は、たぶん世界中を探してもいない。アメリカの大統領でさえ、そう言われることをもっとも嫌っているはずだ。

しかし幸運だったのは、ケンタロウさん自身、料理が大好きだったことだ。

「今でも仕事で料理して家に帰って、自分のための料理を作っているとリフレッシュできるんです。食べたいものも尽きないし、新しい料理を考えるのが楽しい。もしかしたら、あのままイラストを描き続けていたら、意外と早く描きたいものが尽きていたかもしれませんね」

好きこそもの上手なれ。そうして続けることができた仕事は、やがて評価につながる。

「ある日、料理教室に来ていた人に『ケンタロウさんって、名字はなんていうんですか』と聞かれたんです。『へ？ 当然小林ですけど』と答えながら気づいたんです。この人は小林カツ代の息子って知らずにファンになってくれてるんだって。うれしかったですね」

ブレイクスルー。好きなことをし続けることで、彼はついにその日を迎えたのである。

「楽しく作っておいしく食べよう」 そのメッセージが個性になった

31歳の売れっ子料理家になった今、ケンタロウさんは素直に「僕はラッキーでした」と言える。「誰にでも、必ずハマりどころが見つかるとは限らないし、ハマれるとも限らない。僕はそれを見つけることができたんですから」と。

今や彼の母親の名前をわざわざ尋ねる人はいない。それどころか、単身赴任中のオジさんからもファンレターが届くという。「僕の料理って、男好みの味みたいですね」と笑うその事実こそ、母上にはできない、ケンタロウという料理人の個性が認められた証なのだ。

「僕の料理は基本的に家庭料理。時々、変わったものを作るんじゃないか、と勘違いしている人がいるけど、じつはかなり保守的なものを作ってるんですよ」と彼は言う。

もちろん、その味覚のベースが母上の作品にあることはたしか。「たとえばユリ根ってどんな味か知らなければ料理に使うことはできないし、同じ素材でも加熱した味、冷たい味、また何かを加えた味をそれぞれ知らなければ新しい料理もイメージできないんですから」

しかし、家庭料理とはあくまでも自分の生活の中からしか出て来ない、と言う。

「だから子供のお弁当のレシピも『子供はこれ好きなんですよ』

じゃなく、『僕はこれ、好きだった』なんです」というのが彼の個性。
 「おいしい料理が出る家庭は、きっと笑いが絶えないでしょ。逆にどんな仲間といても、まずい食事が出てきたら盛り上がれない。かといって、たまに料理をやろうって人はやけに気張って背伸びしたり、やたらと凝ったことをしたりするけど、そんな必要はないんです。5分で作ったって、おいしければOK。そこで『あとひと手間かけなきゃ』って考えて、かえってプチ壊す人も多いんです。料理は気軽に『やってみたらおいしくて楽しかった』でいいですよ」というのも同様だ。

肩の力を抜いて毎日の食事を楽しく作り、食べようよ。ケンタロウさんのレシピに添えられた軽妙な解説やイラストには、そんな主張がさりげなく込められている。それは絶対に『小林カツ代直伝』ではない、『ケンタロウオリジナル』の味わいなのである。

.....
 ケンタロウさんが即興で教えてくれた
春に美味しい料理!

材料

1. 鯖^{さば}または豚肉(春らしく鯖がおススメ)
2. 皮ごとすりおろしたショウガ好きさだけ
3. しょうゆ大さじ1
4. みりん大さじ半分
5. 酒大さじ2
6. 水大さじ1~2
7. オイスターソース小さじ1~1.5

2から7を混ぜておき、フライパンに油を引いて、鯖ならフタをして、肉ならフタなしで弱めの中火で焼く。返すのは1回。両面がいい色に焼けたら、先に作ったタレをフライパンにそのままジャーっとかけて出来上がり。

これだけ。添え物はゆでた菜の花でもアスパラでもお好みで。料理は簡単がいちばん。難しく考えずに、旬の素材の持ち味を生かし、ウマさを楽しむこと!

.....

P R O F I L E

ケンタロウ

1972年生まれ。料理家。武蔵野美術大学在学中よりイラストレーターとして活動を始め、その後料理家としてデビュー。「LEE」「オレンジページ」などの雑誌や「料理の鉄人」「きょうの料理」「ケンタロウのおいしいラジオ」などのテレビ、ラジオ出演、さらにエッセイや料理教室、講演、食品・食器の商品開発など、活躍の舞台は幅広い。セレクトショップ「BEAMS」との共同企画でキッチン用品や洋服の企画制作も手がけている。

ケンタロウさん公式ホームページ <http://woman.nifty.com/kentaro/index.htm>

