

一皿一皿が勝負。
自分の舌を信じて、
お客様の期待以上の料理を提供することが大事。
コーティングの仕事も一緒だね。

“ムッシュ”の名を全国へと広げた人気番組『料理の鉄人』出演から約20年。74歳になった今も調理場に立ち、独自のフランス料理を精力的に追究している坂井宏行シェフ。常にキレイに乗っている白いベンツには特別な思い入れがあるそうです。クルマや料理への想い、そしてコーティングとの共通点もお話していただきました。



坂井 宏行

HIROYUKI SAKAI

1942年、鹿児島生まれ。17歳でフランス料理の修業をはじめ、19歳で単身オーストラリアに渡り、1年半の修業後に帰国。都内の有名レストランでの修業を経て38歳で独立し、南青山にフランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。1993～1999年に放映された『料理の鉄人』では、フレンチの巨匠として登場し、“世界最強のシェフ”の称号を得るなどして一躍人気者に。以後も日本のフランス料理の第1人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。

全然ツヤが違う 煮詰めたソースのようなテリ！

僕のコックコートやコック帽は、みんなオーダーメイドであつたらしいんです。ダラダラつとだらしがないのが嫌いなんです。いつもお客様が来てても恥ずかしくないように、ピシッと身なりを整えてこそ一流の仕事ができます。この考えは昔から変わっていません。だから、クルマも常にキレイになつていないと嫌なんです。特に白のボディは、こまめに手入れしておかないと水アカとかがすぐに目立つちゃうか

ら。だいたいガソリンスタンドで洗車をしていきます。

以前、いつも行っているジムの駐車場に洗車やコーティングをしてくれるところがあったので、そこでコーティングをしたことがあるんだけど、確かにキレイにはなつたけど、何年ももつというイメージはなかつたですね。ダイヤモンドキーパーは、洗車だけで3年間もつんですね。洗車だけでいいっていうのは初めてだな。塗装を削らずにコーティングの厚みによって滑らかにできるのが特徴なんです。日中に外車を眺めることがなかつたから、こうして改めて見るとツヤが全然違うよね。すごくキレイになつてうれしね。煮詰めたソースみたいにテリがあるよ(笑)。料理も、クルマも見た目で大事だからね。

僕はクルマを頻繁に乗り換えるタイプで、もうそろそろ乗り換えようかと思つていたんだけど、これだけキレイになつたら愛着が湧いてきたよ。効果を見るためにも、3年間は乗りなさないからね。

質の良いクルマに乗って 若い料理人たちに夢を与えたい

実は僕、5年前くらいに死に損なつたんですよ。ゴルフ場からの帰り、大型トレーラーと衝突して、そのまま田

んぼに突っ込んでクルマが大破しちゃった。衝突した瞬間、意識を失いましたが、なんと指の細い骨が一本折れただけですんだんです。その時のクルマがベントツでした。ベントツが僕の命を救つてくれたんです。それ以来ずっとベントツに乗っています。頑丈だし、運転しやすいし、デザインもフォルムもすごく好きです。シャープだからツヤも引き立ちますよ。

クルマは一種のステイタスでもあります。質の良いクルマに乗ることで、若い料理人たちに夢を与えるためにキレイなクルマに乗ってほしいと思います。

家族の「美味しい」という 言葉が料理人の原点

僕の親父は、戦争で3歳のときに亡くなつて、お袋が和裁で生計を立てながら育ててくれました。「手に職をつけないさい。そうすればどこでも生きていけるから」とよく言われていました。

中学時代、お袋が忙しいときには僕が家族の食事を作りました。手先が器用だったから見よう見まねで調理してましたね。田舎だったから、山に行つて栗を拾つたり、川に行つてエビや



鮎を捕まえたり、人の畑に入つてはキウリやナスをかじつたり(笑)。採れたてのナスはパキッと折れるし、えぐみがなくてとても美味しいんですよ。

家族から「美味しい！」つて言ってもらえたときは、すごくうれしかったことを覚えています。そんな子ども時代を過ごしたから、何の抵抗もなく自然と料理人の道に進みました。家族の「美味しい」という言葉が原点だったと思います。



坂井宏行さんのクルマには、ダイヤモンドキーパーを施工させていただきました。洗車だけで3年耐久、洗車に加えて定期的にメンテナンスを行えば5年コーティングが長持ちします。