

クルマもイタリア料理も、
こだわらないのがこだわり。
このシトロエンは、
お守りみたいなものなんだよ。

「日本で一番予約の取りにくい店」と呼ばれる「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフ・落合務さん。軽快でテンポの良い語り口と気さくで大らかな人柄は、さすがイタリアンの料理人。落合さんのこだわらないこだわりのあるインタビューを味わってください。

イタリア料理人
「LA BETTOLA da Ochiai」オーナーシェフ

落合 務

TSUTOMU OCHIAI

1947年、東京都出身。イタリアで料理修業後、1982年、東京赤坂のイタリア料理店「グラナータ」の料理長に就任。1997年に独立し、「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」を開店。2005年5月「イタリア連帯の星」勲章、カヴァリエーレ章受章。2009年、日本イタリア料理協会会長に就任、2013年「現代の名工」を受賞。



使っていく、
そのままの感じがいい。
シンプルに乗るのが好き。

このシトロエンの2CVは、1985年に僕の大恩人からもらったクルマなんだよ。クルマって乗らないとダメになるじゃない。だから最近はずっと乗っているね。塗装の黄色は塗り直したんだよ。以前は本国仕様のエンジンと黒だったんだけど、全然乗っていかなくて雨ざらしだったから、紫外線にやられて剥けてしまったね。僕は正直、あんまりピッカピカのクルマって好きじゃない。

ないんだ。クルマって道具でしょ。だから使って汚れていく、そのままの感じがいいんだよ。だから洗車も自分から進んではしないな。イタリアでもフランスでも洗ってあるクルマなんて見たことないから(笑)。カスタマイズするのも好きじゃない。でも車内はキレイだよ。ティッシュ箱もおかないし、トランクにも何も積まない。シンプルに乗るのが好きなんだ。

でもキーパーコーティングをしてもらったらキレイになったし、紫外線から塗装を守ってくれるんだよね。色をグレーがかった薄いブルーに塗り替えるように思ったけれど、もう少し乗ってみてコーティングの効きめを実感しようと思っよ。

シトロエンは、
フランスの石造りの街に
よく似合う

シトロエンの他に持っているクルマは、4ドアセダン。4つドアがあつてトランクがあつて速いクルマが本来好きなんだよ。イタリアンのシェフだけど、イタリアのクルマは好きじゃない(笑)。雨漏りしたり、ブレーキ効かなくなったり、壊れやすいでしょ。生意気言うようにだけど、日本のクルマも魅力があんまりないよね。きちんと走るんだけど堅い。銀行の副支店長みたいな感

じ(笑)。遊び心があるのが好きだね。シトロエンはフランスの石造りの街にすごく合っているんだよ。冬にシトロエンから毛皮を着た、品のいいおばあちゃんか降りてきたりするとうすく絵になるんだよね。シトロエンって格好がずっと変わらないうんだけど、フランスの街にこの格好が一番合うからなんだろうなっと思っよ。



柔軟で多様、
こだわらないのが美味い
イタリア料理に魅了

イタリア料理に出会ったのは、本場のフランス料理を勉強したくて、念願かなってフランスに視察旅行に行ったときのこと。ついでにイタリアのローマに4日間ほど立ち寄ったんだよ。そのとき初めてイタリアの料理を食べた。「こんなひどい料理をレストランで出すのか」って思ったよ(笑)。でもなぜか不思議と食べ飽きることはなかったんだよ。

帰国後、図書館でイタリア料理について調べてみたら、フランス料理の源流はイタリアにあるってことを知って

親の敷いたレールに
乗りたくない。
料理人の道へ踏み出す

僕は、中学校から大学まで一貫教育の進学校に通っていた。でも、親の敷いたレールには乗りたくないっていう思いがあつて、なんとなく職人の仕事に就きたいなとも思っていて、高校を辞めて料理の世界に入ったんだ。親への反発心もあったから、絶対に諦めるわけにはいかなかった。最初は見習いで、食堂みたいところで働きはじめた。当時は、西洋料理といえばフランス料理のことで、イタリア料理なんてなか



落合務さんのクルマには、ダブルタイヤ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年間、深いツヤと輝きが続きます。強力な撥水効果は、雨が降っても汚れを一掃に流してしまい、逆にキレイになるほどです。