

**Just Interview**

**守山 俊吾さんと語る**  
 オクソンの音楽会―如月(きさらぎ)サロンコンサート(2月18日〜23日)による、クラシック音楽の夕べは、関西フィルハーモニー楽団の指揮者、守山俊吾さんのたのしいお話をまじえ、神戸室内合奏団コンサート・マスターの北浦洋子さんと大阪音楽大学講師上島千佳さん(フルート)による琴線にふれた音色や大阪芸術大学講師畑彰子さんによる流麗なピアノ曲の数々は、きびしい寒さの宵、心の中で暖めてくれるひとときでした。

―音楽との出会いは?  
 多感な中学生(2年)で当時としたら珍しい進駐軍の払い下げのクラリネットを嬉しそうに吹いていた頃、東京芸大を卒業した先生が、私の住んでいる瀬戸内海の小さな島「直島」に赴任され、その先生の音楽に対する姿勢を見ていううち、次第に音楽が好きになっていきました。ピアノの無かった私に、先生は何時も自由に家のピアノを使わせてくれました。今でも感謝しています。

―これからの夢とは?  
 音楽を通して、世界中の様々な分野の人達と交流を持つ事と、レニングラードのキエフ劇場で本場のバレエの指揮を試みたい。本年は「ジゼル」をふります。

―指揮をしている時は、どんな色をイメージしますか?  
 基本的には、こよなく美しい白を求めています。そこにフルートやオーボエの音色を描いていきます。それらが、ある時はマーブルのようであったり、景色に変わったりします。

―音楽以外に、今一番興味のあることは?  
 キザに言って、この世の中の美しいもの全て・・・



普通に言うのと、お寺の中を散策する・・・もっと並に、おいしい料理を考えて作ること。

―最後に守山さんの忘れがたい味とは?  
 進駐軍がくれたチーズと外国でもらった、人の「やさしさ」です。ありがとう。

**ジンギスカン料理は日本製**

マトンといえばご存じのようにヒツジの肉です。なかでも生後1年以内の子ヒツジはラムとよばれ珍重されています。

「ようかん」というのは和菓子のそれではなくヒツジの肉の中でもとび切り美味しいのは肝臓です。羊の肝をあわせ音読すれば「ようかん」になります。和菓子の「ようかん」は羊の字を使います。むかし、中国ではヒツジの肝臓や肉の入ったスープを「ようかん」と

よんだ、と中国料理の歴史書にあります。

ヒツジの肉を鉄の網か鉄板で焼き、薬味の入ったタレをつけて食べるのがジンギスカン料理といわれますが、ジンギスカンの国モンゴルにはそんな料理はありません。

ジンギスカン(正しくはチンギス・ハーン)は13世紀の初めにモンゴル帝国を建てました。兵士たちの勇気をふるい起こさせる料理というのですが、実際は日本人が作った料理名です。カレーライスが日本人のつくった料理名であるように……。



Saumon de No  
 ノルウェー産フレッシュ

- (材料)
- サーモン(フレッシュ).....400g
  - ザラメ砂糖.....30g
  - オリーブ油.....
  - フレッシュ).....1束
  - バジル(フレッシュ).....1束
  - マジェラム(乾燥).....1/2個
  - 人参(スライス).....1/3個

体に香草をまぶします。オリーブ油を加え、冷蔵庫でさらに二晩漬けてみます。

③香草とオリーブ油をきれいに取りはずし、冷凍室で凍らせます。薄切りにして、オニオンスライスの上のせてお召し上がり下さい。



をしようとするのではなく、料理の主役となる材料本来の味を引き出すための脇役として、どんなスパイスが合うかを、匂いを嗅いで、おいしそうに感じるのが良い。」

―一見、非科学的なようですが、これが一番確かな選び方なのでしょう。

―グルマンの皆様の台所にも、3〜5種類のスパイスを常備してほしいものです。

―さて、今回はオクソンメニューの中から、フレッシュサーモンマリネの作り方をご紹介しましょう。

「80歳を越えてもゴルフを楽しんでいます。夏は六甲ホテルに宿泊し、六甲GCのコンペに毎年参加している。私はゴルフのコース攻略を経営戦略と同じだ、と位置づけています。ピンに向い、何ヤードづつボールを飛ばし、最後に自分の得意なピンからアプローチの距離をどうつくるかが戦

など)をただ買えばそれで好い、とする素人さんは、応々にしてケガが多いのは「戦略全体」をえがいていないからでしょう。買った日から値上りを期待し、それに都合のよい材料ばかり耳にした目にする。これではアバタもえくぼになるのです。

―自分の玉から物事を判断するほどこわいものはありません。大局観を見失なうのです。「天井三日底値百日」とは高値は長つづきしない、好いことは短期間という教えです。」

(談・文責 畑)