

ヘルマンさん所縁の人に聞く

軽井沢のひと夏

新宿中村屋 総料理長 二宮健さん（85歳）

2021年12月15日 新宿中村屋グランナにて
インタビュー 安永能美／飯田吉明

1. 突然の命令

飯田 本日は暮れのお忙しいなか、お時間を頂き、ありがとうございます。

安永 コロナの新株も出現してきて、お会いできるのは1年先ぐらいになるのではと危惧しておりました。

お時間を割いていただき、本当にありがとうございます。

二宮 こちらの方こそ、わざわざおいいただき、ありがとうございます。

安永 早速ですが、二宮さんが中村屋にお入りになったのは、いつ頃でしょうか。

二宮 昭和27年ですね。

安永 それで、ヘルマンさんにお会いになったのはいつ頃だったのでしょうか。

二宮 入社後4年たった頃でしょうか。突然役員に呼ばれて、「お前、ちょっと社外勉強をして来い。」と言われましてね。

なんでも「ヘルマン・ウォルシュケというドイツ人が、夏の間軽井沢でハムやソーセージを作って売っているの、お前そこへ行って勉強して来い。」というのです。

その役員というのが、東京大学でドイツ文学を勉強した人でした。



二代目の社長はドイツに留学した時デリカテッセンを見ていましてね。

中村屋ではパンを販売していたこともあり、ビジネスモデルつくろうと考えていたんだと思われます。

安永 二宮さんは、始めから料理人として中村屋にお入りになったんですか？

二宮 入社当時は、パン売り場に配属されました。当時はまだ、食パンをスライスする機械などない時代でしたから、いかに上手に包丁でスライスするかが大事だったんです。

包丁はよく切れないと、柔らかいパンを形よく切れないんですよね。

そこで私はまず、先輩方のためにも、包丁をよく切れるようにしておかなければいけないと思ったんです。新入りですから、先輩方が帰った後、毎晩包丁研ぎをしていたんです。

飯田 まさに下積み時代の豊臣秀吉という所ですね。

二宮 どこかでその包丁研ぎを見ていた人がいて、「あいつは、料理人に向いているんじゃないか。」と思ってくれたんですね。

それで厨房のほうへ回されました。

安永 急に厨房へと言われても、お困りになったでしょうね。二宮さんは、お子様の時から料理がお好きだったんですか？

ついでに、お歳など聞いちゃっても、よろしいでしょうか。

二宮 私は昭和11年生まれです。当時の満州で生まれました。

母親に聞いたところでは、確かに子供の時から料理に関心を持っていたといいますね。母親の調理をよく見ていたと言われました。近所で見かける中華料理にも関心を寄せていたと聞きました。

2. 軽井沢での日々

飯田 そんな経緯があつて、調理人になられた二宮さんですが、いよいよ軽井沢に行くことになりました。

二宮 昭和30年だったでしょうか。4か月間軽井沢で修業することになりました。言ってみれば、本場ドイツの技術

をしっかりと見て、学んでくるようにということだったんでしょうね。

飯田 たしかヘルマンさんは、昭和25年から、夏場だけ軽井沢でお店を開いていたと聞いております。

昭和30年というと、ヘルマンさんの会社の全盛時代ですね。

二宮 私はレストランの二階に寝泊まりしていました。同じ二階に小松さんという方が寝泊まりしていました。

安永 ええっ。小松太さんですか？

あの方には以前お会いして、軽井沢のことも含めて、いろいろお話を聞いておりました。

二宮 はい。その小松さんですね。

ヘルマンさんのお嬢さん、マリアさんも見えていて、親しくさせていただきました。

安永 そのへんを詳しくお聞きしてまいりたいと思いますが。

小松さんにお話を伺った時は、軽井沢



次々と話題が飛び出すお元気な総料理長

には、レストランと販売店の両方があったということでしたが。

二宮 そうですね。私はレストランで研修しました。

飯田 レストランではどんな物が出さ

れていたんでしょうか。

二宮 ブラッドという豚の血液で作ったソーセージやブラート・ブルストという豚肉と子牛の肉で作ったソーセージ。骨付きのロースハム。それからザウアークラウト添えのソーセージなどなどです。ドイツ人が好んで食べていました。

ニシンの酢漬けもありました。

私が行った頃のレストランでは、販売店で売っていたハム・ソーセージの類をそのままメニューとして出していたように記憶しています。

研修しているうちに、せっかく勉強させてもらいに来たのだから、わたしのほうも、新しいメニューを提供しましょうということで、いく品かを試作しました。

飯田 それはドイツ料理でしたか？

二宮 私はフランス料理を仕込まれておりましたので、そちらのほうをドイツ風にアレンジして、試作しました。

牛肉のザウワーブラーテンとか……これはヘルマンさんから教わったメニューです。ジャーマンマスタードはヘルマンさんが開発し、教わりました。



軽井沢のレストランとデリカテッセン

ドイツのからしは、辛くないんです。そ

れをふんだんに使いました。

安永 レストランのお客さんは、ドイツ人が多かったのですか？

二宮 日本人が多かったです。白洲次郎さんが来店されたのは覚えています。

安永 スタッフはドイツ人でしたか？

二宮 皆さん日本人でした。ところで江田さん、渡辺さんをご存じですか。

飯田 あっ。江田さんですか！以前何度かインタビューをお願いしたのですが、いつも断られていました。

今度ぜひお会いしたいですね。

3. ヘルマンさんの教えを胸に

安永 先ほどのお話しにあった小松さんによりますと、はじめの頃は、軽井沢のお店で売っていた商品は、東京から運んでいたということでしたが……最終の夜行列車に乗ると、軽井沢には到着くそうですね。それで開店時間には間に合ったと。

二宮 私が行った頃は、店の先にヘルマンさんの工場がありましたね。

ベーコン、ロースハムやサラミなどもそこで作っていました。

大きな鍋があって、そこではレバーペーストも作っていました。

レバーペーストはヘルマンさんに教えてもらいました。

私にとっては、まったく未知の製品だったので、熱心に勉強しました。

簡単に言いますと、鍋に豚脂の細切れ、玉ねぎ、セロリ、ハム、ベーコンを入れてよく炒めたら、冷蔵して固める。

翌日、豚レバーを加え、ミキサーかけ

てペースト状にし、腸詰めしたらボイルして燻製しました。

安永 大変な作業ですね。じつは以前取材させていただいた方が、ヘルマンさんの製品のファンでして、「今でも中村屋では、ヘルマンさんと同じレバーペーストを売っていてね」と、御社の地階へ案内してくださいました。

二宮 あの製法は今でもしっかり守っております。わが社の自慢の一品です。

安永 ヘルマンさんは、仕事に関しては、たいへん厳しい方だとお聞きしていましたが、よくそこまで教えてくださいましたね。

二宮 私にはたいへんやさしい方でしたよ。

安永 軽井沢の修業中、特に印象に残っていることは何かありませんか。

二宮 そうですね、仕事も生活も楽しかったです。

ただひとつだけ困ったのは、毎日3食ともドイツの酸っぱいパンが出たことです。

時々軽井沢の駅前に行って、そばを食べました。

9月になりますと、お店のほうも閉めますので、私の短い修業も終わりとなりました。

私の人生の中でも、貴重な体験でした。

飯田 初めて聞くお話がたくさんありまして、驚きと言うほかありません。

安永 お忙しい中、ずいぶん長いお時間を頂いてしまいました。

ほんとうにありがとうございます。

二宮 このあとちょっと会議がありまして、失礼いたしますが、なにか付け加えることがありましたら、ご連絡ください。

話しております間にいろいろ思い出すこともありました。

こちらこそありがとうございました。