

Bricole ・ 雲で習えること

○基本技術

日本料理・和食に必要なことは大半学ぶことができます。包丁の研ぎ方・魚のさばき方・目利き・地方や都心の市場の利点・揚げる、焼く、毎日の賄いや実践を通して技術やその応用方法など学んで自力、独立に活かしてください。



○出汁

店主は20年ほど昆布出汁をベースに様々な出汁をひき料理をしています。かつお出汁は料理全体に対して1/10くらい利用するだけです。

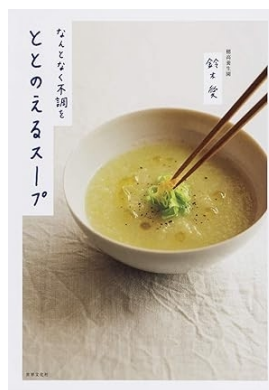
簡単な理由としては鰹の味が強く食材そのものの味が前面にでなくなるため昆布だしをベースとして料理しています。

店主が10年ほど前に出版した「日々のだし」という本で出汁について色々と言語化しており、スタッフには理解しやすく伝えることができるのではないかと思います。

現に店主が東京でお店(潤う)を営んでいた頃のスタッフ(鈴木愛さん)は「なんとなく不調をととのえるスープ」という書籍を出版しております。



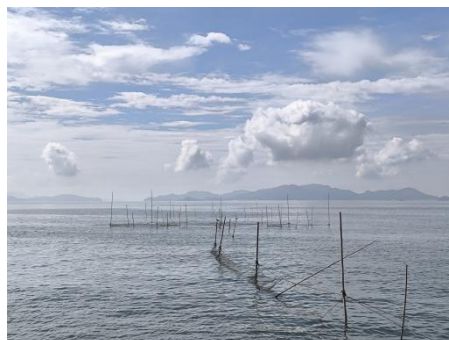
現代の日本料理は、味を「薄める」より「強める」ことに意識が注がれ、過剰な「おいしさ」が滲れているように感じます。しかしそれは、本当に体が求める味でしょうか？ この本では、食材に含まれるうまみ＝だしと昆布だしを合わせて、体に負担のないおいしさ、過不足のない「十分な味」を作る方法を紹介します。食材の持つうまみの強さや、お椀の中でのうまみのバランスなど、舌の感覚を分析した「うまみ割合表」も紹介。感覚を磨き、日々の味を作るヒントとしてお使いください。



○魚の目利き

店主は築地を15年、岡山の小さな港を4年ほど毎日足をは運んで魚を選んでいきます。当店では、ほぼ港町だけで消費されるような定置網の魚を購入し使用することができます。この辺りでは漁の時間が深夜ではなく早朝（5：00～7：00）なので活きのいい魚が水槽に入ることなく手に入ります。このような魚は磯の香りが強く、味の強さだけでなく香りもご馳走となります。

発泡スチロールや水槽に入っていない魚たちの力強さが **Bricole**・雲の料理の源です。

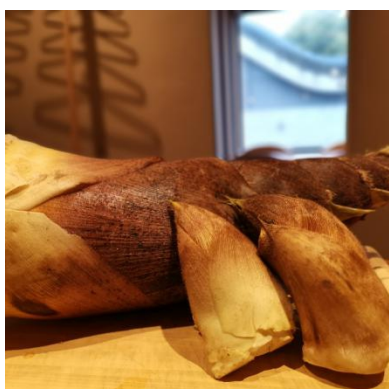


○野菜の目利き

店主は東京の新富町で「潤菜どうしん」という野菜中心の日本料理店を7年営んでいました。八百屋の方々が開く勉強会「八百屋塾」で勉強ののち講師として4年参加しています。東京に運ばれる様々な産地や品種の野菜を食べ比べ、最もよいものを選べる目や味覚を鍛えられた良い時期となりました。

現在も選び抜いた様々な野菜を使っていますが、代表としては小布施丸茄子、自然薯のむかご、京都のたけのこ、岡山産海老芋などです。これらは20年ほどずっと買い続けています。

鮮度だけではなく品種や産地を見て選ぶことが大切だと考えています。



○器

Bricole、日本料理店雲の両店舗では様々な器を使用しており、料理だけでなく器についての取材も多々受けているくらいです。Bricoleでは骨董や京焼などの器を多々用いている一方で日本料理店雲は、美術・芸術のジャンルでもあり日常使いの器でもある「民藝」の器を楽しんでいただくというコンセプトのお店です。両店舗を通してたくさんの種類の器に触れていただけます。

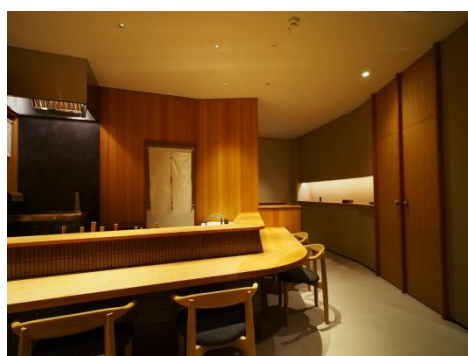
両店舗が美観地区にあるという事もあり、大原美術館東洋館、倉敷民藝館、民藝融、滔々ギャラリー、多数の備前焼店など徒歩圏内に多々あります。備前（伊部）や山陰の窯元スタッフみなで勉強に行くこともあります。

最近の傾向としては、Bricole・雲で働いてくれているスタッフは民藝というジャンルの器が自分の料理と相性がいいみたいです。



○店舗設計

店主は3店舗のお店を立ち上げていることもあり導線、調理場と客席の割合、必要な機材と場所の関係予算の分配など様々な相談にのれるノウハウを持っています。独立の参考に何でも、いつでも質問してください。



○経理・労務・事業計画書・補助金助成金申請

料理以外をどうそつなくこなすか、ちゃんと考えバランスの良い経営をすることも大切です。現在は店主がこれらの作業もほぼ担っています。20年前、東京でお店を営んでいたころとは違い、パソコンやクラウドソフトなどが充実しています。レジと会計ソフトを連携して、、、補助金や助成金の相場は商工会議所や銀行などが良く、、、といったこと、事業計画書の書き方なども興味があればお伝えします。

○まかない

生活の一部として毎日ちゃんと作るので良い器を使い、ちゃんと盛り付けてみんなで食事をします。余った食材を使うこともありますが、自分で食材を選んで購入し、調理しても構いません。時間に余裕のある時はゆっくりコーヒーやお菓子を食べることもあります。健康でしっかり働き、健全な心でいられるために、ちゃんと体に良いものを良いバランスで食べています。



○金継ぎ

日本には割れた器を漆と金粉でなおす金継ぎという技術があります。割れを直した器のほうが美しいという考え方もあるほどです。現スタッフは全員、金継ぎの講習会に通い器を直すことができます。

仕事に慣れれば休みの日にはなりますが店の経費で金継ぎを習いに行くことも可能です。



○休日の店舗利用

お店の休日は自由に店舗を使えることになっています。1年くらいして仕事に慣れてからはなりますが、個人の活動としてお弁当を販売したり好きな料理を提供したり、店の器を使ってスタジオとして活用していただいても大丈夫です。現スタッフも両店舗や個人のSNSで告知してお弁当を販売したり料理会を開催したりしています。目標に向かっての足掛かりとしてお店を自由に使ってください。



最後に

休みの日にはたまにみんなでレストランに行って勉強をするなど2~3年当社で働き、自立・独立の足掛かりとしてもらえればと思い職場づくりをしています。調理師やフグの免許をとることも可能です。

まだまだ学べる環境づくりに取り組んでいきたいと思っており、私が主に通っている港のあたりをスタッフみんなでカヌーで走ってみたり、1人で切り盛りできる導線や造りにした貸しレストランスペースなど作れないかなと考えています。

自立・独立を目指す人には良い環境ではないかと思えます。

