

# ドクターFの しあわせの逸食



寿司を握ってくれるのだが、緊張した面持ちでF先生の前に寿司を差し出し、先生が寿司を口へ運んだのを見届けてから「先生どうですか？私の腕おちてませんか？」と声をかけてきたことがあった。僕は、ミシュランの星持ちの主人がF先生の反応をそんなにまで気にしていることに驚き、耳を疑った。そして、それと同時に、プロ中のプロがその評価を気にする、F先生が本当にすごい！と素直に感心したものだ。

F先生の味覚の鋭さにやたら関心を示す僕に、帰り際「私が以前聞いた話ですが、先生のお父様がそれこそ当時小学生くらいだった先生を連れて回って、小学生にはちよつと早いような場所にもよく行ってあったみたいですよ。うちの店でも、カウンターの際に座って寿司を食べていたよ」って他の店の主人からも聞いたことがありますから」と店主が教えてくれた。繊細な舌が培われた背景は、幼少期にあるのかもしれない。席にもどってきた先生が「そう言えば、この前ふらつと立ち寄った店にうまい料理があつてさ、今度行こうか」とまた美味しい料理の話をはじめた。それを聞きながらワクワクしている自分を感じ、美味しい料理は人生をしあわせにしてくれることを実感していた。

その日も僕はF先生に誘われていた。和食を堪能した後に、2次会と称して訪れたのは「メゾンシャンパーニュ」というお店。何でも、店主とF先生は30年来の知り合いのお店で、店名からも分かるように、全国的にみても珍しいシャンパン専門店だ。間接照明の光が美しいカウンターに座ると店主が「先生、何か楽しんでますか？今日も美味しい料理を召し上がってこれたんではない？」と声をかけてきた。やはり、F先生と美味しい料理・お酒は切っても切り離せないものらしい。そんなことを考えていたら、以前ミシュランで星を取った寿司屋に連れて行ってもらった時、目の当たりにした出来事を思い出した。

その店には白木のカウンターがあり、店の主人が目の前で

ふと気になって「先生って本当に味を見極める舌が繊細ですよね。日頃心がけているところがあるんですか？」と聞き返すと、「まあ、大切にしているのは、口の中をいつも清潔にして健康的なものを使っているし、もちろんプロとして、定期的なメンテナンスも怠らないし」とF先生。思わず「プロ？？何ですか？」と聞き返すと、「ああ、言っただけじゃなかったわけ？俺、歯科医だから」と、思いがけない応えが返ってきた。周りに合わせて「先生」とは呼びながらも、実は何の先生か知らなかった僕は、「先生って歯科医なんですか？ああ、だからF先生なんですね!!なるほど」と妙に納得してしまった。「美味しい料理やお酒を楽しむのも、キレイで健康な口内環境が大切」というわけだ。

## 編集後記

6ヶ月間に渡り連載してきた「しあわせの逸食」は、今回が最終話となります。また、今回は取材できなかったお店もありましたので、またいずれかの機会に紹介できればと思います。人生を豊かにしてくれる美味しい料理の数々をご紹介いただいたF先生、6ヶ月間ありがとうございました。



### ◆今回のお店

## メゾンシャンパーニュ

佐賀市中央本町2-2  
☎0952-24-8664  
■営業時間 / 19:00~24:00

▶このコーナーに関する皆さんの感想をおハガキ・メールでお送りください。

【宛先】月刊ぶらざ「しあわせの逸食」係    ☎ハガキ・・・〒849-0936 佐賀市鍋島町大字森田916クレオパーク鍋島    ◎メール・・・info@plaza.co.jp