

# ドクターFの しあわせの逸食



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、何か楽しそうですね？今日も美味しい料理を召し上がってこれたんでしょ？」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、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店主が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先生って本当にすごい！」と素直に感心したものだ。

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。日頃心がけていることであるんですか？」と聞きしてみた。

「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口内環境を整えていることかな。歯磨き粉も余計な刺激のない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、言っただけで、俺、歯医者だから」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、「先生って歯医者さんなんですか？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。

F先生の味覚の鋭さにやたら関心を示す僕に、先生が席を

外された際「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、小学生にはちょっと早いような場所にもよく行っていたみたいですよ。үүうちのお店でも、カウンターの隅に座って寿司を食べていたよ。」と店主が大先輩のお店の方からも聞いたことがありまから」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「そう言えは、この前ふらっ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。



### ◆今回のお店

## メゾンシャンパーニュ

佐賀市中央本町2-2  
☎0952-41-1248  
■営業時間 / 19:00~24:00

## 編集後記

6ヶ月間に渡り連載してきた「しあわせの逸食」は次号で最後となります。今回の和食のお店もそうですが、他に紹介していただいた中にも「取材お断り」の店が何軒もあった、というのが理由です。次の料理は何が出てくるのか楽しみです。最後までお付き合いください。

▶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。