

今年で料理人人生50年目をむかえる小久江次郎さんは、「ラ ジュネス代官山」のエグゼクティブシェフである。

小久江氏の料理人生は神田のロシア料理「バラライカ」から始まる。大阪万博アルゼンチン館勤務ののち、渡仏。帰国後、7年のリーガロイヤルホテル勤務を経て、神戸ポートピアホテルへ入社した。ここで、レストラン「アラン・シャペル」神戸店オープンのため、32歳で再び渡仏し、ミヨネーのアラン・シャペル氏(現在は故人)に師事。帰国後、同店の副料理長を経て料理長となり、フランス料理界の「ダヴィンチ」と称されたアラン・シャペル氏のテイストを神戸で継承することとなった。

小久江さんは、小さい頃から海外に出たいという夢を抱いていたという。大阪万博で

はアルゼンチン館に勤務する傍らフランス語を勉強するため、フランス人の女性画家のもとに神戸まで通う。その先生がフランス留学への突破口となる。先生のご実家であるディジョンのナジェル家を紹介して下さったのだ。

これをきっかけに、次はワインメーカー勤務のお宅に世話になり、その後はパリでの修行と続く。また友人のフランス人がエポワスに住んでいてエポワスにはよく遊びに行った思い出が……と、ご自身の夢と青春はいろいろな方々により支えられたと語る。

チーズの衝撃は、ナジェル家ではじめて口にした蜂蜜やフルーツと一緒にいただいたフロマージュブランだった。こんなにおいしいものが世の中にあるのかと感動したという。今の好みはルブロッション、コンテの3年熟成、

フルム・ダンベールなどだそう。

「青春 (La Jeunesse)」と名づけられた素敵な空間で小久江さんはこれからもシャペル氏から受け継いだフランス料理と融合させたFromageの世界を発信し続けるだろう。

東京・代官山

フレンチレストラン

## ラジュネス 代官山

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町11-1

ラ・フェンテ代官山アネックス2F

TEL.03-6416-4141 FAX.03-6416-4140

営業時間：

ランチ／ 11:30～13:30 (ラストオーダー)

ディナー／ 18:00～21:00 (ラストオーダー)

バー／ 18:00～26:30

定休日：毎週火曜

(但し、祝日・祝前日の場合は除く)

## 青春の1ページを!—夢と青春を語れるレストラン



### 小久江 次郎 [おぐえ じろう]

フレンチレストラン「ラ ジュネス代官山」エグゼクティブシェフ。1971年から2年半の渡仏修行後、大阪リーガロイヤルホテルを経て81年神戸ポートピアホテルに入社。フランス・ミヨネーの三ツ星レストラン「アラン・シャペル」で修行後、88年「アラン・シャペル」神戸店副料理長、95年より料理長。2011年より上京し、現職。(2007年シュヴァリエ叙任)



レストランではグランドピアノから生の音楽が流れる



ラジュネス代官山ではフロアサービスの宮口悟さん(2003年シュヴァリエ叙任)がFromageの日々の管理をし、状態よくお客様に提供することを心掛けている



バーコーナーも充実