

そば 料理屋としての蕎麦を

料理人 江川 オーナーシェフ 江川 ひろしさん
(元在米日本国大使館公使公邸料理人)



東京大学のシンボルとして知られる赤門のすぐ近く、本郷通りを少し入った閑静な路地裏にある「料理人 江川」は、厳選された山形県と宮城県の2種類の蕎麦粉から作る店主こだわりの手打ち蕎麦と会席料理が味わえるお店です。在米公使の公邸料理人として勤務した経験を持つこのお店のご主人江川ひろしさんにお話を伺いました。



ワシントンでの公使公邸料理人としての体験をお聞かせください。

ワシントンはお客が多く、海外のVIPのみならず日本の総理大臣など日頃お会いできないような方々に自分のお料理を召し上がっていただいたことは、本当に貴重な体験でした。

また、私にとって忘れられない事件もあります。日本らしさの工夫として、青竹を削って箸を手作りしていたのですが、ある日、竹を取りに竹林に出かけたところ、突然2台のパトカーが自分の方へやって来んです。私有地の竹だとは知らずに取ってしまったのを誰かに通報されたようです。事情を説明して無罪放免になりましたが、さすがにあの時はビックリしましたね。

海外での経験で学んだことはありますか？

アメリカといえども、築地のようにレベルの高い食材が何でも揃っているわけでは

ありません。お刺身にして本当に美味しく食べられる魚の種類は正直少なかったですね。でも、食材は現地で調達しようと思っていたので、かつお節と昆布以外は日本からの輸入に頼りませんでした。お米や野菜を作っている日本人の方々と知り合いになり「ふきのとうやたら芽が取れたよ」と声を掛けてもらってはそれらを譲っていただきました。そういう意味では、いろんな方のおかげで自分が料理を作らせていただいていることをとても実感できました。そして、よりいっそう食材を大切にしたい気持ちが強くなったように思います。

江川さんにとって蕎麦の魅力は何ですか？

私は蕎麦どころ山形県の出身で、蕎麦好きが高じて本格的に学びたいと、仙台のホテルで料理長をしている間に蕎麦塾に1年間通いました。東京の蕎麦は量や質の割に値段が高いという印象があり、値段に合っ

Menu

旬の会席 6,000円コース 7品から

1. 前菜の盛り合わせ
2. お造り
本まぐろ、金目鯛（きんめだい）、関いさぎ、ひらめ（すべて天然物）
3. 手打ち蕎麦せいろ
無数の星粉が散る艶やかでコシのある細麺の外一（といち）蕎麦

Seven-course Season's Kaiseki meal for 6,000 yen

1. Hors d'oeuvres
2. Assorted Sashimi (all wild fish)
Hon maguro (bluefin tuna), kinmedai (golden eye snapper), Seki isaki (Japanese grunt fish), and hirame (fluke)
3. Handmade soba seiro
Thin-cut soba noodles made of 10 parts buckwheat flour and one part wheat flour. The lustrous, well-textured noodles feature countless hoshiko particles scattered throughout the dough.

たクオリティで蕎麦を提供したいと思いました。でも、蕎麦はやればやるほど難しいんです。料理と少し違う点は、形のないものから作るのにそのときにしか味わえない味が出せるということです。つまり状態によって味や風味が変わるっていう微妙な感じがすごく面白みがあって魅力ですね。

店名に「料理人」と付けられた理由は？

お客様が食べたいものを作れることが理想の料理人だと思っています。幸いことに今は蕎麦も打つし、会席も振る舞う。



1966年生まれ、大阪のあべの辻調理師専門学校に学び、帝国ホテルとホテル西洋銀座の吉兆を経て、その後も東京都内のお店で修行を積む。1995年8月から1997年7月の2年間、駐米日本国公使の公邸料理人として勤務。帰国後は茅ヶ崎グランドホテルや銀座Leとよだ（現在「銀座とよだ」）、仙台のホテルモンテレで料理長をした後、2009年11月に文京区本郷に「料理人 江川」をオープン。

Born 1966. Studied at the Tsuji Cooking Academy in Abeno, Osaka. Gained experience working for Kitcho at the Imperial Hotel and Hotel Seiyō Ginza, as well as other restaurants in Tokyo. Served as chef for a minister at the Embassy of Japan in the United States for two years, from August 1995 to July 1997. Worked as master chef for the Chigasaki Grand Hotel, Le Toyoda (now Ginza Toyoda), and Hotel Monterey in Sendai. Opened Ryorin EGAWA in Hongo, Tokyo, in November 2009.

Soba as Haute Cuisine

Mr. Hiroshi Egawa, owner-chef of **Ryorinin EGAWA**
(former chef for a minister at the Embassy of Japan in the United States)



Ryorinin EGAWA, located along a side street just off Hongo-dori near the well-known Akamon gate of Tokyo University, offers handmade *soba* (buckwheat noodles) and multi-course *kaiseki* haute cuisine. EGAWA's *soba* is made with the finest attention to detail, starting with

the buckwheat flour, which consists of a blend of two carefully-selected types from Yamagata and Miyagi Prefectures. *IHCSA Café* talked with EGAWA's owner, Mr. Hiroshi Egawa, who formerly served as chef for a minister at the Embassy of Japan in the United States

かつてはカウンターで天ぷらを揚げ、ふぐやスッポン料理も作っていました。こうしたさまざまな経験を生かしたいという思いもあって「蕎麦屋」という名前にもしたくなかったし、「日本料理」というカテゴリーを決めつけるのも嫌だったんです。お客様が「これが食べたいんだけど」と言われたときに応えられる料理人になりたいという思いから「料理人 江川」と名付けました。

今後の抱負をお聞かせください。

2009年11月にお店をオープンしました。が、まず2、3年は土台を築きたいですね。お店を大きくしたいという思いはありますが、人が育たない限りお店の拡大はないと思っています。また、ホームページをはじめとする広告掲載を一切していません。それでもいろんなご縁があっておかげさまで口コミで広がっています。本当に感謝しています。今後も今のペースで続けて行きたいと思っています。

What was it like working as a chef at an embassy minister's residence in Washington?

We had many guests in Washington, and I was honored to cook not only for VIPs from abroad, but also for the Japanese prime minister and other people that you normally do not meet. It was a very valuable experience for me.

There was an especially unforgettable incident. To help create a Japanese ambience, I used to hand make guests' chopsticks from young bamboo plants. One day, when I went to a bamboo grove to obtain more bamboo plants, two police

cars suddenly came toward me. I'd been picking bamboo on private land unknowingly, and apparently someone saw me and called the police. Fortunately, I was released once they heard my explanation, but it was quite a frightening experience.

Did you learn anything from your experience abroad?

Even in America, it's not like Tsukiji, where you can get quality food of just about any kind. To be honest, only a few types of fish were available in high enough quality to be made into good sashimi. However, since it was my intention to purchase foodstuffs locally, I relied on imports from Japan only for *katsubushi* (dried bonito flakes) and *konbu* (kelp). I became acquainted with Japanese farmers growing rice and vegetables, and they would let me know whenever they had *fukinoto* (Japanese butterbur shoots), *taranome* (Japanese angelica shoots), and other rarities that I could use. In that respect, I was made fully aware of how I owe my being able to cook to all kinds of people around me. Also, it made me place even greater importance on the food I use to cook my dishes.

What is the attraction of *soba* for you?

I grew up in Yamagata Prefecture, which is a famous *soba* place. I've always loved *soba*—so much, in fact, that I wanted to make a proper study of the art of *soba*-making. I studied at a *soba* workshop for a year while working as master chef for a hotel in Sendai. It seemed to me that *soba* dishes in Tokyo were expensive relative to their volume and quality, so I wanted to offer quality that was worth the price.

Hand making *soba* noodles is difficult, and the more you do it, the more difficult it gets. It's a little different from cooking in that you start from scratch and may end up with a taste that can be enjoyed just that one time. That's the fun part and the attraction—that the taste and flavor change subtly with the conditions.

Why did you include “*ryorinin* (chef)” in the name of your restaurant?

I think the ideal chef is someone who can cook exactly the kind of food that customers want. At present I make *soba* noodles from scratch and serve *kaiseki* meals. I used to fry tempura at the counter and cook *fugu* (puffer fish) and *suppon* (turtle) dishes as well. I want to take advantage of my diverse cooking experience, and that's why I didn't want to call my place a *soba* restaurant. Then again, I didn't want to categorize my dishes as Japanese cuisine. I want to be the kind of chef who is willing and able to cook up dishes in response to customers' requests. That's why I named my restaurant, “Ryorinin EGAWA.”

What are your hopes for the future?

I opened my restaurant in November 2009, and I want to take the next couple of years to build a solid foundation. Eventually I may want to expand the restaurant, but I know this won't be possible without the right people. While I don't advertise and don't even have a website, our clientele is growing by word of mouth, thanks partly to various connections. I'm truly grateful. I hope to continue at this pace into the future. □



料理人 江川 Ryorinin EGAWA TEL: 03-3818-3575

〒113-0033
東京都文京区本郷 5-25-11
本郷川端ビル 1 階

☎ 昼 (火～金) 11:30 - 14:00
手打ちそばのセットメニュー、予約制会席

夜 (月～土) 18:00 - 22:00
コース料理のみ

☎ 日曜日、祝日

1F, Hongo Kawabata Building
5-25-11 Hongo, Bunkyo-ku, Tokyo 113-0033

Lunch: 11:30 - 14:00 Tuesdays through Fridays
(*soba* sets and *Kaiseki* meals reserved in advance)

Dinner: 18:00 - 22:00 Mondays through Saturdays
(multi-course meals only)

Closed Sundays and national holidays

アクセス:

東京メトロ丸ノ内線
および都営地下鉄大江戸線「本郷三丁目駅」より徒歩5分

Directions:

5-minute walk from Hongo Sanchome station on the Marunouchi and Oedo subway lines

