



イヴァン・ヴェルヘレさん(左)
20年以上のパートナー川上明久さん(右)

プチボワ独占インタビュー

ブルージュ和食レストラン 「たぬき」オーナーシェフ イヴァン・ヴェルヘレさん

「たぬきは今年で創業22年。この間、レストランという場を通じて、ベルギーの人たちに日本の文化や風習を紹介しようと努めてきました。」



プロフィール：Ivan Verhelle
ベルギー・ティルト (Tilt) 出身。
妻 (リンダ)、長女 (23歳)、長男 (19歳) の4人家族。ブルージュ在住。

料理人になったきっかけ

小さいときからスポーツと料理が好きでしたが、スポーツで生活するのは難しいと思ったので、料理の道を選びフランス料理を学びました。調理師学校を卒業して、すぐに日本へ行きました。そのころ、新しい料理がヨーロッパで流行っていて、いろいろなインスピレーションがアジアから来ました。日本で料理を勉強したいと日本大使館に手紙を書き、料亭白雲閣(現リビエラ東京)で2年間働くことになり、日本語も修得しました。その後キッコーマンのレストラン「大都会」(ドイツ・フランクフルト)で働きました。このころ明久さんとの出会いがありました。

ブルージュに開店

スイスへ転勤の話が出た頃、妻リンダが妊娠しました。子どもができたらベルギーへ戻ろうと決めていたので、ブルージュで小さい店「たぬき」を始めました。ブリュッセル、アントワープには住みたくない、ゲントではいい商売ができそうにない判断し、当時日本人も多くいた、小さくてきれいな町ブルージュに決めました。1989年のことです。その2年後の1991年に明久さんがスタッフとして来てくれました。しかし、4年くらいしてその場所を明け渡さなければならなくなり、1993年、現在の場所に引越しました。



店名「たぬき」

ブルージュのシンボルは、クマなんです。ブルージュの市旗にも描かれています。たぬきはクマに似ているし、ベルギー人にも発音しやすい音なので、「たぬき」と命名しました。和食レストランにVerhelleという自分の名前を使うのはおかしいですね。

当時の客層、そして今

オステンドに日本企業があったので、結構日本人が来てくれました。最近はこの辺に住む日本人が減ったので日本人客は減りましたが、和食ブームで地元の日本食ファンが増えています。80%くらいはベルギー人の客です。ただ、日本人と食べる量が違うので、追加注文を避けるため、ボリュームを増やしました。たとえばステーキの量を80gから150gにするなど。しかし、洋風にアレンジするのではなく、当初からのオーソドックスな和食を提供しています。なじみ客は「いつものあれが食べたい」と来てくれるので、焼き鳥などの定番はメニューからはずせません。食べたいと思うものがその方へのお勧め料理ですから、この定番メニューに現地の旬の食材を使った季節のお勧めをプラスして皆さんに満足してもらっています。ただ、最近は一皿のボリュームを減らして種類を増やす傾向にあります。これはフランス料理にも言えることです。



フランス料理への影響

日本料理からヒントを得ようと、ベルギーの星付きトップシェフが和食材に挑戦しています。のり、わかめ、ゆず、ぼん酢などをアレンジしてフランス料理に使っています。以前これらの食材は、当店を通して注文していました。彼らは和食の色使い、盛り方も学んでいます。鉄板焼きのプレートまで持っていますよ。

取材日のデザート(写真上)
明久さんの創作。ヨモギときな粉のアイス、焼いた生ゆば、ゆず入りマスカルポーネのクリーム、季節の果物添え、フランボワーズソース。
器：飯村明巳作

食材の入手

開店したころは、食材を手に入れるのが大変でした。あまりチョイスがなかったので、メニューに幅がありませんでした。昔マグロは1匹単位で購入していましたが、今はキロ単位で買えます。当時は、和食材を使う店が少なかったので注文も限られていましたが、今は星付きシェフもマグロ、ギンダラなどを使っています。食材の種類も増えました。

スタッフとの調和

一緒に働いている仲間は、私の家族です。仕事は給料のためだけではないでしょう。パートの方でも皆さんと楽しく料理を作って、和気あいあいとしたチームワークを



大切にしています。昼食はいつもスタッフと取り、スタッフの誕生日には、お母さん役の妻がケーキとプレゼントを用意しています。「日本

時代に周りからお世話してもらったように、私は今スタッフに同じことをやって恩返しをしている」とよく妻が言っています。スタッフが元気だったら楽しく仕事ができ、皆からのアイデアで新しいものが誕生します。スタッフのチームワークとエネルギーで当店は成り立っています。

和食の魅力

健康的で美味しい。ソースで隠すのではなく、素材をそのまま使っているのが、自然の料理ですね。刺身なんて魚そのものが見えてシンプルじゃないですか。和食は決してシンプルには作れないですが(笑)。

Tanuki Oude Gentweg 1, 8000 Brugge
Tel. 050 34 75 12 www.tanuki.be
水-日 12h~14h、18h30~21h30、月・火休
夏休み：7月8日夜の営業~24日

inspiration of Japan

PREMIUM ECONOMY

NEW PREMIUM ECONOMY.

9月14日：ロンドンに新シート導入。その他都市にも順次導入予定!

※導入時期は都合により延期になる場合もございます。ご了承ください。

いつもの旅にワンランク上の快適さを。

詳しくは ANA ホームページをご覧ください。www.anaskyweb.com

ANA A STAR ALLIANCE MEMBER