



## 石川次郎

### Jiro Ishikawa

Profile: エディトリアル・ディレクター。1941年東京生まれ。1964年に早稲田大学卒業後、海外旅行専門のトラベル・エージェン트에勤務。1967年2月、平凡出版株式会社に入社。「平凡パンチ」誌で編集者生活のスタートを切る。「Made in USA」、「SKI LIFE」など実験的雑誌づくりを経て、1976年の「POPEYE」創刊に加わる。現マガジンハウス最高顧問の木滑良久氏との共同作業で、引き続き「BRUTUS」、「TARZAN」、「GULLIVER」などを創刊。各誌の編集長を歴任する。1991年10月よりマガジンハウス広告局長。1993年2月末、同社退社。同年4月、企画・編集プロダクションJI inc (株式会社ジェイアイ) を設立。メンバーシップ・マガジン「SEVEN SEAS」(アルク刊)などの編集長を務め、現在は六本木ヒルズのフリーペーパー「HILLS LIFE」、三菱UFJニコスカードの会員誌なども手掛ける。また、六本木ヒルズ内にある「TSUTAYA TOKYO ROPPONGI」や川崎の「LA CITTA DELLA」など商業施設のプロデュースも行う。1994年4月より2002年3月までテレビ朝日「トゥナイト2」の司会を務める。現在はBS放送の旅番組の企画・出演なども行い、活動は多岐にわたる。

## 基本に忠実な骨太な料理がいい！ 時代にとらわれず、 作り手の気持ちが物作りの基本ですね

1970、80年代に様々な有名雑誌を創刊、編集長も歴任し、またテレビなどでも広く活躍してきた石川次郎さん。常に時代を見つめ、時代の中にあって、彼が提案してきた悦楽的生活は多くの若者に支持を受け、日本の新しい時代を作り出してきました。「食」を切り口にして、時代、世界、そしてご家族(ご子息)のことを伺いました。また、会話からこぼれ出た、雑誌作りへの洞察も興味深いものとなりました。

### 80年代から、「食」にこだわった悦楽的生活を提案

——まず、石川さんとひらまつとの関わりあたりから教えてください。

たまたま僕のオフィスの近くにひらまつさんのお店があるので、昔から知っていますよ。僕は美食家とは言えない人間ですが、編集者の中では、ひらまつさんのされてきたことは知れ渡っていて、編集長当時、何度か取材にも協力していただいたと思います。

——石川さんがこれまで手がけられてきた雑誌などでも、「食」ということはテーマの1つだったのでしょうか。

特に「BRUTUS」かな、「食」は大きなテーマでしたよ。1980年が創刊なんですけど、その頃、日本は高度経済成長真っ只中で、日本の男たちは企業戦士と呼ばれていて、働くことだけが正しいというような風潮でした。でも、「ちょっと待てよ」と、たしかに働くのは正しいことだけど、よく働いた以上は、それに見合った生活を享受する権利もあるんじゃないかと考えたんです。

今では、そんなこと当たり前のことですが、当時はそういう考え方が、わりに新鮮だったんです。つまり「悦楽的生活」を目指すと言いつつ、「BRUTUS」は、そろそろ我々も上質な生活にこだわろうよということを男たちに提案した初めての雑誌だったと思います。

——そこに「食」があったわけですね。

そうですね、まさに悦楽的生活に「食」は欠かせないものでした。僕が80年代初頭にそんな雑誌の創刊作業をしている頃、ちょうどひらまつさんもお店を始められた。だからもしかしたら、同じ時期に同じようなことを考えていらっやっったのかなと思います。

——「食」にもスタイルを持つということですね？

今だとちょっと口にするのも恥ずかしいけれど、27、8年前には何をやるにも、スタイリッシュということがテーマになり得たんです。つまり「食」に関してもスタイルが求められた。シャンパンなんかも、その頃あたりからよく飲まれるようになったんじゃないかな。

——現在に話を持っていきますが、もし、今ならどういふことが「食」のテーマになると思っていますか。

山ほどある食品の中からどれを選び、それをどう食すかということがテーマの1つになるんじゃないでしょうか。それは健康に関することかもしれないし、環境に関することかもしれない。今の編集者が「スローフード」という言葉を使ったりしているのを、くすぐったく感じつつ、雑誌にはいつの時代でもそういうキーワードが必要なんだなとも思っています。雑誌というのは、世の中の動きと同調しながら、受け入れられていくものですから。

## 旅先ではその国の料理を食べてその国を知る

——ところで、石川さんは世界中、様々な国に行かれていて伺っていますが、旅先でどういったものを食べて、各地の食文化から何を感じていらっしゃいますか。

具体的に言えば、朝は街に出て、その国の人たちが普通に食べている朝ご飯を食べるようにしています。そうすると現実が見えるというか、その国の普通の生活が見えてくる。すると、この街に住んでいる裕福な人たちは何を食べているんだろうということにも興味が出てきます。反対に、あえて高級レストランにも行って、両面を見るようにしています。

—— どういう料理を食べることが多いんでしょうか。

僕は海外ではその土地の料理しか食べないんですよ。タイに行ったらタイ料理しか食べない、ベトナムに行ったらベトナム料理しか食べない。日本料理やイタリア料理とかも食べたくるんですが、このことは頑固に守っています。その国、その地方特有の料理を食べるところから、旅が始まるという気がするんです。なんかね、もったいない気がするんですよ、タイで朝から目玉焼き食べたりすると…(笑)。その代わり、日本にいる時は、もっぱら雑食ですよ(笑)。

——日本では世界中の料理を、いつでも容易に食べることができますね。

そう、しかもレベルが高いし、こんな国はないですよ。世界を旅していて、そう感じますね。考えてみたら、ひらまつさんがされているビジネスって、本当に凄いことだと思いますよ。他の国ではなかなか成立しないことじゃないかな。

——それは、ブランドポートフォリオを構築して展開しているということに関してでしょうか。

うん、そこが凄いと思いますよ。いろいろなブランドをお持ちなんです。やっていて面白いでしょうね(笑)。それとね、僕はそれほどフランス料理に詳しいわけじゃないけど、ポール・ボキューズさんのお店があるでしょ、ああいうしっかりしたフランス料理っていいなあって思いますよ。というのは、最近のフランス料理って、とっても美しいデリケートだけど、目の前にアート作品を置かれたようなかたくなるしさもある。でも、ひらまつさんの料理は、素人の僕が言うのもなんだけど、基本的に忠実というか、ずっしりした感じが好ましいんですよ。ボキューズさんを選ばれたのも、共通する部分があることのような気がします。骨太な感じがします。

## 恒例の腕相撲、初めて父親が息子に負けた時

——石川さんのご息も料理店をされているんですよね。

そう、せがれはイタリア料理のシェフなんです。奴の料理も、いわゆる今風のものじゃなくて、ガッツリ系です。僕が注文をつけたわけじゃないけど、彼も僕もそういう料理が好きなんです。イタリアでは高級レストランから庶民的なレストランまで様々な店で修行したようですが、長く修行したのが、フィレンツェの昔からあるトスカーナ料理のレストランで、彼はそれを選んだんですよね。オーセンチックなイタリア料理です。

——息子さんが修行に行かれる際、日本から送り出される時に、ご愛用の腕時計を渡されたとか。

奴が旅立つ前の晩に、恒例の腕相撲をしたんです。あいつは高校時代はクラスで一番腕相撲が強かったんですが、なぜか僕には一度も勝ったことがなかった。理由は、親父には勝てない、と思いついていたせいじゃないでしょうか。でも、その出発する前の日の対戦では、初めて僕が負けてね。「勝った、勝った」って喜んでいましたけれど、その時に、僕が使っていたローレックスの時計を渡したんです。「これを親父だと思え」なんてことは言いませんよ。お金に困った時にでも売れば、少しは足しになるかなと思って渡したんです。今でも大事に持っていてくれるようです。



## 時代にとらわれず、「こういうものを作りたい」といふ気持ちが物作りの基本

——息子さんのお店に行かれることはありますか。

しょっちゅう行くと思われちゃうから(笑)。たまにね。20席程度の小さな店だけど、席数にもこだわりをもっているようで、お客さんとの距離が近い店を作ったようです。お店を開く時に、いろいろなことは言わなかったけれど、ひとつだけアドバイスしたんですよ。「時代遅れの店を作れよ」ってね。

—— どういう意味でしょうか。

これは雑誌を作っていていつも感じることなんです。いかにも今風というのは、その時代でしか通用しないし、トレンドだけを追いかけてしまうと、結局は短命に終わる気がするんです。それにね、息子の料理にも合うんですよ。オーセンチックにこだわる30年前からあったような雰囲気のお店です。

——石川さんがされている雑誌作りも、ご息がされている料理も、いわゆる物作りという部分では似たところがありますね。

そうかもしれない。で、現役の編集長ではない僕が言うのは少し恥ずかしい気はしますが、今の時代って実はとても「雑症的」だと思うんですよ。100万部も150万部も売らなければならないわけだし、少数でも面白い雑誌が存在し得る時代なんじゃないかな。雑誌というのは「こういう雑誌を作りたい」という強い気持ちから出発しなきゃいけないと思うんですよ。僕たちがかつてやっていた頃は、それがまずありきで、売れる雑誌、もうかる雑誌を作るのではなくて、作りたい雑誌をいかに作るか、それを読者にどうやって受け入れてもらうかということばかり考えていた。雑誌って、そういうものだと今でも思っています。