



大内順子 Junko Ouchi

Profile: ファッション評論家、ジャーナリスト。上海生まれ。青山学院大学文学部英米文学科卒業。大学在学中はモデルとして活躍する一方で、画家・舞台美術家である宮内裕氏と結婚。卒業後は、雑誌、新聞、ラジオ、テレビなど、幅広い分野で、ジャーナリストとして活躍。優れた語学力というだけでなく「自分で直接取材したものをだけを伝える」というジャーナリストとしての真摯な姿勢は、トム・フォードをはじめ、多くのトップ・デザイナーたちの篤い信頼を集める。著書に、自伝的エッセイ『生きること、着ること』（講談社）、『パリ・コレの最前列から』（婦人画報社）、『おしゃれの夢』（平凡出版）、『たたかわない生き方（イースト・プレス）』など多数。また、近年は「大内順子」ブランドの着物、器、サングラス、ウイッグ他の制作も手掛ける。2001年、フランス共和国より「フランス芸術文化勲章 オフィシエ」を受勲ほか受賞歴も多数。

パリに行くと今でもホッとします、 東京の隣にある感じがするんです

ファッションという競争の激しい社会、常に「流行」というものを意識する世界の中にいて、常に真摯な視点で日本にファッションの素晴らしさを紹介してこられた大内順子さん。ファッション・ジャーナリストの草分け的存在である彼女の言葉は、時代を超えて人を幸せにするためのものであると同時に、彼女自身を若々しく美しく保っているものだと思います。パリのお話からポール・ポキューズ氏に感動したエピソード、今後の抱負としてバラを育てていきたいという彼女の可愛らしさが、心に残るインタビューとなりました。

パリそのものがアート、しみじみと美しい街だと思えます

—大内さんと言えばファッション、ファッションと言えばパリ、ということで、まずはパリのお話からお伺いします。

パリはね、とっても好きな面と、あまり好きじゃない面があるんですよ。だって、とってもいい人がいる半面、極端に意地悪な人もたくさんいます。それがパリですよ。私のようにファッションをやっていると、パリが大好きでパリに憧れて、それでファッションの仕事に就いたと思われることもあります。必ずしもそうではないんですけど、どんな国でも旅行に行き、色々見ることが好きです。でもファッションを通じて、結果としてパリに関わることが多いということなのです。

—パリではアパートマン（フランス語で「アパート」）を借りてお住まいになっていたこともあるそうですね。

ええ、それでいいことも悪いことも味わいました（笑）。でも、未だにパリに行くと、しみじみと「なんて美しい街なのだろう」と思います。昔ながらの場所、例えばセーヌ川に夕闇が迫る頃、アレクサンドル 3 世橋辺りを見ていると、周囲にポツポツと灯りがともってきて、本当にパリという街そのものがアートだなと思います。そして、パリに行くとホッとします。私にとっては、パリは東京の隣にある感じがするんです。

—その美しい街パリで、お食事なんかはどうされていたんですか？ お仕事で皆さんとフレンチなどを外でいただくこともあります。

アパートを持っていたものですから、マルシェ（市場）やスーパーで買い物をして家で食事することもありました。アパートマンのあったヴィクトル・ユーゴーは、とても便利なところです。隣にローリントン通りという細い道がありまして、そこにはみんながよく行くレストランや、スーパーから雑貨屋さんから、靴の修理屋さんがあったり、洗濯屋さんがあったりと、とても生活用の通りだから買い物はよくそこでしていました。その前はマドレーヌにスタジオ（日本でいうワンルームマンションのような感じで長期滞在できる部屋）を借りていました。

—アパートマンやスタジオを借りていらっしゃったのは、やはり仕事上、便利だったからでしょうか。

コレクションは年ごとに、ショーの数がどんどん増えて、ショーが終わって、外でゆっくり食事をするなんていうゆとりがなくなってしまったのです。ミラノコレクションが終わるか終わらないうちに、もうパリコレが始まってしまい、朝の8時から出て、夜は11時くらいにやっと帰ってこれるという毎日です。それから着替えて外で食事するのは大変なので、アパートマンを借りようと思ったのです。

—コレクションの時期というのは本当に大変なんですね。

その反動というわけではないのですが、コレクション以外の取材でパリに行く時というのは、食べることに提案をするので（笑）。凄い味を出される方というのは、人間的にも凄いと思って、取材以来、私はポール・ポキューズ・ファンなんです。

ポール・ボキューズさんを取材して以来、彼のファンなんです

——例えば、それはどういうご提案だったのでしょうか。

未だに忘れられないのは、80年代の頃、私、ポール・ボキューズさんを取材したことがあるんですよ。企画としては、もちろん彼のお店のキッチンから何から取材するんですね。彼は朝早く、マルシェにご自分で品選びにいらっしゃるのですが、そういうのもカメラで追っていくのです。

——それはテレビの取材ですか？

そうです。それで、まず打ち合わせの際、私は彼にお目にかかるのは初めてだったのですが、彼が「今夜は是非、うちにきて食べなさい」ということで、スタッフも結構な人数だったのですが、みんなでディナーをいただいたわけです。それが美味しいこと美味しいこと。それから、彼が「今、ちょうどボジョレーで利き酒をしているから、それも取材しませんか？」ということで、私もスタッフもみんなで行くことになったのです。私がボキューズさんの車に同乗させていただく、彼が「クルーの車はどうせ遅いから、その前にいい物を見せてあげる」とおっしゃって、私は何だろうと思っていたら、それが彼のオルゴールのコレクションだったんです。

——オルゴール？

ええ、でもね、私、オルゴールっていうと、小さな物を想像していたのですが、それが全然違うの。もう、凄く大きくて。大きな部屋全部を占める位の大型サイズをはじめ、いっぱいあるの。それこそメリーゴーランドのような物も、中・小型の変った可愛らしいものもあって、本当に素敵な。私の中のオルゴールの観念が、あんなに覆されたことはありませんでした。

——それから利き酒にいらっしゃったんですね。

長いテーブルにずらっとワインが並んでいましてね、そういう感じで利き酒をするというのも初めてだったのですが、ボキューズさんが「全部を利き酒したら酔ってしまうから、僕が美味しいというものだけをためしてみなさい」というので、彼に選んでいただいたワインだけを飲んでいました。私、元来、ワインと日本酒に関しては、美味いまいまいに敏感なのですが、彼が薦めてくれたワインは、本当に美味しかったですね。それもとってもいい経験でした。

——非常に美味しい取材でしたね。

でも、まだあるんですよ(笑)。全部取材が終わって「ありがとうございました」と言ったら、「もうひと皿だけ食べて帰ってほしい」とおっしゃったのです。そこで出てきたのが、かの有名なトリュフのスープだったのです。それがまた凄く美味しかったです。

——今日、インタビューをさせていただいているこの「メゾン ポール・ボキューズ」のメニューにもある「1975年にエリゼ宮にてV.G.E.に捧げたトリュフのスープ」ですね。

ええ、そうです。このお料理は前にもいただいたことはあるんですが、それがことさら美味しく、それで、つくづく思ったのは、凄い味を出される方というのは、人間的にも凄いということ。それ以来、私はポール・ボキューズ・ファンなんです。なんて素晴らしい人だろうと思って、彼に大感動したんです。

食事をした後に、その方が人に薦めたくるのが本当に素敵なレストラン

——ファッションに関してはいかがでしょうか？

そうですね、デザイナーは、素晴らしい作品を作っている、嫌な方はいっぱいいるんですよ(笑)。ファッションというのは、厳しい競争の社会ですから、下を切り捨てる上昇志向がエネルギー源という方もいるのだと思います。

——大内さんの近著「たたかわない生き方」というのは、ファッションの世界に生きてこられた大内さんだから出てきた言葉なんですね。

ファッションの世界で、戦って戦い抜いて地位を築いていくようなシステムの中にいる人は、より強くより意地悪になってしまうわけです。でも私は、とても戦う能力がないですし、そこで戦うよりは正反対の生き方のほうが、自分も心地いいし、周りの方も心地いいと思うのです。私、戦うということが嫌いなんです。お料理の世界でも、きっと競争は厳しいのですが、もっと違う次元で、ポール・ボキューズさんなどは素晴らしい地位を得られているのだと思います。人が何を求めているかを即座に判断して、人を喜ばせてあげようという、広い意味での「愛」の心でサービスされる、それを私たちは感じて、あの時、私もスタッフもみんなボキューズ・ファンになってしまったわけです。戦って、相手をズスタにして、何かを得たとしても、本人もそんなに幸せじゃないですからね。マスコミの世界にも同じものを感じます。映画『ブラダを着た悪魔』のようなことって、よくあることだと思いますけれど。



——大内さんはひらまつのレストランのメンバーでいらしゃいますが、お食事に行くレストランはどのようにお選びになるのでしょうか。

私がお招きする場合、まず一番大切なことは、その方に喜んでいただくことです。それは「味」ということがありまして、「お酒」もあります。その方の好みに合った味の良さ、それプラス、「サービス」ですね。私自身がまず「これだったら大丈夫、これは素晴らしい」というお店を選びます。Aさんが喜んだからといってBさんも喜ぶとは必ずしも言えませんが、食事をした後に、その方が人に薦めたいくなるようなところ、そういうことだと思います。お招きした方がリラックスして、本来の味の良さを十分に味わえるような、行き届いたサービスのレストランがいいのだと思います。その点で「レストランひらまつ」などは、平松ご夫妻が分担して、奥様がお客様一人ひとりに丁寧に配慮されて、ご主人が味のほうを完璧にされて、そういうパートナーシップって立派だと思います。あと、東京ミッドタウンがオープンして間もない頃、どこもかしこも、「ポタニカ」もいつも予約がいっぱいだったのですが、でも誰もが行きたい「今」を逃したくないと思って、早めに予約して、いろいろな方を「ポタニカ」にお誘いしたのです。あの景色を見ながらの食事は、お連れした皆さん、とても、とても、喜ばれましたね。

——大内さんがレストランに期待されていることと、最後にご自身の抱負などあれば教えてください。

レストランに期待するというよりも、もしあるとすれば、願わくば、社会の経済状況がよくなって、皆さんがレストランにどんどん入られて、沢山の方が美味しい料理を楽しむ幸福を味わう時代に早くなればいいなあと思います。私自身としては、ささやかな喜びというのがありまして、それは植物を育てる喜びです。今、うちの庭にはバラがたくさん咲いています。私ね、普通は3回しか咲かないところを、バラを5回咲かせるんですよ。朝起きたら一番に見て、お水や肥料をあげて、そういうことに無償の喜びを感じます。