

旅から生まれたパクチャーハウス

大学時代は旅に明け暮れていました。在学4年のうち約1年を海外で過ごし、約半年を国内旅行に費やしました。「旅ばかりしてるね」と友人たちから言われましたが、残り2.5年は大学のあった京都で過ごしたことになります。

旅を非日常の楽しみと定義付ける人に多く会いました。「辛い日常からの束の間の解放」。そうだとすると僕の大学生活は、半分以上がつまらない時間だということになります。「いや、そうじゃないだろう」。そう思い、僕は旅を「日常」とすることに決めました。

旅とは「外国に行くこと」だけではありません。旅先で会った人と再会したり、旅先で思いついたアイデアを実行したり…。つまり、日常的に自分を「解放」することが旅であると考えました。

旅人として生きて行けるかという質問を、大学を卒業するときに自分に問うたものです。当時の僕はそれに答えることができませんでした。縁あって大企業のサラリーマンでキャリアをスタートし、3年後にはスタートアップ企業の立ち上げで友人の手伝いをしましたが、その間、僕は日常を束縛されるために費やすのではなく、解放されたまま過ごせるよう意識していました。

仕事の合間に旅を繰り返し、物理的な移動も増やしていききました。ユーラシア大陸を3度横断し、英ブラッドフォード大学の大学院で旅人として学びました（「旅と平和」というタイトルの論文で平和学修士号を取得）。

そんな過程を経て、日常的に旅ができる空間として僕はパクチャーハウス東京を作りました。「ヨーロッパの夏の広場」をイメージした店内は、居合わせた人が楽しく挨拶や会話をしてほしいという願いが込められており、それゆえ明るくて開放的なのです。

この1年ほど世間は「パクチャーブーム」と呼ばれるようになりました。超絶ニッチなパクチャーの専門店を作って変人扱いされた9年前から、日本におけるパクチャー普及を目指していたものの、本当にパクチャーがここまで普及したのは嬉しい誤算です。

しかし、僕が作ったパクチャーハウス東京は、パクチャーの知名度にかかわらず、旅の空間でありたいと思います。より多くの旅人が集まり、より多くの人が旅の話をするようになるように、パクチャーハウス東京は9月15日から国や地域を特集することにしました。人気の定番料理とともに、期間限定のパクチャー料理を食べながら、世界に思いを馳せてください！

特集:フランス

異邦人のタブレ Taboulé de "L'Etranger" 890円

フランスの国民食をキヌアでパクリました

フランスで日常的に食されているクスクスを使ったサラダ「タブレ」を大胆にアレンジしました。クスクスの代わりに「スーパーフード」として話題のキヌアを使用しています。タブレは元々、イスラエルやレバノンで食べられていたものを北アフリカ(マグレブ地方)のクスクスを使ってフランス風にアレンジしたサラダで、フランスを歩いているとよく見かけます。いろいろな文化が融合してできたタブレを、さらにパクった逸品です。



平和のラペ Râpées de La Paix 890円

パクチャーがつなぐニンジンと青パパイヤの“平和”のサラダ

フランスの「ラペ」と沖縄の「しりしり」。どちらもニンジンをすりおろした料理です。空間を越えて同じような料理が食されているって面白いなと思い、二つをパクチャーでつなぎました。味付けはフランスのラペをイメージしてグレープフルーツの酸味とバク蜜を使い、ニンジンのほか沖縄の青パパイヤも加えました。フランスのニンジン料理「râpées」とフランス語で平和を意味する「la paix」。カタカナで書くとどちらも「ラペ」なんです。はいはい、またダジャレですよ。

キッシュ・パクレヌ Quiche Paxraine シェアメニュー 980円

牡蠣と角切りステーキのメドックマロン仕様！

フランスのアルザスローヌ地方の郷土料理からフランス全国で一般的となったキッシュをパクリました。給水所にワインが置いてあるというかのメドックマロンでは、38km地点から食事の「フルコース」が始まります。そこで毎年大人気なのが牡蠣と角切りステーキ。「ここにパクチャーが欲しい」といういつもの僕の気持ちをキッシュに詰め込みました。付け合せはオクラのスプラウトとパクチャーを、フランス発祥ではないフレンチドレッシングで！

フランス旅から持ち帰ったパクチャー料理とワインをどうぞ！！

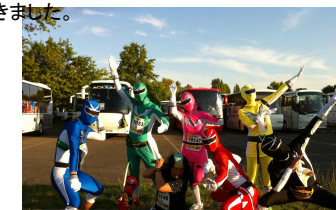
フェロモンヌ(白) 5,890円

生産者：内田修さん。フランスロワール産。ソーヴィニオン・ブラン種 100パーセント。窒素ガス充填方式で酸化を防いでいる珍しいワイン(酸化防止剤無添加)。タンクの中の状態のまま飲んでいただきたいという思いから、厳選した澱を残したまま濾過をせず残した白ワイン。素材の風味を大切にしたいシンプルなお料理との相性は抜群。素材の風味を大切にしたいシンプルなお料理との相性は抜群。

パクチャーハウス東京店主 Kyo paxiは、パクチャー・ランニング・クラブ(パクチャーハウスのお客さんなら誰でも歓迎！)のメンバーとともに2011年から毎年訪れているメドックマロンで内田修さんと知り合いました。2016年のメドックマロン前日に内田さんにシャトーや葡萄畑を案内してもらい、たっぷり話を聞いてきました。

アリアス・ピノノワール(赤) 5,890円

生産者：ロワール・ポアチエ農業協同組合。フランスロワール産。ピノノワール種100パーセント。BIO栽培。亜硫酸塩(酸化防止剤)完全無添加。ステンレス樽発酵。熟成期間4か月。果実味重視のフルーティなワイン。2015年という天候に恵まれた素晴らしい年のみ生産可能なタイプのワイン。



メドックマロンとパクチャー

パクチャーハウス東京の店主 Kyo paxiは、メドックマロン出場のため、毎年9月にフランスを訪れています。ビール腹克服のためにランニングを始めた僕は、給水所にワインが置いてあるという酔狂なこのマロンに一度だけ出場しようと、5年前にボルドーを初訪問しました。「酒飲んで走るなんて危険じゃないの？」という多くの声に同意しながら現地入りし、酒飲みランナーとしての思い出作りのつもりで走り始めました。

実は言うとはマロンが大嫌いでした。高校を出てから全く走る気はなかったし、お腹の脂肪が恥ずかしいレベルになるまでは少々の運動はしたものの、「走ること」を全否定していました。走るようになったきっかけは直接僕の口から聞いてほしいですが、マロンに苦手意識があった僕は「走ることを強制されること」がイヤだったに違いありません。

メドックマロン 2011は初めてのフルマロンでした。未経験の距離に恐れつつ、色とりどりに着飾ったたくさんのランナーとともに歩を進めて行きました。そこにいる人はとても陽気で、一緒に写真を撮ったり、楽しく会話をしたりしました。日本の学校の先生がいたら「ベチャクチャしゃべってないで真面目に走りなさい」と言ったことでしょうか。そして給水所に到着して驚きました。ワインがグラスでサーブされていました。他人を蹴落としてワインを取るような人はいません。立ち止まり、グラスを回してみたり、香りをかいてみたりして、周りのランナーと乾杯が始まりました。マロン大会中に、立ち止まっておしゃべりする！これはマロン大会の最高のインベションだと感じました。

毎年日本のメディアもメドックマロンについて報じます。たいていは「酒を飲みながら走る変わったマロン」という視点です。それは表面的なものにすぎません。「スタートからゴールまで、ワインや飯装を通じてランナー同士がコミュニケーションを取りまくるマロン」というのが本質だと思いました。そして、「メドックマロンに一度行ったことがあります」と体験談を語るより、毎年訪れて「メドックマロンは僕の人生の一部にしたい」と思い、初参加の完走前に毎年訪問することを決めてしまいました。

この素晴らしい旅をほかの人にも伝えたいと思って作ったのが「パクチャー・ランニング・クラブ」です。パクチャーハウス東京のお客さんなら誰でも入ることができ、メドックマロンに関する情報提供と出場への意思を固めるための飲み会を不定期に行っています。