



PROFILE

日本料理「楽心」店主。料理専門学校を卒業後、「懐石料理 岡田」「とよなか板会」で修業を積み、技術や感性を磨く。36歳で独立し、2013年大阪・福島区に「楽心」をオープン。独立からわずか半年でミシュランひとつ星を獲得して以来、6年連続で星を獲得。店名は、父への感謝を込めて自身の名前から「心」を、料理の根源である「楽しむ」から「楽」の字をとって命名。

四季折々の季節の移ろいを、一皿ひと皿に美しく表現。器も自らが目利きして買い付けるほか、特注の土鍋や人間国宝に依頼した卓上すだれなど、演出のための労を惜しまない。料理の構成、器の選択、盛り付け、所作や言葉遣いまで、すべてに心を配り、最高のひとときを提供する。

店主

片山 心太郎

今の自分にしかできない、

若さゆえの表現を。

6年連続でミシュランひとつ星を獲得している日本料理店「楽心(らくしん)」。表通りから奥まった静かな路地にありながら、連日多くの美食家や著名人で賑わいます。床の間に見立てた中庭には趣きあふれる季節の彩りが演出され、一歩足を踏み入れればまさに別世界。若くして名店の仲間入りを果たした店主に、日本料理への想いや白衣について、お聞きしました。



片山 心太郎氏は楽心様のロゴを刺しゅうした調理衣(1-607)を着用されています。



お客様の想像を超えるストーリーを演出する。

料理の道に入ってからずっと日本料理一筋。自分はこの仕事以外はない、天職だと思っています。お客様の好みや雰囲気、お出しした料理がすべて記憶に残りますし、喜んでいただくために趣向を凝らすのも好きですね。お客様がどんな反応をされるかが、いつも楽しみです。

この店を開くとき、コンセプトはあえて決めませんでした。やってみてわかること、出会いによって変わるものがたくさんあると思ったので。内装はデザイナーの方と一緒に考えましたが、めざしたのは70%のデザイン。出来上がった時点で100%ではなく、この空間

に人が入って動くことで、完成に近づいていくものをめざしました。料理も同じで、今の自分にしかできない表現を大切にしたいと思っています。和食は基本的に引き算の料理ですが、若さゆえにできる表現、というのがあります。基礎は守りつつ、その上で自分の色をどう出していくのか、そこは非常に意識しています。

おもてなしで大切にしているのは、ストーリーを提供すること。お客様がここでどんな時間を過ごされるのか、そのストーリーを描いて料理の組み立てや演出を考えます。これまではお店の中だけで物語を成立させればよかったのですが、今はSNSの時代。来店され

る前から、タネが見えてしまっているんです。だからこそ、お客様の想像を超える驚きや喜びを提供できるようなストーリーを考えています。見るもの聞くものすべてが、表現や演出の参考になりますね。買い物に行っても、この色の合わせ方がいいとか、自分ならどう使うかなとか。意識しなくても考えてしまいます。その結果、1・2年目には思いつかない発想も出てきますし、続けてきたからこそ、発想をかたちにできる業者さんや職人さんとの出会いにも恵まれました。



奇をてらわず、シンプルに。 白の奥にある“わびさび”の世界。

いま着ている白衣は、とてもシンプルなもの。日本料理そのものが素材の持ち味を生かしたシンプルなものですから、白衣もあまり主張したものは選びません。白さの奥に見える“わびさび”のようなものが、日本らしい表現だと思います。ただ、カウンターに入ったときにお客様からどう見えるかは意識して、刺しゅうの位置や大きさなどは工夫しました。スタッフの白衣には、腕にネームを入れています。私が修業していた頃は自分の白衣というものがなく、先輩から順番にきれいな白衣を取っていくようになっていました。この店では自分の白衣に責任と愛着を持って着てほしいので、ネームを入れて個人で管理するようにしています。白衣はお客様の前に出るときの正装ですから、汚れた白衣はセンスがない、いつも白く美しいものを着るようにと伝えています。

先日ベルギーの三ツ星シェフと、現地でコラボレーションするという企画がありました。海外では、日本の白衣がとても映えますね。このシンプルな白が、非常に際立ちました。ただ、海外ではアピールも重要ですので、あえて白衣の足もとに鮮やかな色のスニーカーを合わせるなど、話題のきっかけになるインパクトを出したいという思いも芽生えました。今も外国人のお客様は多くいらっしゃいますが、これからもっと海外に向けてアピールする機会を増やしたいと思っています。独立して7年、次のステップに行くのは今だと感じているので、大阪の日本料理をしっかりと盛り上げていくためにも、積極的に発信していきたいですね。今後は海外用など、新たな白衣も考えていこうと思います。白衣もその時々自分に合わせて、変化していくもの。これからどんなものを着るのか、楽しみでもありますね。



(店舗情報)
大阪市福島区福島1丁目6-14
06-6451-2323
11:30~13:30 (入店) 17:30~21:00 (入店)
※昼食のみ要予約 不定休