



ふなこしえいいちろう★2時間ドラマの出演本数は300を数え、現在放送中の「その男、副署長」をはじめ7本の主演シリーズを持つ。12月19日には主演映画「ウルルの森の物語」が公開される。

ジャン＝リュック・ナレ★20年間にわたる世界の高級ホテル業界での経験をもち、'03年にミシュランに入社。'04年6月「ミシュランガイド」6代目総責任者就任。48歳、パリ在住。

船越英一郎がお勧めしたい  
京都「三つ星の肉店」★★★

三嶋亭 本店

京都府京都市中京区寺町三条下ル桜之町405  
☎075-221-0003

安参

京都府京都市東山区祇園町北側347  
☎075-541-9666

焼肉北山 本店

京都府京都市北区紫竹西野山56番地クレセント三宝1F  
☎075-495-3393

ました、ぜひ今度(笑)。  
**船越** ナレさんにひとつだけお願いがあるのですが、それは「京都の肉料理」について。京都は世界的に有名な松阪牛をはじめ、近江牛、丹波牛とおいしい肉の生産地に囲まれていて、通いたくなる店が多い。たとえば、すき焼きで有名な「三嶋亭」。ここはオイル焼きも絶品ですよ。生肉を食べるなら祇園の「安参」。舌から心臓まで牛のすべての

部位を生でフルコースで食べられます。焼き肉なら迷うけど、コストパフォーマンスで「北山」を推します。東京では食べられないような肉質が驚く値段で食べられますよ。私なら全部三つ星(笑)。  
**ナレ** ニューヨーク版は今年で5年目なのですが、ようやく市民の方に定着してきたと実感しています。京都・大阪はできたばかり。まさに赤ちゃんみたいなもの。船越さんのそうしたお話もぜひ生かしていきたいと思います。  
**船越** 世界基準ということを考えて、俳優という仕事は言葉の壁がどうしてもあります。その点、シェフは国境を超えて、勝負できるのがうらやましいですね。地元には星づけされる抵抗感もあったようですが、ミシュランに載ることは、サッカーでいえば日本代表の一員に選ばれたようなもの。これを機会に世界中

の方々には京都の食をもっと知っていただきたいですね。  
**ナレ** (うなずいて) 一つ星のなかには若手のシェフをあえて入れています。彼らの成長に期待しているからです。  
**船越** それを見届けるのがまさに食通の醍醐味(だいごみ)なんです。すつかり意気投合したようすの2人。最後に、ナレさんからこんなお誘いが。  
**ナレ** ひとつ日本に来て驚いたことが、ランチにおける若い女性客の割合が世界一ということ。今度2人で若い女性に囲まれながらランチをとりませんか。船越さんなら、熱い視線を集めること必至ですから、ぜひ一緒にさせていただきます。  
**船越** ぜひぜひ(笑)。  
**ナレ** 先日、プライベートで東京の「カンテサンス」でランチをしたのですが、まわりは全部若い女性でした。あそこにしませう(笑)。