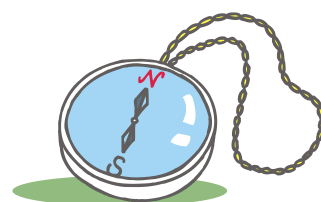


羅 針 盤

第 14 号

令和6年9月9日（月）



◆ 「三流シェフ」より

日本におけるフランス料理の革新をし続けてきたカリスマシェフである三國清三（みくにきよみ）を生徒の皆さんは知っているでしょうか。彼の料理人としての半生が描かれた自伝的な著書である「三流シェフ」の中からは、16歳の時にまかないで食べたハンバーグに感動したことを発端として、「ハンバーグをつくる料理人になろう」と決意したことが彼の原点となり、札幌グランドホテルで料理人の修業を開始したことが書かれています。しかしながら、最初から料理人として厨房で働きだしたのではなく、汚れた食器や鍋をただひたすらに洗い続けるという下働きからスタートします。洗い場での雑用、それをひたすらに繰り返すことだけが全ての毎日が続いていきます。それでも三國は、いやな顔をすることもなく、懸命に鍋を磨き続けました。ただし、一心不乱に単に鍋を磨いていたわけではありません。いかに手際よく、そして、段取りよく作業を行うべきかといったことを常に考えながら、自分の仕事を終えてからも厨房に残り続けて、真夜中にフライパンを振って練習を続けていたそうです。山のように積まれたジャガイモや玉ねぎの皮を剥き、大量の野菜を洗い、そして、食材を運び、汚れた鍋やフライパンを運んで洗い、調理台を磨き、床を掃除し、・・・と下働きの仕事は限りなくあります。だからこそ、彼は寝る時間を惜しんででも、調理の修業を自らに課したのです。それは、誰よりも、そして、一日でも早く、料理ができるようになりたいという彼自身の強い思いの表れであったはずです。また、彼は自分自身が料理に関する知識といったものが何もかも足りていないことをしっかりと自覚していました。だからこそ、先輩たちがソースをつくった鍋を洗い場に下げるときには、鍋の底に残ったソースを掌にのせて掬って舐めることで味を覚え、膨大な雑用をこなしながらも、先輩たちの仕事を盗み見ながら、知識と技術を自分のものとするための努力を決して怠らなかったのです。そんな彼も転機を迎え、東京の帝国ホテルでの料理人になるべく18歳で再出発します。厨房での仕事が任されるようになっていた彼にとっては、もう一度初めから、鍋を磨き続ける日々の再スタートです。結果として彼は、帝国ホテルで料理人として雇われる

ことは残念ながらありませんでした。ただ、そんな辛い時にも、自分のやるべきことは目の前の仕事を一生懸命に取り組むことであると考えたのは、「憂事に直面しても、これをおそれてはいけない」という松下幸之助（パナソニックの創業者）の言葉だったそうです。尻込みすることなく、正々堂々と取り組んで、力をしぼり、知恵をはたらかせれば、必ず新しい道が開けると、彼は信じて歩んできたのです。そんな彼の姿を見守り続けてきた、当時の帝国ホテルの総料理長であった村上信夫の推薦で、三國清三は20歳の若さでスイスのジュネーブにある日本大使館専属の料理長に就任することとなります。彼にとっては、彼の人生を一変させるような出来事でした。雑用を人生の突破口として、世界中から認められることとなる料理人「世界のミクニ」へと。何事にも懸命に取り組む姿に、周りでその姿を見ている人がいて、そして、手を差し伸べてくれる人がいる。「幸運の女神」を自らの手でつかんだ彼の姿がそこにはあります。

