

風土が育むフレンチを

②

ホテルメトロポリタン エドモント名誉総料理長

なかむら
中村

かづひく
勝宏さん

人間発見

高校を卒業し、1962年に

箱根のホテルに就職した。

宮本武蔵が山にこもって修行し

たように、箱根にこもって料理を

修業するのも格好いいかなと思つ

たんです。でも観光客相手の仕事

が多く、本格的な西洋料理ではあ

りませんでした。

「」で料理人としてずっとやつ

ていいものかと悩み、1年ちょっと

で横浜のホテルに移りました。

こちらはいい仕事をしていまし

た。初めてフランス語で「」いたメ

ニューを見て、フランスの世界がわあっと自分で開けてきたわけです。「フランスに行きたい」という思いが、「行かなきゃ」になりました。最初でフランス語で「」いたメ

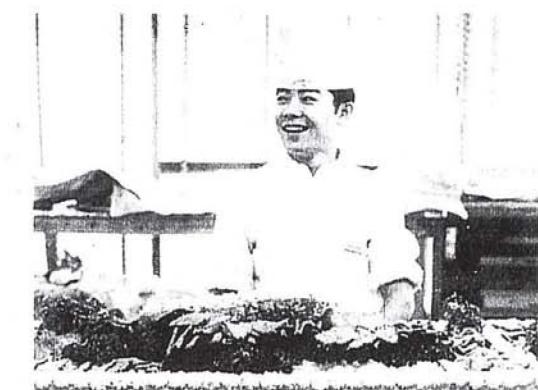
ニューを見て、フランスの世界がわあっと自分で開けてきたわけです。「フランスに行きたい」という思いが、「行かなきゃ」になりました。最初でフランス語で「」いたメ

ニューを見て、フランスの世界がわあっと自分で開けてきたわけです。「フランスに行きたい」という思いが、「行かなきゃ」になりました。最初でフランス語で「」いたメ

ニューを見て、フランスの世界がわあっと自分で開けてきたわけです。「フランスに行きたい」という思いが、「行かなきゃ」になりました。最初でフランス語で「」いたメ

高校卒業し箱根、横浜のホテルで働く

スイスに渡り半年でソース扱う部門長に採用



横浜のホテルで働いていた1967年ごろ

した。スイスに行けばフランスと陸続きだから何とかなると思ったのです。

70年に26歳で日本をたどり、チューリヒの「」で働き始めた。

最初は三つ星のレストランに手紙を出しました。返事が来るわけはありません。二つ星もなしのつぶて。よし、パリの一つ星全部に手紙をばこう。フランス全土、地方にも送つていいつことに、膨らんだ夢と希望がしほんでいきました。

アグラと対面しました。ジビエという、鉄砲で撃つて野生のイノシシやシカの古典的なフラン料理も作つていてす。

300通ぐらい書いたところでおどおどしながら「これはスイスの労働証明書です」と言つて渡しました。実績があることを示した。散々痛い目に遭つてるので、おどおどしながら「これはスイスの労働証明書です」と言つて渡しました。実績があることを示してほしい」と頼みました。

「」もアボなしで押しかました。散々痛い目に遭つてるので、おどおどしながら「これはスイスの労働証明書です」と言つて渡しました。実績があることを示してほしい」と頼みました。

直後で、フランスのパリオントランで働きたい」と希望し、実際に何人か来ていました。それを紹介してほしい」と頼みました。それでもアボなしで押しかめました。総料理長と総支配人がとにかくフランスに行くことに決めました。最後は理解してくれました。その後は「何のために抜てきしたと思うんだ」と怒られましたが、最後は理解してくれました。

チューリヒを1年で離れ、パリに移った。

有名なレストランに正面から入つていたら、「何しに来たんだ」と怒られました。裏の厨房の入り口から入つてシェフを探し出し、「働きたい」と申し出ると、事前にアポイントメントをとつてないので「出ていけ」と怒られました。

有名なレストランに正面から入つていたら、「明日から来い」という言葉に「ああ、助かった」と思いました。しかもパリを代表する有名レストランで働けるなんて。ここからすべてが始まったわけです。

（聞き手は編集委員 吉田忠則）