

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っただけです。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。

ここで料理人としてずっとやっ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書いたメニューを見て、フランスの世界がわあっと自分の中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」に変わってきました。

箱根のホテルで親しくしていた先輩がスイスのホテルで修業していて、支配人の名前と住所を教え



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

70年に26歳で日本を

たち、チューリヒの

「ホテル・アスコッ

ト」で働き始めた。

ここで初めて生のフォ

アグラと対面しました。

ジビエという、鉄砲で撃

ってきた野生のイノシシ

やシカの古典的なフラン

のでドイツ語を習いに行くと、先生はジュネーブ出身で、フランス語ができました。「悪いけど、明日からフランス語の手紙の書き方を教えて」と頼みました。

最初は三ツ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。二ツ星もなしのついで。よし、パリの一ツ星全部に手紙を「こう。フランス全土、地方にも送っているうちに、膨らんだ夢と希望がしぼんでいきました。

300通ぐらい書いたところで

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

「やはりフランスへ」裸一貫で名門店に採用

てくれました。日本語で文章を書き、フロントの英語のできる人に翻訳してもらい、何十通も手紙を出しました。やっと「雇う」という返事が来たのに、支配人が乗馬をしている最中に亡くなってしま

い、新しい支配人にまた手紙を出し直すことになりました。

本当に行きたいのはフランスで

したが、何のつてもありませんで

給料は倍です。

それでもフランスへのあこがれ

は募ります。書店に行き、「ミシ

ユランガイド」を買い、辞書を引

きながら読み方を理解しました。

チューリヒはドイツ語圏です。な

く勉強になり、「来てよかった」と思いました。半年でソースを扱う最も重要な仕事の部門長、シェフ・ソーシェに抜てきされました。

それでもフランスへのあこがれ

は募ります。書店に行き、「ミシ

ユランガイド」を買い、辞書を引

きながら読み方を理解しました。

チューリヒはドイツ語圏です。な

「甘いもんじゃない」と自覚し、とにかくフランスに行くことに決めました。総料理長と総支配人からは「何のために抜てきしたと思ってるんだ」と怒られました。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

っていったら、「何しに来たんだ」

って怒られました。裏の厨房の入

り口から入ってシェフを探し出

し、「働きたい」と申し出ると、

事前にアポイントメントをとって

いないので「出ていけ」と怒られ

風土が育むフレンチを

②

る。たまに優しいシェフに出会えても、期待して何回も行くからまた怒られる。せっぱつまってくる中で、セーヌ川を渡るたび「ここに飛び込みたくないなあ」と思ったものです。

スイスに渡ったのは大阪万博の直後で、フランスのパビリオンで働いた日本人が「フランスのレストランで働きたい」と希望し、実際に何人か来ていました。それをあっせんしているフランスの役所の人を訪ね、「自分にもどこか紹介してほしい」と頼みました。

ここもアポなしで押しかけました。散々痛い目に遭っているのに、おどおどしながら「これはスイスでの労働証明証です」と言っただけです。でも「仕事はない。今度はいきなり来るな」。そう言われても、どうしたらアポがとれるのか分からない。

それでもしつこく顔を出していたら「ここに行つてこい」と紙切れを渡されました。訪ねると、パリの東駅の中にあるレストランで「たいしたことないなあ」と思っ

たら、実は二ツ星の名門レストランでした。「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)