

人間  
発見

2007年12月に北海道の「ザ・ワインザーホテル洞爺（爺湖サミット）」で料理の指揮の総料理長に就任した。翌年の主要国首脳会議（北海道洞爺湖サミット）で料理の指揮をとるためだ。

家内が当時、腎臓病で人工透析を受けていて、あまりいい状態ではありませんでした。そこで自分の腎臓を使えないものかと思い、医師に相談し、いろいろと検査をした結果、移植手術を受けることになりました。

手術の前後、長い期間仕事を休む必要があります。ホテルで総料理長としての任務をまとうすることは不可能なので、辞職願を出しました。会社に籍は残っていますが、立場的には全くのフリー手術後半年を過ぎたころ、ウィ



フランス料理教室の生徒たちと  
(1986年ごろ、東京・六本木)

## 一度は断るも洞爺湖サミットの総料理長に就任 ゼロから体制整える。仲間の料理長たちが集結 「地元食材使ってこそ」、反対する外務省を説得

ンザーホテルの担当者が訪ねてきて、「サミットの料理長をやつてほしい」と頼まれました。体力的に自信がないので断りましたが、それでも熱心に「お願いします」と言つてきました。

フランス料理文化センターの仕事で、9月に10日間ほどフランスに行く予定がありました。各地を移動する大変な仕事で、これで体作る必要があります。現状ではど

うか」と頼み込みました。これまで僕が育ててきた優秀で信頼のおける料理人たちを集め、サミットの実動部隊をつくることにして驚きました。宴会の担当者は4人で、朝晩の食事とルームサービスを受

力的にもつたら引き受けようと思いました。帰国してみたら、もう僕の名前が「サミット料理長」として公表されていました。そこで決心がついたわけです。

サミットに備えるため、ワインザーホテルの調理部門の体制をゼロから整えた。

ワインザーホテルにててみて驚きました。宴会の担当者は4人で、朝晩の食事とルームサービスを受

ださい」と頼み込みました。これまで僕が育ててきた優秀で信頼のおける料理人たちを集め、サミットの実動部隊をつくることにしてました。「分かりました」。沢田社長の即答にどんなに勇気づけられたことでしょう。

人物を指名します。出向させてくても無理です。そこでホテルメトロポリタンエドモントの運営会社、日本ホテル（東京・豊島）の沢田博司社長を訪ねて状況を説明し、「責任をまつとうするため、私がこれと思う心がついたわけです。

総料理長を引き受けたときには、サミットの開かれれる7月7日までに北海道の光り輝いている食材をいかに探し当てるかということです。それが僕の担当する食部門の成否を左右するからです。料理は技術うんぬん以前に素材で決まります。

北海道庁が4月初めごろ「北海道の食材を集めて1週間の品評会を開き、サミットで何を使うべきでは」と提案してきました。もうメニューは自分なりにだいたい決めていましたが、この提案は素晴らしいと思いました。

道庁の計画は外務省の反対で中止になったそうです。「別に北海道に限らず、日本全国から食材を集めればいい」というのが外務省の言い分のようでした。

「ぜひ呼んでほしい。自分たちもサミットで勉強したい」。仲間の料理長たちも言ってきてくれました。帝国ホテル、ホテル西洋銀座、東京プリンスホテルなど、名だたるホテルの総料理長たちです。外務省も「素晴らしいことだ」と賛同し、外務省から各ホテルに正式に依頼がありました。

長年の友人で、旧赤坂プリンスホテルのシェフだった大和田幸雄さんが副料理長として来てくれたことも大きな力になりました。

「この仕事を断るべきではないか」。ホテルの実態を知ったとき、(聞き手は編集委員 吉田忠則)でした。