

## [司厨士協会は料理センスを磨くために欠かせない存在]

「司厨士協会のパーティーは勉強になるから入った方がいいよ」と先輩からの誘いがあり、24歳の時に入会しました。初めて出席したパーティーが「名古屋観光ホテル」でした。伊勢海老の殻で作られた龍や五重の塔、その他豪華な料理、飾り付けは本で見るとような綺麗な盛り付けが並んでいました。「これが本物のビュッフェの料理」あの時の感動は今でも覚えております。その後、毎年一流ホテルのビュッフェ料理を見て、食べて、演出法や飾りを勉強し大きな刺激になりました。レストランのコース料理はお金を払えば食べることができますが、ビュッフェ料理は見ることはできません。とにかく「見て・感じて・考えて・真似て・身に付ける」この流れで五感を養うことに努めました。又、人と話し会話することでモチベーションアップになり感性を磨くことも出来ました。料理長になり自分でメニューを考案する立場になって、今まで見てきたことや情報で得たことを参考にし、それを元に更に創意工夫と試行錯誤を重ねてオリジナルのメニューを完成させました。料理は作ってみたいと自分のものにならないと思います。とにかくあらゆる料理を作ることで自信になりステップアップしていくことでしょう。

## [スタッフに感謝 そして料理人に大切なこと]

もうすぐ花水木に来て13回目の正月を迎えることになりましたが、幸いなことにスタッフにも恵まれて大過なく勤めて参りました。私一人では何もできません。すべて周りの協力と頑張りのおかげでここまで来ることが出来たと思っております。若い時は気付かなかったけれども、この業界では料理以外に大事なことは縦のつながり、横のつながりも大切だと余計に感じるようになりました。

料理人にとって大切なことは「経験」「感性」それと「真心」、人としてたくさん経験を積み、感性を磨き、真心込めて作ること。その中で最後の「真心」が最も大切で難しいことですが、それをプラスすることが出来たのなら、お客様からは必ず「美味しかった」と言う言葉を頂けるでしょう。料理長として最後のメニュー考案のクリスマスと正月になるかもしれませんが、「元気があれば何でもできる」この言葉をモットーにして、後継者の育成に努めていきたいと思っております。

最後になりましたが「ヒューマンリレー」私よりふさわしい方がいる中で、3番手として指名して頂きました。そのお陰で現役の内に改めて料理人人生を振り返り、周りの方に感謝をすることが出来ました。

鈴木博明さんにお礼を申し上げます。

## [プロフィール]

昭和30年 (1955) 愛知県弥富市生まれ  
昭和48年 (1973) 同朋高等学校 卒業  
昭和48年 (1973) 長島観光開発(株) 入社  
平成元年 (1989) ホテルナガシマ 料理長  
平成10年 (1998) なばなの里 イタリアンレストラン「麦」料理長  
平成13年 (2001) なばなの里 総料理長  
平成15年 (2003) ホテル花水木 料理長  
平成22年 (2010) ナガシマリゾート 総料理長

〈主な役職〉  
全日本司厨士協会東海地方本部人事組織強化副委員長  
中部シェフアカデミー 会員  
NPO法人 オーギュスト日本エスコフィエ協会 会員  
(一社) 愛知県調理師会 会員

## 〈主な表彰歴〉

平成19年 全日本司厨士協会制定アカデミー章銀章  
平成20年 三重県知事表彰 調理業務功労  
平成24年 全日本司厨士協会制定名誉司厨士の証

## 〈その他〉

三重県ふるさと料理出展  
委員調理師会料理講習会講師担当  
ジュニア・サミット in 三重 料理担当

## ヒューマンリレー (human relay)

\* 次回 (第4回) は居軒 渉 人事組織副委員長からの指名で竹内美知夫サイプレスガーデンホテル 総料理長にお願いします。お楽しみに。