

# ヒューマンリレー (human relay)

## 第6回

### 《私の歩んできた道》

私はこの業界に入って40年になろうとしています。

学生の頃、TBSテレビの番組「料理天国」や「世界の料理ショー」を見て料理人になりたいと思い、当然のようにフランス料理に惹かれました。どうせやるなら東京でそしていつかはフランスで勉強がしたいと真剣に考えました。今から40数年前の事であります。大きく夢を育み『真っ白なコートに高いトック・ブランシュ』フランスの料理のシェフに憧れ西洋料理の道に入りました。

#### <1977年～ 山のホテル>

最初の職場は1977年に小田急グループが箱根芦ノ湖畔に建てたスイスのレマン湖の古城を意識したホテル、現在の『山のホテル』でした。

その当時は大変で、早朝から深夜まで馬車馬のように働きました。

箱根はリゾートホテルなので、東京のホテルやレストランはどうような仕事をしているか気になり、休みの日は先輩と一緒に食べ歩きに東京まで出掛けました。

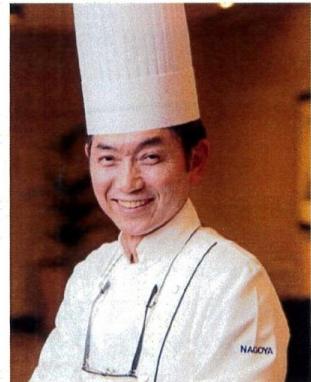
早坂勝総料理長の下でレシピによる指導を受け、技術の習得を徹底的に叩き込まれました。又、キッチンマニュアルによる統一化が図られていました。ホテルのスタッフは日活系・全日空系・日航開発・ヒルトン・大阪プラザ・小田急系などから集まり、ベテランが多く貴重な経験を積むことができました。

山のホテルでは、後にANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋の初代総料理長四條ムッシュに出会う事になります。

#### <1980～ 小田急ホテルセンチュリーハイアット東京>

次に東京新宿にあるホテルセンチュリーハイアット東京に移る事になります。

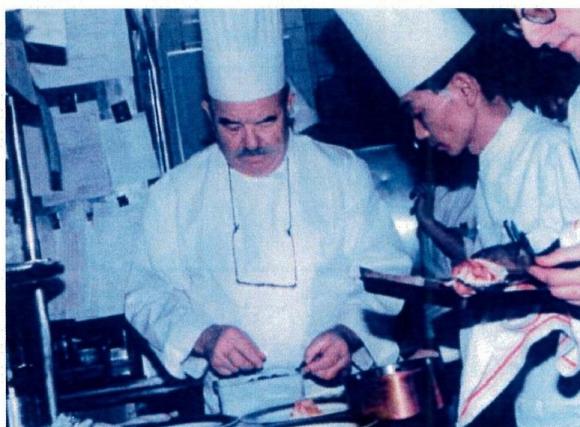
世界的ホテルチェーンハイアットとホテル小田急が提携し、総料理長は西洋料理に於ける長老、馬場久氏が就任されました。



早坂敏夫 総料理長



フランスの研修 トロワグロにて 23歳



28F フレンチレストランにて 32歳