

キースタッフは、その弟子及び同系統の料理人で構成され又、料理顧問としてレイモン・オリヴェ氏が据えられました。後にホテルオークラの岡村ムッシュが総料理長に就任されています。ホテルの施設は客室 800・地上 28 階・地下 4 階・レストラン 11 ヶ所・宴会場 19 室・アスレチックルーム・スカイプール（28 階）・ナイトラウンジ（27 階）ディスコ『サンバクラブ・リージェンシー』を完備した巨大ホテルで、全社員数 1000 名（調理部 230 名）が入社、総売り上げ年間 250 億円、婚礼年間 1000 組でした。

私がフレンチレストランに配属された時は、三ツ星レストラン「トロワグロ」のフェアを毎年 2 週間行っている時期に、8 年間在籍しており、初めてトロワグロ・ミッシェルシェフが、調理場に来た時の衝撃と感動は忘れる事ができません。フェアで使う食材やワインも上質な事もあり、調理場全体に漂う香りが普段とまったく違いました。素材の活かし方や火の通し方すべてが新鮮で、これがフランス 三ツ星の料理なのかと思い知らされました。お客様にお出しする料理は絶対に妥協しない。三ツ星シェフのプロの厳しさを改めて見せつけられました。

時代背景も違いますが、当時のフレンチのムッシュも大変仕事に厳しい方で少しのミスでもしょうものなら、「お前の代わりはいくらでもいるぞ !! ここで働きたい奴が順番待ちしているんだ」と怒鳴られ緊張とプレッシャーの中で仕事していた頃も今となっては懐かしい思い出です。

このホテルでは、フレンチレストラン・コンチネンタルレストラン・バンケット・メインキッチンに在籍し、途中 1 年間のスイスでの研修を終え、1982 年に帰国。フランス帰りのシェフや先輩も多かったので刺激と影響を受け、ここでの 18 年間は私の大きな財産になっています。

<1995 年～ ルネッサンス岐阜ホテル>

ルネッサンスホテル（外資系）は世界 250 の高級ホテルを経営し、ルネッサンス岐阜ホテルは直営でした。スタッフの使命は経営コンセプトに従いマネージメントのオーソライズを受けスタートする。

ホテル開業日から利益の追求、コスト意識が高く常にプロフィットを念頭に GOP で仕事をすることを学びました。その後、1999 年全日空ホテルズホテルグランコート名古屋に移ることとなります。19 歳で始めて、この業界に入った時の大先輩だった四條ムッシュと一緒に働くことと声を掛けていただき、16 年間指導していただきました。今でも困った時は、相談に乗っていただくななど、良い関係が続いております。

《 夢の実現のために必要な心構え ! 》

料理人は過去にどれだけ時間を費やして経験を積んできたかで差が生まれる職業だと感じます。

クオリティーの高い料理を作る人も、仕事に没頭し技術や知識を身につけるため、勉強に長い時間を費やしてきていると思います。私は、経験以上の料理を生み出すことは難しいと思っています。

今の若手は私達の時代よりも大変かもしれません。労働環境も良くなっていますが働き方が守られるがゆえに、もの作りの仕事の根源を成す『体にたたき込む』時間を多くもてないという現実があります。我々の時代よりも高い意識をもって仕事に臨み技術を身につけて自ら成長するしかないと思います。料理人の味は感性の中に文化が光るもの、生涯現役・生涯勉強が私の信条です。

また、『出会いを大切に』人・物との出会いを大切にすることが私の仕事の原点となっています。料理人の前に、いち社会人であれ又、基本に忠実に仕事をすることが師の教えでした。