

[まず心身ともに健康であること]

翌年オープンするサイプレスガーデンホテルの開業準備にあわせて帰国し、調理長として現在に至っています。これまで三度の海外研修、上司、部下に恵まれ、料理界という大海原を航海中ですが本当に料理の世界は奥が深いと思います。

一人前の料理人には誰でもなれます。しかし一流の料理人には、努力や、味覚、センスも大切ですが一番大切なのは、いつでも食べる側のことを思い労をつくす心ではないでしょうか。

料理自体の勉強だけでなく、食材を調理加工し、多数の人に商品として提供していくには、まず清潔で安全であることはもちろんのことですが、その上、いい料理、美味しい料理を作るには、第一に自分自身が健康であることです。体だけでなく心もとのえ、心身ともに健康な状態が大切です。さらに調理技術、知識味覚の確立、数字の管理、人間関係の管理や自身の人格を高めることも大切だと思います。また料理人はお客様から「美味しかったよ。楽しかったよ」と言ってもらえることが一番うれしいことです。そのお客様がいる限り、いつも食べる人の身になって作るのが料理人の心得ではないでしょうか。

どんな職場や仕事にも常に理想と現実の矛盾があり、それなりの厳しさがあります。

自分の仕事は何であっても決して軽視せず、いつも明るく責任感と誠実さをもって仕事をし、つまらないと思われる環境でも、意欲的に暇を見つけて勉強する人、体験したすべてを生かしていく人は、必ず人々から認められるような仕事をする人になると思います。

私自身、この世界に入って40年を過ぎましたが、いまだ未熟な者ですが、私にとって何より偉大な教師は多くのお客様だと考えて感謝しております。

料理に、人に、職場に、どこにあっても、「大きな心、温かな心、豊かな心」で取り組みたいと思います。

[プロフィール]

- 1957年 兵庫県生まれ
- 1975年 ホテルサンルートシステム入社〔姫路勤務〕
- 1982年 ホテルサンルート姫路 調理長
- 1984年 ホテルサンルートニュー姫路オープン 調理長
- 1986年 ホテルサンルート南千里 調理長
- 1993年 香港九龍シャングリラホテル セクション シェフ・ド・シェフ
- 1996年 サイプレスガーデンホテル調理長
- 2009年 サイプレスガーデンホテル
ホテルサンルートプラザ名古屋
ホテル・ザ・サイプレスメルキュール名古屋総料理長

[主な役職]

- 全日本司厨士協会東海地方本部会報広報副委員長
- (一社)愛知県調理師会 会員
- NPO 法人オーギュストエスコイエ協会 会員

<主な表彰歴>

- 1982年 司厨士協会第1回料理コンクール、協会会長賞
- 1983年 司厨士協会第2回料理コンクール、兵庫県知事賞
- 1984年 兵庫県司厨士協会感謝状
- 1985年 姫路市長感謝状
- 1986年 全日本司厨士協会制定アカデミー章銅章
- 1989年 89食博覧会・大阪「宴」(祝祭日用料理・オードブル大皿の部) 銅賞
- 2001年 全日本司厨士協会制定アカデミー章銀章

ヒューマンリレー (human relay)

*次回(第5回)は竹内美知夫会報広報副委員長からの指名で名鉄グランドホテル榊原秀治統括副総料理長(人事組織強化副委員長)をお願いします。お楽しみに。