

# ヒューマンリレー (human relay)

## 第4回

### [自分の選んだ道]

幼い頃から料理の道に入りたかったわけではないのですが、地元の農業高校に進むときには、選択科目に食品加工化学を選んだり、また夏休みにはジュニア・リーダーとしてキャンプ場で小学生たちと一緒にカレーライスを作るなどしていました。うまい、うまいと喜んで食べる子供達の無邪気な笑顔が今でも心に残っています。

料理人としての第一歩はこうして始まったように思います。

私の修行の始まりは大阪の料理屋での住み込みでした。早朝から夜11時までの仕事で、魚の水洗いと雑用ばかりでした。先輩職人と私たちとの扱いにもすごく差があり、それが当たり前のように教えられました。仕事はほとんど教えてもらえませんでした。1年強の短い期間に、自分から進んで取り組み、人より少しでも多くの数をこなし、1日も早く習得していくという、仕事に対する欲と根性、真剣さを学びました。

その後、高校の恩師の紹介を得てホテルサンルート姫路に入社。時間や体力面においては前に比べて楽に思いましたが、フランス語、英語、宴会などの毎日変わるメニューの多様さに圧倒される日々が続きました。



竹内美知夫 総料理長

### [25歳で調理長に任命される]

これまで、竹中徳栄氏、竹山勝巳氏、安田照巳氏、大竹徳蔵氏に師事し、そして25歳のとき調理長に任命されました。世話になった東京の調理長などから「今もっとやるべきこと(料理の勉強)があるだろう」というお叱りと、料理人としての激励をいただきました。まだまだ未熟ではありましたが、その時の私としては引き受けるか辞めるしかありませんでしたので、結局、引き受けました。若い時期でしたので遊びもしましたが、仕事では内外から、若いからといわれたくなくて何時に帰ろうとも毎日1時間以上は仕事に関する本を開くようにしていました。

それから間もなく新しいホテルがオープンする事になり、料理長として移りました。そこも小さなホテルではありましたが、司厨士協会の支部総会の会場として、3年間ほど料理を担当させて頂き、その折には、関西本部協会の諸先生、諸先輩からいろいろと料理のアドバイスを受け、話を聞かせてもらえるなど勉強になりました。またこの時期より会社の方針で、東京から経営コンサルタントを招き、毎月2日間、料理だけでなく、経営やマネージャー、統率力、販売力などの勉強をすることになりました。当時の私はそれが嫌でたまりませんでした。今ではよい勉強をさせていただいたと思っています。

その後、大阪にある同チェーンホテルの料理長として入社して7年後、1993年、香港のカオルーン・ジャングリラホテルに勤め、1996年サイプレスガーデンホテルの開業のため帰国。



Mr Fredy Girardet Chef (Swiss)と(1990年)



互いに20歳台の現、四日市支部長の田上賢次氏と Michel Rostang(Pari)の厨房にて(1985年)