

次の職は、料理長として勤務をして頂きたいというお話を頂きました。

その時、料理長とは何をするのだろう？何を提案出来るのだろうと考えましたが、当時の社長や統括総料理長より、温かく迎え入れ頂き務める事となりました。ここはキューピーマヨネーズ社が母体となり設立された会社です。食品メーカーが運営する会社でしたので、特に異物混入については真剣な取り組みをしておりました、又、計数管理や労務管理、管理手法を学ばせて頂いた事や東京の麻布に自然飼育の鶏肉をメインに自然食に近い食材の提供をコンセプトとした店舗のオープニングなどを経験。次はホテル小田急が新規設立ホテルにアシスタントシェフとして入社。設立計画時は好景気に向かう前で、名古屋の地に小規模で高品質のラグジュアリーホテルを掲げたコンセプトで運営を図る事でした。ここでは、東京のホテルのトロワグロフェアーやパンケット関連のイベント、新規開業のセンチュリー静岡で南仏地域で新鋭のジャック・シボア氏のイベント等に参加するなど研修、視察を機に研鑽、向上の機会に恵まれました。又、個人的にもフランスへ試食へ行くなどの時間を頂く事も出来ました。当時の総料理長、深津 勝ムッシュより東京のホテル設立当時のお話も聞き、東京開業時の総料理長 馬場 久ムッシュは部下に対して名前を呼び捨てる事が一切無い方だったとお聴きし、凄く感銘を受けました。中々出来ない事です。偉大な方は時に謙虚で人間としての立ち振る舞いも含めて完成されているものだと思いました。そして何より大切なお客様との関わりを痛切に肌に感じた環境でもあります。お客様が料理人を鍛え、成長させるなどと言われた著名なシェフがおりましたが、料理長となり、料理を考え提供する、お客様のお顔を拝見した瞬間に結果がわかります。

そういう経緯から極力、食後はテーブルを回り、御挨拶をしながら結果を確認するなど毎日の仕事に対する取組み方を色々と学びました。今でも嬉しく思う事は、当時のお客様が数組、今でも私が転々とする赴任地へ毎回お顔を出して頂いているということです。

この頃に司厨士協会やフランス料理研究会（退会）に参加して、協会幹部の方々や当時は現役でホテル総料理長の現会長や副会長、理事長諸氏との出会いの場を頂きました。

お客様、業界関係の諸先輩方、職場の同僚など様々な人との関わりが自身の礎となっている事を感じます。次に現職のジェイアール東海ホテルズに入社して職場仲間と苦楽と共に過ごしております。特にアソシア高山リゾートホテルでは皇室関係や諸外国の要人などがご宿泊やお立ち寄りの機会に触れる事もあり、緊張感を持った取り組みを思い出します。

現在、協会組織では財務管理委員長の職を拝命して誠に光栄ですが、これから協会の発展を考えると、私たち一人一人が実践する真摯な行動があってのものだと思いますのでこの先も「人との関わり」を念として食に関わり、職で大きく貢献できるよう努力してまいります。

「私の思いと心掛け」

一口に料理人と称しても、様々な成り立ちが御座います。大手ホテルに就職して修行を積み重ねて重職に就いた方、ホテルを渡り歩き、キャリアアップを図り確固たる職位に就任された方 又、専門特化した店舗で修業をして独立開業の道を切り開けた方など、それぞれです。

私は記載の様な経緯で現在に至っております。それぞれの行先を決める節目には必ず、良い道に導きを頂いた上司や諸先輩のお力添え、自身で決めた確固とした目的がありました。

私自身の目標はこの業界に歩を進めてしばらくした時、「ホテルの料理長になる」と決めました。今、若年層の方に問うことは「この職業（会社）に入り、あなたの目標は何ですか？」 「将来はどうなるのか、どうなりたいのか？」と聞かれたときに明確な答えを返す人がどれくらいいるのだろうか時代は変わり、修行と称する言葉も何れは業界から消え去る文言かも、「勤務時間」で得る事柄はほんの僅かだと認識を強く持ち励むと共に、人との関わりを大切にして己の道を進んで頂きたいと願います。