# 目指すべきはプロフェッショナル

## プロが織り成す最高のホスピタリティを

学士会館のすべての料理を取り仕切る　取締役総料理長

**大坂勝氏に聞く**

昭和三年の落成以来、今も当時の趣を残した倶楽部建築様式の姿を保つ学士会館。洗練されたフランス料理のレストランLatin（ラタン）やその他三つのレストランから宴会料理に至るすべての厨房を、総料理長としてスタッフを束ね、最上級のホスピタリティを提供し続ける大坂勝氏。昨年九月には、協会初の女性会員交流会を料理とワインの両面から演出していただいた。

今回は、このレストランで取締役総料理長の大坂氏に、「最高のホスピタリティ」と「食育」、また「スペシャリストとプロフェッショナルとは」などについて伺った。聞き手は、協会広報・ホームページ部長の早坂美都理事。

**ー早坂美都理事　料理人を目指したきっかけを。**

**◆大坂勝シェフ**　子どもの頃から食べること、料理を作ることが好きでした。これがきっかけで、料理人の道に入りました。

**ーシェフは、常々ホスピタリティの大切さを指摘されていますが、これは医療にも通じる視点です。**

**◆大坂氏**　時に、作る側の目線で押し付けになってしまうことがあります。こちらがやりやすいようにと考えるのとは裏腹に、「お客様がそれを望んでいるのか」という目線が浮かび上がります。私としては、自分たちが「こうしたい」、「ああしたい」ではなく、まずはお客様に美味しいものを食べていただき、その特別な日と時間を心地良く過ごし、楽しんでいただくことを思い描きながら料理を作っています。ここが昨今のホスピタリティに通じるのかと思います。

**ー「食育」という言葉が聞かれるようになりましたが、シェフの「食育」への思いをお聞かせください。**

**◆大坂氏**　コンビニエンスストアでも煮物や焼き物など、いわゆる「小食（しょうしょく）」が流行っていますが、家庭で作る料理と小食は異なります。家庭では親御さんが一生懸命料理を作っています。それはとても大切なことで、一生懸命作ったものを子どもが食べていると、優しい人間、気心、ぬくもりが通うような人になります。人間は人間性を基本に成長して行きます。また、親御さんが美味しいものを食べさせたいと食材を選び、料理してくれたものを食べて行くうちに、自然と野菜など素材の味も分かってきます。

**ー「食」を通じて、料理人側からお客様に「伝えたいこと」とは、どのようなことですか。**

**◆大坂氏**　その食材がどういった経路で届いたのか、誰が作ったのか、その生産者の想いなどを感じていただけたらと思っています。野菜は生産者で味が変わります。もちろん、野菜の作り方や季節でも味は違って来ますが、本当に美味しい野菜を作ろうと思って、畑と肥料を考えたり、手間を惜しまなかったり、そうして作られている野菜はとても美味しいです。私としては、広い畑で一様に大量生産している野菜と比べて、一つひとつ丁寧に作られている野菜のほうが、やはり味わい深いです。

**ーそれは、生産者からのメッセージでしょうか？**

**◆大坂氏**　安いから買おうと選ぶ方も多いと思いますが、安い野菜は大量生産されたものです。農薬や化学肥料も大量に与えられて作られています。反対に「顔が見える野菜」というのは、生産者の方が野菜に付いた虫を丁寧に取り除き、除草剤をまかないで草取りをし、肥料も有機肥料で育てられたものです。そのため、そうした農業をされる生産者の方が増え、一割か二割高いですが、精魂込めて育てた野菜を使っていただければ、地球にやさしい環境づくりにもつながると思います。ぜひ、お子さんと味わってほしいです。

**ー美味しいお料理、芸術的な盛り付けなど、お客様を笑顔にする食事と時間を提供する上で、どのような点に心配りをされていますか。**

**◆大坂氏**　例えば、胡瓜の形。胡瓜の湾曲部分だけを使うなど、特徴をうまく使うようにしています。また、色、香り、歯ごたえの組み合わせ、色の三原色なども考えながらの盛りつけ、皿とのバランスや、ソースをどこにかけたら美味しく見えるのかなどに気をつけています。

**ーそのほかに、気を使うところはありますか。**

**◆大坂氏**　食材の相性も考えます。それを食べた人は、健康になるのか。食は何でも、偏ることは良くありません。そのため、体に良い食材を使い、食べることが健康につながるよう、常に意識し、気を付けています。特に、コースを作る時は食材のバランスには気を付けています。脂っこいものばかりでは体に良くないので、酸味を加えたり、消化に良いものを添えるなど、バランスを考えています。また、ワインもバターも必要以上には使わず、その代りにオリーブオイルを使うなどしています。できるだけ、食材本来の味が分からなくならないよう、食材が生きるように工夫しています。

**ーシェフやソムリエ、フロアースタッフなど、料理長としてスタッフ教育などに注意されている点を。**

**◆大坂氏**　今、若い人たちは、人と関わるのがあまり得意じゃないように感じます。私たちの職場では、四、五人のコックと他のスタッフがそれぞれ準備をするのですが、どうしても一人仕事になりがちです。一人仕事になってしまうと、最初のうちは良いですが、次第に慣れて行き、思考能力が低くなり、失敗もしやすいし、ミスも出やすくなります。それならば、二人一組になって、お互いに気を遣いながら取り組んだほうが、お互いの信頼関係やチームワークもできるようになります。作業員なのか、スペシャリティーなのか、プロフェッショナルなのかの違いです。一人でやっていたら作業員で終わってしまうし、がんばってもスペシャリティーで終わってしまいます。それではプロフェッショナルにはなれません。

**ー大事な点は、複数で取り組み、チームワークを育むということですね。ところで、スペシャリティーとプロフェッショナルの違いをもう少しお話ください。**

**◆大坂氏**　職場でさまざまな人に影響を与え、皆で素敵な空間を作っていくのがプロフェッショナルです。料理を作るタイミング、ソースの温度、ガルニチュールの状態、それらがベストな時に、スタッフがお客様のテーブルに持って行くことが大事です。自分が好きな時に、好きなように盛り付け、好きな時に提供するだけでは、スペシャリティーであっても、プロフェッショナルではありません。そのため、後進にはスペシャリティーよりもプロフェッショナルを目指してほしいと考えています。

**ー趣味などで、最近どのようなことに熱心に取り組まれていますか。また、好きな言葉について。**

**◆大坂氏**　時間があれば釣りです。また、好きな言葉は「夢は夢。夢と思う人には夢は夢」です。この言葉は、夢を叶えようとしない人には夢でしかないが、夢を叶えようとして志をしっかり持ち、努力している人には、夢は叶うかもしれないという意味が込められています。たとえ、夢は叶わなくても、叶えようと努力することによって、人間的に豊かになり、成長できます。夢を作り、夢を叶えようと努力することが大切です。

**ー最後に、大坂シェフのお仕事姿は生き生きして見えました。ぜひその秘訣を。**

**◆大坂氏**　日航チェーンで働いていた当時、専務取締役の大沢さんという方に、とても可愛がっていただきました。その方から「五十になるまで自分の好きなことを一生懸命やりなさい。でも五十歳を過ぎたら、自分を育ててくれたホテル業界といろいろな人のためになりなさい」と言われてきました。それまでは、「美味い料理をつくればいいんだ」と、とにかく美味しいものを作ることだけを探求してきました。ですが、自分が五十歳になった時に、自分を育ててくれた人、ホテル業界に恩返しをしたいなと思いました。それから、これまで以上にボランティア活動などに携わるようになりました。料理の世界はとても厳しい世界です。でも、お客様からお礼を言われる素敵な仕事です。このことを広く伝えたいと考えています。そのためにも、シェフという仕事に憧れを抱く方が増えるように、心がけています。特に、いつも清潔な身だしなみ、言葉遣いに気を付けています。生き生きしていると見ていただけたら、大変うれしいです。これからも「ああなりたいな」と思われる人間を目指したいと思います。豊かな人間性を育むための食育の素晴らしさ、後進を育てる時の心得や夢を叶える努力の大切さ、シェフという自らの仕事とその魅力、これらを伝えていこうと常に心掛けています。このことが、少しでも歯科の方々の参考になれば幸いです。

**ー本日は、お忙しい中をどうもありがとうございました。**　（了）

**プロフィール**

ホテル日航成田の洋食部門で13年間勤務し、その間渡仏して本場フランス料理の研鑽を積む。その後、三重、滋賀のレストラン勤務を経て、1995年、開業準備中のホテル日航東京に入社。宴会コールドシェフや各レストランのシェフを歴任。2004年に洋食料理長に就任、05年にホテル日航新潟の料理長として出向。07年学士会館の料理長に。09年に総料理長となり、13年3月には取締役総料理長に就任。

**何事も気にかけることが重要**