

侍シェフ

世界に挑んだ

日本のフレンチの持ち味って、なんでしょ

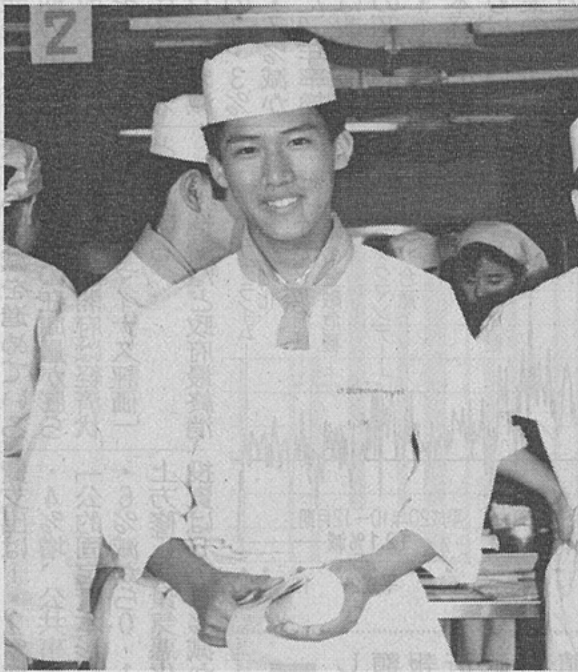
佐々木 日本フランス料理のシェフは技術力、プレゼンテーション能力、お客さまに喜んでいただくという気持ちに、すぐれたけている方が多いと思います。そして、日本の食材をうまく使って、四季を表現しながらフランス料理を出しするというのは、日本人ならではの味。微妙なバランスは、独特なんじゃないかな。

シェフが自身の持ち味として、ここだけは守ってきたいという点は、佐々木 師匠の上柿元勝ムッシュもアラン・シヤペル氏にずっと教わっていたそうなんです、「感謝の気持ち」ですね。食材に感謝しなさい。それを作ってくださる生産者に、流通してくださる方に感謝しなさい。

神戸ポートピアホテル「アラン・シヤペル」料理長補佐

佐々木康二さん

④



い。もちろん、対価を払って食べに来てくださるお客さまに。すべてのものに感謝の気持ちがあれば、必然的に料理に気持ちが入るわけですから、必ず伝わる。小手先だけのテクニクとか、見た目とか、そういうのではなく、気持ち。それは、常に心がけています。

放で毎週必ず見ていた「料理天国」という番組があったんです。各国の本場の料理を紹介する内容でしたが、そこでフランス料理が登場したんです。フランス人と日本人の先生が、フランス語で何かしゃべっている。うわあ、かっこいいと(笑)。あのフレンチならではの高い帽子にもあこがれました。今思えば、あの先生が今回のコンクールの提唱者、ポール・ボキュー

ズ氏だったんですが。不思議な縁ですね。佐々木 あと、中学、高校のとき、軟式テニスの部活をやっていたんですけど、やはりおなかがすくじゃないですか。両親が共働きだったので、自分で何か食べるものをと。最初はただ卵を焼いただけだったのですが、だんだんチーズを入れたらどうだろうとか。納豆が好きなんです。納豆ごはんにして後で卵をかけるんだっ

ボキューズ氏と不思議な縁

たら、もう全部最初から一緒にしちゃったらどうだろうとか(笑)。

そして調理師の専門学校に入学して、フレンチの道へ

佐々木 卒業時に進路を選択するんです。和か、中華か、フレンチかとなったとき、一番未知な世界だったのがフレンチだったんで

大阪あべの辻調理師専門学校で料理の基礎を学んでいた当時の佐々木さん(佐々木さん提供)

す。和食とかだと、私の中では、中学を卒業してそのまま弟子入りした人がいっぱいいるんじゃないかという思い込みがありました。その年数分のハンディを克服してやろうという根性はなかった(笑)。実際はフランス料理も同じだけ厳しい世界でしたが。あとは、やはりフレンチのシェフがかっこよかった。調理実習のとき、当時のフランス料理界のトップシェフが講師としていらしたんです。トリュフソースを作って、最後に確認するときにおいそいで「オッケー」と。すごいな、味をみず、においだけでソースが分かるのか。さすが、違うなと。

(聞き手 塩塚夢)



ゆとり