

世界に挑んだ 侍シェフ

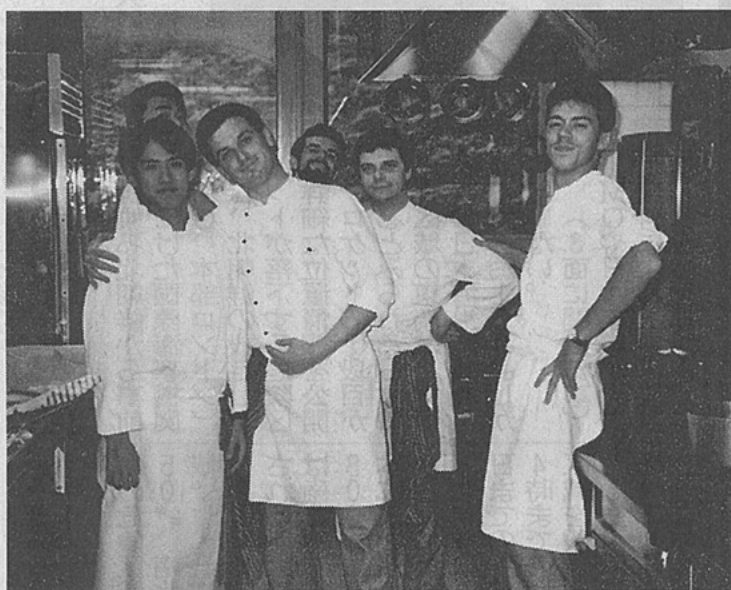
⑤

19歳で就職して約20年。やめたくなくなったことは佐々木 ないですね。私の父親は大工なんですよ。職人の家系でして、愚痴を言っても、自分が選んだ道なんだろう、辛くても辛抱しなさい、と。

料理人になると決めたととき、ご両親は佐々木 当時、まだ料理人は厳しい世界というイメージが強かったですから、母は務まるのかと心配していました。でも、父はそうしたいならそうしろと。料理人になつてすぐ、ルクセンブルクのインターコンチネンタルホテルで修業する機会があったんです。そのときも、母は3年から5年して、基礎を作ってから行ったらいいんじゃないかと。しかし、父は、そういうチャンスが巡ってくるのはそうそうないから行ってこ

神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」料理長補佐

佐々木康二さん



ルクセンブルクでの修業時代の佐々木さん（左端）
—佐々木さん提供

海外修業に送り出してくれた父

い、と。後で知ったのですが、父は昔、宮大工の勉強をしたかったんだそうです。しかし、もうすでに結婚していたので、経済的なこともあって断念した。だからあのとき、ルクセンブルクに行ってこいって言ってくれたのかな。

海外での修業もたび

たび経験しながら、国内では岡山、神戸、長崎、そして再び神戸へ。西日本にこだわっていらっしゃるのでしょうか

佐々木 そうですね、もちろん情報が多く集まるのは東京です。でも、なんだか落ち着かない(笑)。やはり、地元のものを使いたい

んです。実は長崎にいたとき、川魚を使おうとして師匠に怒られたことがありまして。どうして海が目の前にあるのに、川のものを使うのかと。確かにその通りで、海のものも本場に新鮮で、しかも安い。市場に行けば、あれもほしい、これもほしいとなってしまふ。神

戸も海や山が近くて食材の宝庫です。肉も魚も野菜も米も。生産者の顔が見えて、そこで育ったものをその土地で料理するっていうのが理想だと思うんです。

小さいころから、器用だったんですか

佐々木 いえ、不器用です(笑)。分量とか、なかなか一回じゃ覚えられなくて。コンクールのときも、最後まで手順を紙に書いて張っていました(笑)。でも、アラン・シャペル氏も言っているんですが、素材によって作り方は同じでも、分量は違う。そのとき最上のものを、最上のテクニックで作ればそれでOK

なんで、分量、覚えられなくてもいいんです。そのエスプリを受け継いでいると思えば(笑)。あとは、お客さんの顔と名前を覚えられれば。

料理人としての最大の喜びは

佐々木 お客さんですね。おもしろいって言うだけなのはもちろん、またそのお客さんがリピートしてくださるとき。お礼状をいただいたり、そういうお客さんが1人2人増えていくことです。人間はいろんな形で社会に貢献できますが、私は料理人です。幸せな空間を作るために、食器からサービスまで、すべてのスタッフの力が一つになったとき、よかったと思います。

(聞き手 塩塚夢)



ゆとり