

世界に挑んだ 侍 佐々木

⑥

最初に、「コンクールでは精神力が試される」というお話がありました。佐々木 料理人にとって、精神力はとても大事です。技術も、10年もすればあとは経験です。例えば、毎日毎日魚をおろしている人と比べれば、向こうの方が早くてうまい。つまり、どうやって全体を統一するか、どういう風に振り分ければいいのかというコントロールが必要になってくる。技術ではなく、気持ちの問題なんです。

——仕事は盗んで覚えるといわれたりしますが

佐々木 今は教える時代です。自分に自信があれば、すべて出してもなんともないんですよ。自分の部下がどんどん成長していつてくれれば、また新しいお客さん呼んでくれる。そこからまた広がっていく。今回コンクールで助手をしてくれた高木恭平君もそうです。

——助手の役割は大きいですね

佐々木 実際には助手といっても、選手2人という感覚。助手は21歳以下という規定がありまして、他の

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



国の選手は、中学卒業後すぐに現場に入っています。日本ではそうはいかない。そういう経験年数のハンデがあるなかで、4割を彼に託す。それを、21歳の彼は完璧にやりとげてくれた。彼の今後、すごく楽しみです。

——ご家族も観戦にいらっしやうたのですか

佐々木 妻と、小学3年

一人では何もできないこと痛感

の息子が来てくれました。今感想を聞いても、「優勝せんかったやろ」と言われて終わりでしょうが(笑)。彼が大人になったとき、自分の姿から何かメッセージを受け取ってくれていけばうれしいですね。

——今回のコンクール出場で学んだことは

佐々木 自分自身では、何もできないということ。人の助け、力があってひとつのことができる。そ

れはレストランでもそうなんです。オレは日本代表。1人でやるぜ」というのでは絶対にムリなんです。それは、料理だけじゃありません。一期一会という言葉があります。すべては必然の出会い。それが今後、自分の力にもなっていくし、逆に自分が持っているもので何かお手伝いできないかと思えるようになります。

ります。

——貴重な経験ですね

佐々木 考えてみれば料理そのものの経験をできたんですが、今まではそれが分からなかった。このニンジンが曲がっていると、このサイズにしてくれとか言っていましたもん。じゃあ、お前が作ってみるといふ感じですよ(笑)。それを学べたことが、一番の収穫です。

——これからやってみ

いことは

佐々木 やはり、地元の食材を使いたいですね。どれだけたくさん食材があっても、いろんな作り手がいるのか。同じものでも、作り手が違えば思い入れも違う。その一つ一つを見て、肌で感じていきたい。あとは、今回得た経験を、会社の仲間だったり、お客さまであったり、今まで支えてくれた人に恩返しをする番なんだと思います。今後コンクールに挑戦したいとい

う若い料理人に、自分の持っているものすべてを与えて、そういう人がリベンジしてくれればいいわけです。それが使命ですね。

——ますます忙しくなりますね

佐々木 頑張ります！

（聞き手 塩塚夢）

◇ 次回は大阪城天守閣研究
副主幹、北川央さんです。

新西
関
笑談