

二〇一八年十月二十一日、東京のパナソニックセンターでスペシャルプログラム「食を通じて学んだこと」十五歳で抱いた夢を実現した三國シェフの道のり」が行われた。世界で成功した三國シェフのお話を間近で聞いたこと、また三國シェフのそれまでの努力や苦悩を知ることができたのは、とても刺激的な経験となった。また、参加者同士のワークショップでは互いで発表しあい、意見を共有することができた。

三國シェフの半生

三國シェフは決して恵まれた学生時代を過ごしてはいなかった。高校進学が当たり前とされていた時代、三國さんは高校に行くことができなかった。しかしどうしても勉強をしたかった三國さんは先生に相談し、札幌の米屋を紹介される。三國さんはそこに住まわしてもらい、昼は働き、夜に学校に行くという生活を送った。また三國さんは母から「手に職をつける。食いはなくならない。」という教えがあった。その教えが夜間の調理学校に通うきっかけとなる。そして初めて食べたハンバーグへの感動し、このハンバーグより札幌グランドホテルのほうが百倍美味いということを目にし、札幌グランドホテルで料理人になることを目指す。しかし最初は従業員用の食堂での雑用から始まる。そこから修業を重ね、正社員となる。そして、三國さ

んが十八歳の時に帝国ホテルに勤めることになり、二十歳でスイス大使館にて料理をふるまうことになる。そこからヨーロッパにわたり、三十歳で店を出す。しかし、業界からは総バツシング。それに対し三國さんは「皿の中に僕がある」を信念に掲げ、世界で活躍し見返すことを決意する。伝統をまもりながら最先端の技術とアイデアを駆使した三國さんの料理は世界の料理評論家から高評価を受け、世界各地に店を持つことになる。

ワークショップ

ワークショップでは「食」にまるわる課題について意見を出しあった。このワークショップは抽象的な意見を出すのではなく、具体的な解決策やそれによって変わっていく未来について細かく考えることだ。これによりその意見に説得力があった。私は残飯処理について発表した。周りでは、自分たちの生活などにおける身近な問題から宗教問題までは幅広い分野で考えていた。「食」という、一見限定的なテーマからいろいろなことが連想でき、それが人に寄って全く違うのはとても面白いものであった。

三國シェフとのQ&A

- Q「日本にとってのフランス料理の認識についてはどうお考えですか？」
- A「日本はフランス料理を特別なものとして見すぎている。もっと当たり前のものとして、親しみを持ってほしい」
- Q「成功するには？」
- A「まずは基礎が大事。その先は才能。しかし才能は全員にあるものだと考えているので、それに気づけるか次第。」
- Q「日本人と外国の人との違いとは？また、日本人が外国人を見習わなければならないことは？」
- A「日本の譲り合いの美学は外国にはない物であり、大好きです。このことは世界に行ってなおさら感じた。しかし言葉の壁はある。そして明らかに違うのは自己主張だ。フランスで働いていたころ、シェフとの面接でものすごく自慢してくる人がいた。しかし実際に採用して働かせると、何もできない。だが、シェフはそいつをクビにしなかった。これは、行動できるかどうかは二の次で言葉で自分をアピールできるかに重きを置いているということだ。そこから、実力以上に言葉で表現する力は世界で通用するものである。だからこそ、日本人の課題は自己主張である。」
- 私は最後の質問をしたのだが、これはとても私の心の中に残っている。確かに日本人に欠けている能力は自分アピールする力だ。これは無意識のうちにわかっていることだが、日本人はしない。それをすることが日本では変なこととみなされる。これが日本の良さであり、日本の欠点である。この良さを残しつつ自己主張をできる人間になりたい。