



「食」への思い〜三國清三〜

制作者
猿木
優一郎

三國清三、世界に名を轟かす、言わずと知れたフランス料理の超一流シェフだがそのバックグラウンドにはどんなものがあるのか。二〇一八年十月二十一日に東京・パナソニックセンターで行われた三國清三シェフの取材会「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〜」に参加する機会をいただき、取材をさせて頂いた。そこで私は三國清三という人物の情熱や志の一端を感じることができた。

《「食文化」に対する思い》

三國シェフは取材会でこんな話をしていった。「料理は世界共通なんだ。」と。三國シェフは世界各国の多くの店をプロデュースし活躍している。そんな中で宗教や価値観の違いでコミュニケーションの難しさに直面することも多いという。それでも料理は常に世界共通でどんな人とも料理においてはコミュニケーションがとれるんだとか。彼は常に「多くの人を料理で幸せに」という大きな目標に向けて日々努力を続けている。六十四歳になった今でも厨房に立ち新メニューの開発も行い、さらには同時進行で様々なボランティア活動や社会貢献活動も行っているという。この驕ることないひたむきな姿勢こそが彼が超一流と呼ばれる所以であろう。今回のような企画にも御協力頂いていることもとてもありがたい事である。また、日本の食文化に関しても考えを述べていた。「日本人には和食文化という大切に素晴らしい文化がある。洋食は昔から贅沢品という位置づけにある。」と。そして、自身も洋食店のオーナーとして「高級店だが、人々には親しみのあるものを感じてほしい。」と志も口にしていった。

《「三國清三」プロフィール》

一九五四年北海道増毛町生まれ。一五歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修行。一九七四年駐スイス日本大使館の料理長になり、その後、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も三ツ星レストランで修業を重ね、

一九八五年東京・四谷にホテル・ドウ・ミクニをオープン。(下図)

その後フランス料理の普及に貢献を続け、二〇一五年、その功績が認められフランス政府から「レジオンドヌール勲章」を受ける。これはフランスの最高勲章で、日本人の料理人では初めて授与される。



《社説》

今回の取材会で三國シェフの熱さを目の当たりにして、一流なるひとはそれになるべくしてなっているのだと肌で感じた。ひたむきな姿勢や何事にもチャレンジしていくことは私たちが若い世代が今一番見習わなければいけない事なのではないか。