

「食の現場から」

ホテルニューオータニ
総料理長 伊佐 武二

料理人を目指す原点となったのは、高校3年の時である。18歳まで料理経験などが全くなく、サッカー少年であった。料理との出会いは、高校3年の時、怪我をしてしまい大学のサッカー推薦を受験できず、何も目的のないまま高校卒業を間近にした時、友達から食事の誘いを受けた。連れて行ってもらったお店は麻布プリンスホテルのフランス料理のお店であった。その時のおいしい料理に心なごむ思いを記憶している。おいしい料理は、人を幸せな気持ちにさせることに気付き、自分もおいしい料理を作り、その料理を食べた人が幸せになってくれたら嬉しいと思い、高校卒業後、4月からレストランで働き、1年後ホテルニューオータニで働くことになった。

ホテルニューオータニは和・洋・中・パン・菓子を扱っており、約400人のスタッフがいる。ホテルの中の飲食を扱うところには2種類ある。1つは、レストラン・バーであり、より専門的な傾向に変化している。2つ目は、宴会関係で、料理の内容、サービス方法共にレストランに近いおもてなしを目指している。

料理を作る時に大切なことがある。まずは、料理人は技術だけではなく、常に心のコントロールを100%にすることが大切である。次に、最高のものを知ることである。最高の味、最高のサービスなどが分かれば、お客様が何を求めているかに対応する能力がついて来る。そして、味付けなどの基準値を高めること。基礎・基本をしっかり身につけること。基礎・基本をしっかり知れば、より多くの展開、発展につながる。

近年飲食業に向かない人が増えてきたように思える。人の喜びを自分の喜びと思えない人は料理人に向いていないと思う。会を開催するお客様がどういう主旨で開いたのかを読めない人も、飲食業に向いていないと思う。99%の仕事では駄目で、常に100%の仕事をするのが大切である。サミット等では、特に時間を守ることが最重要課題となることもある。

これから、自分自身が目指すものは、味覚は変化していくものであるが、自分がおいしいと思うもの、安全なものを提供していきたい。そして作った料理が受け入れてもらえたら嬉しいと思う。また、自然体でおいしいものを作り、適量を食べることができれば1番体に良いと思う。それには、確かな知識が必要である。

平成 20 年 8 月 4 日実施