

5月24日(水) 卒業生のお店を訪問してきました。

考查最終日に、僕たち二人は小嶋先生と一緒に卒業生が経営される日本料理店「料理亭 さか本」を訪問しました。今号では、その訪問の様子を紹介します。

「料理亭 さか本」は岡崎市滝町にあります。僕たちが訪問をすると坂本さんと奥様が出迎えてくださいました。お店のカウンターでお話を聞かせていただきました。

小嶋先生の「調理の道に進もうと思ったのはいつ頃ですか」という質問から、坂本さんはご自身についていろいろなことを語ってくださいました。「小学校



↑ご主人の坂本さん

「夢」と染め抜いた暖簾の前で語ってくださいました。

岡崎から名鉄電車乗って豊橋まで行って、泊まり込みでやったりしました。冬休みとか夏休みもね。社員寮があって、泊まっていいよって感じで。」その後、その料理長さんの紹介で、京都の老舗料亭に就職後、いろいろな店で修業を重ね、24歳の若さでこの場所に「料理亭 さか本」を始められたということでした。「大体板前修行って10年って言いますけどね、高校時代からやっていましたから(笑)。やっぱりね、日本料理って京都が本場なんですよ。そういうことも分かっていたから行こうと思いました。京都の料理って違うんですよね。うーん、頑固?料理に対する考え方もか。」

「料理を作る時にいつも心の中で意識していることはありますか。」とお聞きすると、「必要最低限不味いとは言われないようにしています。美味しいと不味のラインがあったら絶対真ん中以上に持っていきます。最初の頃は不味いって言われましたね。そう言われると若い頃は怒ってたけどね(笑)。でも、お客さんだから。誰が食べても美味しいと思って貰えるようにするのがむずかしい。味の感じ方が違うからね。今なんて簡単に美味しいとか美味しくないとか言われちゃうもんね。すぐ拡散されますもん。それに、見た目大事だよ。美的センスが大切だよ。美術館行ったりして磨かないと。綺麗な花見たり。花を見て美しいと思う心。綺麗って思わなくなっちゃったら終わりでしょう。今のうちから養わないと。」最後に、岩津高校の生徒たちにアドバイスをくださいました。「サービス業は給料安いもんで、独立しないとかやっていけないよね。みんな辞めちゃうもん。先輩見ると、食べていけないとか、はっきり言うよね。なかなか難しいけど、志した道ならば最後まで頑張ってください。」

＜＜訪問の感想＞＞ ◎卒業生のお店を訪ねて、貴重な話をたくさんいただきました。食物調理科第4回生の方ということで、大先輩に緊張していましたが、驚くような話やためになるお話をたくさんいただき、楽しかったです。(3年石川) ◎今回私が話を聞いて一番印象に残っていることは、坂本さんが店を出した年齢です。24歳で店を出したと聞いて、自分にはできないかもと驚きました。いつか自分で店を持てるようにコンテスト等にも積極的に参加し、力をつけます。(3年土居) ◎お店のカウンターには、素敵な花器(花瓶)に紅花が生けられ、カウンターの暖簾には「夢」の一字が染め抜いてありました。自分の夢を叶えるためには、固い決意とそれを行動・努力という形で表すこと、そして何よりも料理が好きという気持ちが大切なのだと感じました。(小嶋)



↑お店の前で記念撮影