

一生懸命やると光り輝く ～三國シェフの皿洗い～

冬らしい毎が続いています。暦では1月20日は大寒。立春までの2週間ほどの間
が一年で最も寒いと言われます。3年生はまさに寸暇を惜しんで入試に向けての総仕上
げに励んでいることでしょう。1・2年生も、診断テストや標準学力調査の学習を通し
て、各学年の基礎固めに取り組んでいることでしょう。

毎日、毎日皿洗い 世界的シェフの第一歩

今回は、フランス料理のカリスマシェフとして活躍している、三國清三（みくに き
よみ）さんの若い頃の話です。三國シェフは北海道の半農半漁の家庭に生まれました。
兄弟が多く（7人兄弟）毎日の食べ物にも不自由していたそうです。中学生の時「料理
人になれば毎日食べ物には困らないだろう」と思い、料理人を志し、中学校卒業後、札
幌のホテルのレストランで働くようになりました。とはいっても、
やらせてもらえるのは皿洗いだけ。来る日も来る日も皿洗いばかり
でした。これで料理人になれるでしょうか。

それでも彼は皿洗いを続けます。その時、彼が意識していたこと
は、他の従業員が来る前に一人で皿洗いを終わらせてしまうこと。
本来ならば数人がかりでやらなければ間に合わないほどのたくさんの
皿を、誰よりも先に来て、すべてピカピカにして、食器棚にきれ
いに並べるところまでやったのです。

半年たった頃、彼はホテルの料理長に呼ばれ、「君は今日から正社員だ。」と告げら
れます。ようやく、レストランの料理人として腕を磨き、その腕をふるうことができる
ようになったのです。皿洗いは、誰もが嫌がる地味な仕事です。そんな仕事でも一生懸
命に頑張っていると、それを見てくれている人がいるのです。

超一流ホテルに挑戦 またまた皿洗いの毎日

こうして彼は、札幌のホテルで一流シェフとして働くようになりましたが、今度は東
京の「帝国ホテル」のレストランに挑戦します。しかし、またもや皿洗いからのスター
トです。しかも、一度は一流と認められた人が、包丁も持てずに皿洗いの毎日。二年が
過ぎ、さすがにつらくなってきましたが、それでも続けました。今度は皿だけでなく、
レストラン中の鍋を、それぞれ自分の顔が映るくらい、ねじの一本一本までピカピカに
磨き続けました。すると、ある日料理長から「スイスの日本大使館の料理長として君を
推薦した。」と言われたのです。大使館の料理長といえば、各国の要人を招いて料理を
ふるまうこともある超一流の料理人にしか任されない大役です。けれども彼は料理長に
は料理作りを一度も見てもらったことはないのです。

前向きに皿洗いをしたり、料理の手伝いをしたりする様子だけで、
料理長には、彼の料理人としての熱意や腕前までも伝わっていたの
です。その後彼は、世界的フランス料理人のもとで修行する機会を
得てさらに腕を上げ、現在は料理界で「世界の三國」と称される、
日本を代表する料理人の一人となりました。そんな彼の料理人とし
ての第一歩は、誰でもできる皿洗いを、誰よりも一生懸命にやるこ
とだったのです。

勉強でもスポーツでも地道なこと、基礎的なことを粘り強く続けるのは苦しいこと
です。しかし、それを頑張る中で身についた力は、やがて光り輝く成果を生む原動力にな
るのです。そして、その姿を見てくれている人、評価してくれる人が必ずいるのです。



