

**坂井宏行**さん

[料理人]



フレンチの鉄人として、お茶の間でも“ムッシュ”の愛称で親しまれている坂井さん。鹿児島はやんちゃな少年が料理人として大成したのは「たくさんの人たちのおかげ」と語る坂井さんに、その半生と教育論について語ってもらった。

**40年間、僕を覚えていてくれた先生**

人生はどんな人と会うかでまったく違うものになってしまう。自分の努力は当然必要ですが、それほど出会いというのは大事だと思います。その点、僕は恵まれていました。父を戦争で亡くし、貧しかった少年時代。当時まだ不足していたノートや鉛筆をそっと差し出してくれたり、どもり症の僕でも読みやすいように、授業中の本読みでは読む順番を2番目以降にしてくれたり、何かと助けてくれたのが、中学校の池松先生でした。ガキ大将で出来の悪い生徒をきちんと見てくれてたんですね。しかもその後、僕がテレビに出るようになった時、真っ先に連絡をくれたのも先生でした。もちろん、こちらとしてはお世話になったのでずっと先生のことを覚えていましたが、40年も前の教え子を覚えているなんて！人づてに連絡先を調べて連絡してくださったそうで、お会いできた時は本当に感動しましたね。先生というのは、何年経っても自分の教え子を覚えているものなんだなあ、と思いました。

**僕を導いてくれた様々な人たち**

学校を卒業してから、料理人になる夢を追いかけていた僕を導いてくれたのは、たくさん先輩方でした。最初に大阪の弁当屋に入った時「ここにも料理人にはなれない」と、新大阪ホテルの仕事を紹介してくれた樋口さん。あの時に彼に言われなければ、僕は料理人になれていなかったかもしれません。

その後、オーストラリアで修行し、帰国した後、僕に本格的にフレンチを教えてくれたのは、日本におけるフランス料理のパイオニアだった志度藤雄さんです。彼は仕事にとっても厳しく、高価な食材でも納得したものが作れなければお客様に出さない。僕なんかは「もったいない…」なんて思っていました。そういうことではなく、それが仕事の厳しい部分なんです。プロというものが何であるかを教わりました。

そして、僕が料理人として一番影響を受けたのが、金谷鮮治さん。『西洋膳所ジョン・カナヤ麻布』という彼のお店でシェフをしていた時に、「これからのフレンチには、日本の懐石料理の手法も必要だ」と言われて懐石料理も必死で勉強しました。今でこそ当たり前かもしれませんが、当時はフレンチの料理人は懐石料理なんて見向きもしない時代。彼にはそれだけ先見の明があったんです。そんな金谷さんが口酸っぱく言っていたのが、「スタッフは財産。大切にしろ」ということ。現在、僕も自分のお店を持ち、ここでは多くのスタッフが働いていますが、この言葉は今でも肝に銘じています。

**“人に教える”ということ**

今、僕は自分のお店だけでなく、全国の料理学校で後進の育成にあたっています。自分が先生と言われる立場になって思うことは、“人にもものを教えるには、懐の深さが必要”ということです。この“懐の深さ”とは、相手の言うことを聞ける度量のことです。例えば料理の世界でも「こうするのが正しいんだ」と自分の考え

を押し付けるような人には、誰もついてきません。そして懐の深い人は、生徒のレベルにちゃんと合わせて教えることができるのです。あまりに簡単なこと、難しいことを教えるのではなく、生徒がちょっとがんばればできるようなことを教える。そうするためには、聞く耳を持つことと同じで、生徒と同じ目線に自分をもっていくことが重要なんです。僕がこれまでの人生でお世話になった先生・先輩方は、皆厳しかったですが、一方で後輩の言うことでも聞く耳を持っていましたし、目線を合わせてくれました。彼らに倣って、僕も常に懐の深い先生でいたいと思いますね。

**小学校の先生方へ**

僕が若い頃と今の時代はまったく違うように思います。僕が修行していた時代は鍋洗いからさせられました。今は新人にそんなことをさせたら「料理するために入社したのに！」と言われる。これに似た話が、学校現場でもあると思います。それを間違っているというのは簡単ですが、良い悪いではなく、そういう時代なのかもしれません。教える立場の我々が懐を深く持って、生徒と同じ目線で語り合えば、きっと伝わる、僕はそう思っています。

**坂井宏行（さかいひろゆき） | プロフィール**

1942年鹿児島県生まれ。オーストラリアに渡り修行後、『西洋膳所ジョン・カナヤ麻布』等でシェフを務め、その後『ラ・ロシェル』をオープン。1994年からテレビ番組『料理の鉄人』にフレンチの鉄人として出演し、人気を博す。現在は、料理学校等で後進の育成もやっている。

**常に“懐の深い”人でありたい。**