

#08

料理人

お客様を笑顔で包みたい



今回は料理人の「山下^{やました} 九^{ひさし}」さんにお話を伺います。小さいころからおいしいものに興味があり、料理に関する漫画を読んだり、料理人が対決するテレビ番組を見ていたりした山下さん。高校を卒業後、さまざまなレストランで修業し、現在は東京・赤坂に自分の店を構えています。「お客様を笑顔で包みたい」そう願い、心を込めて料理を作る山下 九さんの仕事をご紹介します。

MC・リポーター
廣村季生

料理人とは

料理を作ることを仕事とする人のこと。おいしい料理を作ることができるのはもちろんですが、食材について情報を集めたり、新しい調理法について勉強したり、客と直接話をしたり、衛生管理をしたり、料理を演出する器を選んだり、独立すれば経営のことも考えたりなど、さまざまな知識やスキルが求められます。自分の作る料理で人を幸せにすることもできる、魅力的な職業とも言えるでしょう。

料理人になるには

特に資格は必要ありませんが、調理師の専門学校などへ行き、基礎技術を学んでおくと就職の際に役立つと言われていています。国家試験である調理師免許を持っていると就職に有利でしょう。特に、学校給食や介護、病院での給食の仕事に就く場合は、その傾向があるようです。また海外で飲食店の仕事をするには就労ビザが必要になります。その際は、調理師免許が大切な書類になるようです。2018年に調理師免許が交付された数は3万612で、調理師数（累計）は384万8,386人です。（公益社団法人 全国調理師養成施設協会調べ）

調理師の資格を取得するには以下のホームページなどをご覧ください。

●東京都福祉保健局

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/smph/kenkou/shikaku/csh_menkyo/chori_seika/chourishi/shikaku.html



料理人・山下 九さんに聞きました！

料理人をめざしたきっかけ「レストランのマスターを助けたい！」

廣村：九さんが料理人になりたい！ と思ったきっかけは何だったのですか？

山下：最初のきっかけは料理の漫画があって、それを読んでいて…食に興味があったんです。おいしい食べ物食べてみたいっていうのがあって。それで高校の終わりぐらいにテレビで料理人が対決する番組が始まって、それがなんかカッコいいなって思って、なんか料理人はいいな…って思ったんですね。で、たまたまそのときに働いていたレストランで、元々マスターが料理人だったのでマスターの料理を出すお店で、でも基本的にはマスターはもうカウンターに立ってやってるだけだったんですけど、突然料理人の人が辞めちゃったんですね。（厨房にいた）料理を作る人が辞めちゃって、でマスターが（厨房に）行かなければいけなくなって、人がいないから私が手伝いに行ったんですけど、そのときに本当はマスターに会いに来てるお客さんばかりなのに、私がカウンターに立って…自分が料理できたらマスター助けられるなって思って。

でもやっぱり人はすぐ見つかって、マスターはまた前に出て、私はもう大丈夫だよって言われたんですけど、そのときに自分が料理できたらマスターを助けられたな…と思って。

廣村：マスターのこと、すごく慕っていたんですね。

山下：そうですね…なんかマスターって言うよりマスターのことも含めて、お客さんたちもマスターに会いに来てるっていうのもあったので、なんか自分じゃものたりないあとちょっと思っていて、そのときに自分が料理作れたらいいなって思って。でその後に料理作る人が入って、もうお手伝い大丈夫だよって言われたとき、ちょっと寂しくて。それがきっかけとなって料理人になったような気がします。

廣村：料理人になるためにどんなことをされたのですか？

山下：まずはグルメ雑誌を見て、有名なレストランに直接電話して、雇ってますか？って言って…そしたらだいたいみんな、もう足りてますって言われるんで、そうしたらもうしょうがないので、その時代は求人誌を見て。あと、まず働く場所は絶対銀座（東京・中央区）だと思ったので、銀座は日本一だと思っていたので、銀座で働けばどうにかなるんじゃないかと思ったので銀座のお店を探しました。

廣村：見つかったんですか？

山下：はい。それで古いレストランに…。やっぱり入るのも最先端のお店か、昔ながらの老舗みたいな所…どちらかと思ってたんですけど、老舗っぽい所の方が、基本が学べるんじゃないかと思って、それで老舗のレストランに入りました。

廣村：それはアルバイトとして入ったんですか？

山下：いや。正社員として入りました。

廣村：高校を卒業して、正社員として。行動力がスゴイですね。

山下：本当は大学行こうと思ってたんですけど、落ちちゃって。じゃ何するの？ って親に言わ

れても何も無いし。とりあえず、すぐ働きに行かなきゃいけないと思って、すぐ働きま
した。

毎日テストされているような見習い期間

廣村：お店に入って最初はどんなことをしていたんですか？

山下：最初は皿洗いですね。大きなお店だったのでランチで250人くらいお客さんが来てこの店、
どれだけ皿があるんだろうって思うくらいにスゴイ量の皿が来て、ランチが終わってみんな
ご飯食べてるんですけど、足元まで皿を置かれて…うわあ、終わらないなあ…と思いな
がら、とりあえずご飯だけ食べてまたずっと皿洗いをして…。で、そういうのがやっ
とできるようになってきたら、次は朝行ったらレタスが4ケースぐらいあって、ジャガイモ
30キロぐらいあって、ジャガイモを30キロ毎日朝からむいて、ゆでて、レタスをちぎっ
て、そうするとランチが始まっていて、でそこから皿洗いが始まって…、そんなのをず
とやりました。

廣村：毎日同じ作業で嫌になったりしなかったんですか？

山下：これが終われば次があるんだろうなと思っていたので。料理人なんてそんなものだと思っ
ていたの。だからジャガイモとか30キロむくのは面倒くさいんですけど、でもこれ
早く終わればこの地獄から抜けられると思ったので、とにかく早く、急いで。どうやっ
たら早くむけるかなとか考え出しますし。どんな仕事でも一緒だと思うんですけど、地味な
仕事ってたらやらせてたら大変ですよ。[はぁ面倒くさい。]って思うと、料理人で
面倒くさいって絶対言っちゃいけない言葉だと思うんですけど、でもやっぱり皮むきとか
は大変なんで、なるべく早く終わらせるってことをやりました。

廣村：そのお店には九さんの他に何人くらい料理人がいらっしたんですか？

山下：だいたい5～6人いてみんな年上の方ばかりで。総料理長がホテル出身で、その後輩たち
を連れてきていたのでホテル出身の人が多かったです。若いからいろいろ教えてすぐもう
やらせてしまえって言って、だから最初のジャガイモだ、レタスだってちぎっていたの
から、すぐにデザートやってとか、デザート係になってずっとデザート作ったり…いろんな
ことをしました。その店に4年間いたんですけど、大学に行ったものだと思って4年は絶
対頑張ろうと思っていたので、それで最後のポジションに行けたのでよかったな…と思
います。

廣村：最後のポジションって何ですか？

山下：最後のポジションは火を使う仕事ですね。肉焼いたりソース作ったりっていうそのポジ
ションがお店の中で中心のポジションで。

廣村：火を使う仕事って料理人にとっては大事なんですか？

山下：そうなんです。フランス料理なので料理、料理人のことを「キュイジニエ」って言うん
ですけど、キュイジーヌって火を使うってことなんですよ。火を入れる人のことをキュ
イジーヌって言うんですよ。だからフランス料理ではソース作ったり、肉焼いたりしてる人
がお店のトップの人ですね。

廣村：最初お皿洗いでたって言ってたじゃないですか。それから火を使えるようになってどう思いましたか？

山下：ここまで来てよかったな…と思いました。たまたま先輩たちがポロポロ辞めていったので、その際に次のポジションでちゃんと出来れば…魚をおろすとか、デザートを作るとか。あと、オーダーを読んで前菜を作る仕事とか、そういう仕事を一つ一つ、だから毎日テストされているようなものなので、そのテストをクリアして行ってやっとそこまで行けた…って感じですかね。

廣村：見習いから4年間、前のお店にいて、その後どんなふうに

山下：もう1ランク上のお店で働いて、職歴っていうのを上げていこうと思ったので、それでまたお店探しをしました。もう4年ちょっと働いていたので、まわりの料理人とも知り合いになったので、そういうツテも使っているいろいろ紹介してもらったんです。それで本当はテレビに出ている有名な店！って思ったんですけど、そういうところはだいたい人で埋まっていたので、渋谷にできるお店があるよ…って紹介してもらって、そこのお店に入りました。

今でも失敗の夢を見る

廣村：仕事での失敗ってありますか？

山下：本当に若い見習いのころには、業務用のレンジを1個壊したことがあります。

店の中を走り回っていて、そのとき滑ってつかんだのが業務用のレンジで、そのまま地面に落としてとんでもない音がしてガラスも割れて、どうした！ってみんななって…。レンジ壊れちゃいました！ みたいな。一番高額なものを壊したのってそれかなって思います。今でも夢に失敗が出てくるんですよ。でも経験したことがありますので、でもこの厨房どこだろうって厨房で料理してるんですよ。で、失敗してるんですよ。料理が出ないとか、出せないとか、何かが焼けない…とかそういうのがあって。もうそういうときは、ぼっ！と起きて、うわ、夢だったって思います。

廣村：なんでそんな夢を見るんですか？

山下：なんでなんですかね。私だって見たくないですけど、でも本当に嫌な夢なんですよ。本当にお客さんを待たせて、お客さんも何だか知っているお客さんが出てくるわけですよ。リアルなんですよ。自分で料理長になって始めたお店のオープンの日、まったく店が回らずに、お客さんに怒られたってというのがあって、もうその悪夢がずっと残ってるんだろうなって思うんですよ。

廣村：お客さんに怒られたときって、どんなふうに思ったんですか？

山下：どうしようもできなかつたし、全員スタッフに急げ！って言ってますけど、それでも回らずに、もうこのお客さんには2度と会えないのかな…って思いましたし、でもお金も頂いてしまっているし、お金返します！って言ったって、いいよいいよってなっちゃいますし。なんかあの悔しさっていうのが今でも記憶にあります。

My 仕事道具

廣村：いつも使っている道具を見せてほしいんですけど…。

山下：包丁ですかね。

廣村：年季の入った包丁（左）ですね。

山下：そうなんです、これは最初に働いたお店で先輩にもらった包丁なんです。これはお肉を…固い筋を取ったりする包丁なんですけど。これ持ってなかったし、そのときは魚もおろしたりとかしてました。固い包丁なんで。

廣村：先輩にもらってからずっと使い続けているんですか？

山下：そうです。これ（右）なんかは最近買った包丁なんですけど、正直言っていっぱい包丁は持っているんですけど、これはすごく切れるんで、使い始め初日に爪持っていかれました。あまりにも切れて。今まで使っていた包丁が切れなかったから初日にツンって持っていかれて、だめだなあ…と思いながら。それくらい切れる包丁ですこれは…。



こだわりの「音」

廣村：山下さんが仕事の中で気に入っている音ってありますか？

山下：ホイッパーで何かをホイップしているときの音ですかね。メレンゲ作ったり、生クリーム立てたり。ドレッシング作ったりとか。そのときは常にリズムよく刻んでいくっていう。

廣村：その音を聞いていると仕事がうまく行ってるんだなあって感じたりするんですか？

山下：そうですね。泡の立ち具合とか。音が変わってきます。それで、ああできてるんだなあ…って感じるすることができます。

大切にしていること：客が喜ぶことを考え準備する

廣村：仕事で大切にしていることって何ですか？

山下：仕事で大切にしているのは、やっぱりお客さんがどう喜んでくれるかってところを考えて、その場のことも含め、前からどういう準備をすればいいんだろうなっていうことを考えていつも仕事しています。お客さんのニーズに合った料理を作ったり、ワインを用意したり、そこと自分が隠し持っている他のアイテムを使ってお客さんに喜んでもらうってことをやってます。隠し持っているアイテムっていうのが手作りで、麺からラーメン仕込んだりとか、そんなことをやってラーメン食べます？ みたいな。フランス料理屋なのに、みたいな。そんなことやってたりしてます。

廣村：将来料理人になりたい！って思っている人はどんなことをする必要がありますか？

山下：そうですね。まあ料理人って門は広いので、入ることは簡単だと思います。でもそれを続けられるかっていうのは、まあ本人次第だと思いますね。お金が欲しいんだったら他のお

金を稼げる仕事をすればいいと思っています。料理人にとっては美しい仕事だと思ってますので。

廣村：美しい仕事ってどういうことですか？

山下：はい。私はもう経営者なので、利益を出すようにって思ってますけど、普通に働くときに美味しい料理を作ってお客さんに喜んでもらう。そこが私たちの最大の仕事のポイントでもあるので。

廣村：ご自分の作った料理から笑顔が生まれるって、すごい素敵ですよ。

山下：本当にうれしいことです。



★あなたが思うプロの料理人とは、どんな仕事をする人ですか？

.....
.....
.....

★料理人という仕事を続けていくためには、どのようなことが必要だと思いますか？

.....
.....
.....

★あなたが料理人だったら、どんな料理をお客に届けたいですか？

.....
.....
.....