

# キャリア教育



小学校高学年

中学校

高校

学級活動

総合

プロフェッショナル 仕事の流儀

44分

## 人間、死ぬまで勉強 ～料理人・西健一郎～

(2009年放送)

### この番組の良さ



#### 京料理の巨人、西健一郎

食の世界にその名がとどろく京料理の巨人、西健一郎。40年に渡り、文化人や食通たちに愛されてきた。その生み出す料理は、素朴にして絶品。和食の最高峰との呼び名も高い。だしを駆使し、素材の持ち味を極限まで引き出す。理想の味を追い続けてきた孤高の料理人。料理に対するひたむきな人生を本番組から感じ取ることができます。

#### 理想の味を追い続ける料理人

旬の素材に細やかな手間、もてなしの心が生み出す極上の味。体力の限界と戦いながら、妥協することなく、常にもっと良くするためにどうしたらよいか、悩み、考えながら、すべてを注ぎ込んで挑む入魂のおせち料理43品。完成までの一部始終をカメラが追ったドキュメントです。この番組を通して、自分の生き方や仕事に対する姿勢について考えるよい機会となります。

### 番組活用のポイント

#### こだわりをもって理想の味を追い続ける姿

西健一郎氏は、「奥のある味」を目指して料理と対峙する。西氏の言う「奥のある味」とは、ただおいしいというだけでなく、「あの味は忘れられない」と記憶に残るような味、“抜けた味”を指している。この味を出すために、西氏は一手間また一手間と入念に“手間をかけて”だしを駆使して素材のもつ味を極限まで引き出していく。自分が納得する味を出すためには何事にも手間を惜しまない。

このような西氏の理想の味を追い続ける姿を通して、一生をかけてやり通す仕事について、考えるきっかけとなります。

#### 常に向上心をもって仕事をする姿

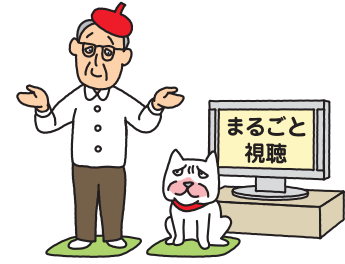
西氏は、伝説の料理人と呼ばれる西音松を父にもつ。10代の時に高級料理店に弟子入りし、30歳で自分の店を出した。店はすぐに評判となり、各界の著名人から高い評価を受けるようになり、賑わった。しかし西氏は慢心することなく、「本当に、この程度でいいのか」と自問を続ける。そしてすでに引退している父へ土下座をして教を請う。約10年間父の下で修行をし、同じ食材を使用しているにもかかわらず、味のレベルが全然違うことを痛感する。父の口癖であった「死ぬまで勉強」という言葉を肝に銘じて常にもっと良いものをと味にこだわって料理をする。また、西氏は、客に出した料理を毎日記録し、料理を食べた客の様子を頭に思い浮かべ記憶する。そうすることで、次回同じ料理を出さずに、客に満足してもらう。同じことを繰り返すのではなく、常に向上心をもって仕事をする姿を通して、どのように仕事をしていくか、どのように生きていくかということについて考えるきっかけとなります。

(名嘉原安志)

学習展開例

授業時間 60分

# 体力の限界とたたかう71歳 魂を込めたおせち料理43品



時間配分	学習活動	教師の支援
6分	<p>①「料理人」という職業について話し合う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「どのような仕事か」</li> <li>・「家の近所や学校の近くにいるか」</li> <li>・「自分の身近にいるか」</li> </ul> <p>など、料理人について知っていることを話し合う。</p>	<p>○「料理人」という職業について、どのようなイメージを持っているか話し合わせる。</p> <p>○料理によっていろいろな料理人がいることを引き出しながら、番組に出てくる料理人は、日本の伝統料理（京料理）を料理する人だということを確認する。</p>
44分	<p>②番組を視聴しながら考える。</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><b>視聴</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「奥のある味」を追い求め、「手間をかける」</li> </ul> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の反省、どの客に何を出したのか記憶する。次回同じ料理を出さないために</li> </ul> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理に対して自問する「本当に、この程度でよいのか」「死ぬまで、勉強」</li> </ul> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味にこだわり、見た目にこだわって、取り組むおせち料理</li> </ul> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・持てる力全てを注いで完成させた入魂のおせち料理43品 毎年違うものを作り出す</li> </ul> </div> </div>	<p>○理想の味を実現するために、入念に手間をかける姿を感じ取らせるようにする。</p> <p>○前日作った料理について反省する姿を通して、料理だけではなく、何事にも手間を惜しまない姿勢を感じ取らせるようにする。</p> <p>○30歳で独立、成功したにもかかわらず、自分の料理に対して「本当に、この程度でよいのか」と自問する。「死ぬまで勉強」という父の言葉を胸に料理に向き合う姿を感じ取らせるようにする。</p> <p>○毎年「前の年よりよいものにしたい」と知恵を絞り、体力の限界と戦いながら作り出すおせち料理43品。料理を作るだけではなく、料理の並び方にもこだわり8時間かけて完成させた。挑戦し続ける姿を通して、生き方について考えさせるようにする。</p>
10分	<p>③今日の学習のふり返りを書く。</p>	<p>○料理人という職業だけではなく、こだわりをもって、仕事を極める姿を通して、勤労観についても考えさせるようにする。</p>