

2020(令和2)年

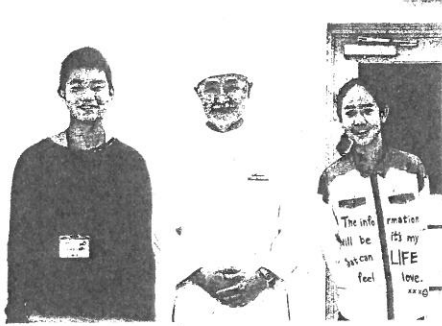
12月2日

水曜日

南日本新聞



上柿元勝シェフ(中央)を囲み笑顔の石川蒼一郎さん(左)と小椋有紀さん(右) 鹿兒島中央公民館 清水裕貴撮影



上柿元勝シェフに聞く

長崎県佐世保市のハウス・レストラン「ボスホテルズ」名譽総料理長などを務めた有名なフランス料理のシェフ、上柿元勝さん(70)は、旧松元町出身です。11月下旬、鹿兒島市主催の親子料理教室で講師を務めた上柿元勝さんに、オセモ特派員の石川蒼一郎さん(鹿大付属中2年・鹿兒島市)と小椋有紀さん(西伊敷小6年・鹿兒島市)が子どものころの思い出や鹿兒島の食材の魅力について聞きました。

目標かなえるには？ 挑戦する心持ち続けて



石川さん どんな小学生でしたか。上柿元さん 小学5、6年は朝5時半に起きて新聞配達をしていた。実家が農家だったので、田植えや草取り、稲刈りなど、毎日手伝いをしました。小学校の頃の夢は警察官か、蒸気機関車の機関士、中学では野球部に入って、体育の先生になりたいと思っていました。真つ白いトレーニングパンツが、かっこよくて。石川さん シェフになったのは？

上柿元さん 大阪体育大学に進学を希望しましたが、県下一周駅伝で膝を痛めてしまいました。進学を諦め、大阪の食品会社に入り、近畿大学の夜間部に通いました。何がしたいのか自問自答していた時、白いコックの制服姿の人

上柿元勝シェフ(中央)にインタビューする石川蒼一郎さん(左)と小椋有紀さん(右) 鹿兒島中央公民館 清水裕貴撮影

かみかきもと・まさる 1950年、松戸生まれ。74年フランスに渡り、料理界の巨匠の一人アラン・シャペル氏の手下などで修業。81年、神戸ポートピアホテルのレストラン「アラン・シャペル」開店のため帰国した。長崎県佐世保市のハウス・ホテルズ名譽総料理長を務めた。現在は、長崎市内の「パティスリー・カミーユ」でオーナーシェフ、鹿兒島市の山形屋「レストラン ドーム」の料理顧問。2003年、フランス政府から農功労章「シュバリエ」、17年に同「オフィシエ」が贈られた。「ソースなど本も多数執筆している。

が載ったフランス留学を募集する調理師学校のポスターを見てこれだと思いましたが、1974年に自力でフランスに渡りました。



「理」は理論的科学的根拠で、き。料理は自然の恵みで、上柿元さん どちらも好きですか。上柿元さん どちらも好みます。ウイリスの感覚が収まったフランスで、料理の勉強をしたい。小さな洋食屋を開きたい。次の世代に残る書物を書きたい。そして私の料理の本が本場フランスで訳されるのが夢です。みんなも夢を描いてほしい。いけない。人のせいにはせず、自分で一生懸命努力することが大切です。挑戦する心を持ち続けてください。

小椋さん フランスの思い出は？ 上柿元さん 言葉が通じなくて、金もない。母ちゃんが出発前にくれたふんどしを締めて頑張りました。就職先のレストランでは言葉が分からず、先輩の失敗も全部私のせいに。先輩の言葉に胸にメモしてトイレで手帳に書き写して、朝4時まで勉強しました。せいじめられても我慢して、セーヌ川で「チエストイけ」と叫んでいました。小椋さん 料理をするのど食べるのはどちらが好きですか。上柿元さん 今後は夢は？ 上柿元さん 新型コロナウィルスの感覚が収まったフランスで、料理の勉強をしたい。小さな洋食屋を開きたい。次の世代に残る書物を書きたい。そして私の料理の本が本場フランスで訳されるのが夢です。みんなも夢を描いてほしい。いけない。人のせいにはせず、自分で一生懸命努力することが大切です。挑戦する心を持ち続けてください。

これぞ「キャリア教育」すばらしいインタビュー＆感想

小椋有紀さん 印象に残ったのは、「感謝」という言葉です。料理教室にも参加して、どの料理からも職人としての誇りとともに、美や香りを大切にしていることが分かり、芸術家でもあると感じました。「失敗も成功もすべては己。諦めてはいけない」という言葉に、何事にもやる気と根気を持って続ける大切さを学びました。

次の世代のために挑戦し続ける話を聞いて、貴重な機会でした。素直な心を持ち、人や物を大切に感謝する心を忘れない人になりたいと思いました。

特派員の感想

石川蒼一郎さん 「手が届かないようなことでも、絶対に諦めてはいけないよ」「自分にできること、自分にしかできないことを探せばいいんだよ」。上柿元シェフは力強く語ってくれました。自分の道を決め、前向きに諦めず必死に努力してきたからこそ、今の上柿元シェフがいるのだと思いました。最近僕は、将来の夢に迷ったり、諦めかけたりしていました。上柿元シェフの話から、前向きに頑張ることの大切さを改めて感じました。「諦めること」は、本当の終わりだと思って生きていきたいです。