

## 仕事が楽しい人 F i l e . 6 : 鈴衛将人さん (料理長)

### ◆鈴衛さんが料理人になったのは

鈴衛さんがもともと目指していた職業は、作曲家でした。

少しでも支出を抑えるために、<sup>まかない</sup>賄がついているアルバイトを求めたのをきっかけとして、20歳の時に飲食の世界に足を踏み入れ、28歳になると大手チェーンレストランの料理長にもなりました。

ところが、鈴衛さんは、仕事と家庭に振り向ける時間のバランスが取れないことに悩み、飲食以外の職業に就こうと試行錯誤を繰り返し、離婚も経験しました。

色々と経験し思い悩んだあげく、結局、鈴衛さんは、料理人という職業を選んだのでした。

一時は、飲食以外の業界で働こうと考えた鈴衛さんが、なぜ、料理人の仕事を選んだのか。

それは、美味しい料理を作ることにゴールはなく、味を極めるための技術を永遠に磨かなければならぬ奥の深さ。

お客様から、「今日も美味しかったよ。また来るね。ありがとう」と声をかけていただいた時の喜びの大きさ。どちらも、料理人という仕事ならではの魅力に違いはないのですが、鈴衛さんには、もっと大きな選択理由がありました。

それは、レストランのチームスタッフたちと分かち合う、達成感なのだそうです。

レストランにはピークタイムがあり、この時のキッチンには、まさに戦場のような状態になります。お客様からの注文が怒涛のように押し寄せ、段取りを間違えると、対応しきれなくなります。あまりにも多くのご注文をいただくと、自分たちの調理技術の低さを痛感することもあるそうです。

我々は、日常的にレストランを利用しています。そして、注文してから一定の時間で料理が提供されるのを当たり前だと考えています。

この顧客が当たり前だと思っているサービスを、安定的に行うために、レストランのチームスタッフ全員が、必死になって仕事をしています。ですから、いただいた注文に対応しきれない事があると、お客様に申し訳ないという思いがこみ上げ、自分自身が、不甲斐なくなり、涙が出るそうです。逆に、チームスタッフ全員が上手く連携し、お客様に喜んでいただけるサービスをやり切った日の喜びは、言葉にできないくらいに大きいのだそうです。

レストランの仕事は、この達成感をチームメンバー全員で分かち合える、最高の仕事だとの思いがあったから、鈴衛さんは、料理人としての仕事を選び、続けているのです。

### ◆鈴衛さんが大切にしているキーワード

人、仲間

料理は食べてくれる人がいるから作る意味がある。

料理は仲間がいるから作れる。

何をやるのも一人ではできない。

だから、人、仲間感謝して生きていく。

◆鈴衛さんのコツコツ（継続していること）

ストレッチ、筋トレ

体が資本だから、日々の鍛練は欠かさない。

月1冊料理関連本の購読

料理を極める上での学習は必須です。

◆鈴衛さんのパワー〇〇

子供の寝顔

まだ生まれたばかりの長男の寝顔を見るのがエネルギーの源です。

サーフィン

早朝に海に入ること、身も心も引き締まります。

◆平堀が感じ取った鈴衛さんの人への思い

私は、鈴衛さんとは、以前から面識はあったのですが、今回、仕事が楽しい人File 6に登場していただいたきっかけは、震災地のボランティア活動を一緒にさせていただいたことにあります。鈴衛さんは、仙台のレストランに勤務しているので、震災を直接体験しました。仙台の震度は、6強だったそうです。お客様を全員無事に店外に避難させ、事なきを得たと思ったのは東の間で、地震発生と同時に電気、ガスが止まり、その後、お店から数キロ離れた海寄りの地域は津波に押しつぶされてしまいました。路頭に迷う人、倒壊した家屋や工場、押しつぶされ窓ガラスがぐちゃぐちゃになった車を目の当たりにした鈴衛さんは言葉を失い、何とかしなければとの思いが募れば募るほど自分の無力さを責め、止めどなく涙があふれ出たのでした。

自分たちにできることは、料理を作ること。ガスも電気も通らない状況下で作れる料理を必死に考えると、自分たちのレストランには、ピザを焼くための薪窯がある。薪さえ準備できれば、ピザが焼けることに気づきました。そして、地震発生の翌々日のランチタイムにはピザを焼き、食べ物がなくて困っている人たちに提供したのでした。

その後も鈴衛さんは休日を利用し、南三陸や石巻等の各所へ行き、炊き出しやがれき撤去のボランティアに汗を流しています。

私は、鈴衛さんと伴に民家のヘドロ取りのボランティアをしたのですが、スコップでヘドロをかき出す鈴衛さんの姿が、力強く、そして、優しく映りました。

仙台から石巻まで移動する車中で、鈴衛さんはこのように私に言いました。「炊き出しを

何回かしていますが、なんだか、役に立っていない感じがするんですよね。食べるものを持っていくよりも、震災にあって職を失った人たちに、何か仕事をしてもらう。そんなことができなければ、震災地の支援をしたことにならないんじゃないかって思うんです。とっぴょうしもないことを言い出すって思われるのかもしれませんが、震災地にプレハブでもいいからレストランを建て、そこに食材を持ち込み、現地の人たちに料理を作ってもらおう。要するに、レストランを、みなさんで営んでもらう。人のために役立つ仕事に就いてもらうことが、復興の第一歩だと思っているんですよね。このことを当社の社長に提案したら、それはいいアイデアだと言ってくれました。」

鈴衛さんは、こんなに熱い思いを持ち、人と向かい合っている料理人なのです。

鈴衛さんに、将来の夢を聞くと「女房と二人で、小料理屋をやることですかね」と答えてくれました。

#### ◆鈴衛さんのプロフィール

職業：料理長

所属：(株)HUGE RIGORETTO TAPAS LOUNGE (<http://www.rigoletto.jp/main.html>)

#### ◆料理長ってどんな仕事？

ホテル、旅館や大型宴会場・レストラン等で厨房部門の最高責任者。施設の最高責任者の場合もあるが、料理長の上に営業全体を統括する店長や支配人等が置かれる場合が多い。また、各レストランに料理長を置き、その上に施設全体の責任者として総料理長を置く場合もある。料理支配人、コック長、板長等と呼ぶ場合もある。

#### ◆料理長に求められる能力

専門技能：卓越した調理技能

段取り力：チームメンバーの能力に合わせて、業務を組み立てる力

コミュニケーション力：チームメンバーの能力を引き出す指示力

ホスピタリティー：思いやりを行動に移す力

向上心：調理技能を極める意欲。