

本物の食材で感動の料理

地産地消と地産他消

東京第一ホテル鶴岡

古庄 浩



「本物なら売れる！」忘れかけていた言葉である。作れば売れる時代に長年勤め、大量生産、大量販売に慣らされ、商品価値のある独自商品の開発を怠った「つけ」が今来ているように思う。均質で均一、画一化された商品が中心で、売れそうもない商品を、無理に売ろうとする。同質競争の中で値段のたたき合いを繰り返して、結局誰もがもつからない。まさに繁盛の中の貧困である。

不況と過激な競争の中で、常に慌ただしく過ごしていると、ふと昔の友人に会いたくなり会う約束をした。友と杯を酌み交わすのは何十年ぶりだろうか。今の仕事状況を聞くと、四月から中学校の教頭先生をしているそうだ。私の友人も教頭先生までなれるとは！うれしくて胸が熱くなった。友は「ホテルの総料理長の方がずっとすごい！」と言ってくれた。ありがたい事だ。

杯が進むにつれてお互いの近況を報告しあった。「料理を作る事には何も苦しまないが、売る事に苦戦している」と愚痴っぽく言

うと、「何を言っている！昔からおまえの作る料理は本物でうまかった。本物なら売れるはずだ！」と言い切る。ハツとわれに帰る思いがした。「教頭先生ガンバレ！」「おまえもな！」と励まし合い、すがすがしい気持ちで友と別れた。

昔、私が料理人を目指した頃、やはり同じような語らいをした記憶がある。「おれは、本場フランスに行つて本物の料理を覚えてくる。日本は、あくまでも日本風にすぎん！」と熱く語った事を思い出す。友とはありがたしいものだ。夢を思い出させてくれる！熱く誓った志をよみがえらせてくれる。そしてやるべき事を気付かせてくれる。

四月半ば、私の仲人の老夫婦が庄内に訪ねて来た。ご夫妻とも大病をして、早く来る約束が、今年まで延びてしまった。とても楽しみにしていたのだろう、庄内空港に着くなり、「イヤー感動したよ。山にはまだ雪が残っているし、平野は広いのが、飛行機から見えた。すごいよ」と月山、羽黒山、鳥海山などを名

指して褒めていた。奥様も、きれいでしたよ」と感激の様子。滞在中、羽黒山神社や最上川下りなど方々を訪ね満足の様子であった。

特にどこが一番良かったか尋ねると、「あつみ温泉の桜が最高だった」と言う。やはり感動するポイントは人それぞれである。自然の中の静けさに心が癒されたのだろう。「庄内のうまいものを食べたいが、二人とも胃を半分以上取つたので量はたくさん要らない、少しずつ頼む」との事。どうも私の作る料理のイメージは体つきに似て、ポリウムがあり過ぎるようだ。

夕食はスイートルームで私の手料理を食べてもらった。久しぶりに古庄の手料理が食べられた。美味かった！本当にありがと。普段あまり飲めなくなつてしまつた日本酒を、おいしそうに飲んで上機嫌だった。やはり、目の前で作る料理は感動を呼ぶ事が出来る。とあらためて確信した。二人は「お世話になりました。何もかも素晴らしかった」と言つて満足げに帰られた。



エネルギーいっぱいの野菜確保へ自ら畑仕事

仲人が昔、私に言っていた言葉を思い出した。「人は、感動したいと望んでいる。感動は、感謝と感激がないと生まれない。だから常に何事にも感謝して、感激できる自分を創っておく。海や山、滝、川など自然の中に感動できる事はたくさんあるが、作られた場所やお店で、感動したかったら、熟練した人や高品質な人がもてなしてくれる高い品位と空間を持った一流の店に行くことだ」感動が伴わない適度な満足を味わうだけなら、事前期待の低い、低価格で人が相手をしない店に行く。自動販売機や機械を使い、人間味が無いのだ

が、期待していないので腹も立たない」。今回の老夫婦の庄内への訪問では、感動してもらったと自負している。

友と語り、仲人の訪問で、やるべき事が見えてきたようだ。お客様に感動してもらう事を大目標にかかげ、本物のサービス、本物の料理、本物のセールスを構築し、一流のホテル運営することだ。やるべき事は、誰もが欲しくなるような本場に価値のある商品を創り出す事。どこにでもあるような既製品タイプの商品でなく、ここにしかないオンリーワンの商品、本場にすばらしい商品、自分自身もほれ込んで自信の持てる商品ならば、喜びを持って人に薦められるし、お客様がわざわざ買いに来てくれる。

そして、庄内地方の食文化の向上のために料理を通して貢献し、地域を活性化させる事。庄内には、食材そのものすばらしい物もたくさんあるが、プロの手を加えると、さらにおいしさが増す事を地域の人に知ってもらいたい味わっていた。これも、地産地消運動の一環である。

私は今、サポーターとして、この運動に参加させてもらっている。生産体験のため、今年も三力所の畑を借りて、野菜を植えている。毎朝、土をいじり、水を与え、早く大きくなってくれと語りかける。野菜たちに、大地のエネルギーが含まれていく音が聞こえる。私の畑は無農薬で作るため、商品となる野菜はまったく出来ない。虫に食われたり、いびつな形に出来たりで規格に当てはまらない。しかし、エネルギーは、あふれんばかりに含まれている。

私の勤めるホテルの料理は、エネルギー

いっぱい野菜を使うのでおいしい。私は日々、規格に合って、見た目が良いものが、本場に身体に良くて、優しい食材なのか疑問に思う。

本来、地産地消運動は地域の生産物、海産物を地域で消費を推進する運動だが、地産地消だけでは地域の活性化や繁栄は見えてこない。ビジネスとしては、地産他消も考えなければならぬ。そのためには「庄内産の物なら何でも売る」のではなく「庄内の本物だけ（オンリーワン）」を全国の人に買ってもらえる気構えが必要である。

物は「庄内発全国へ」、人は「全国発庄内へ」と流れれば地域の活性化は出来る。夢は大きく目指すは全国から、全世界へ！グローバルスタンダードの時代、世界規模で物事を考え創造性に富んだビジョンを形成し、新しい市場が生まれる事を夢みている。最後にもう一度「本物なら売れる！」を唱え、繁栄に向け挑戦し続ける。感謝！

古庄 浩(ふるしょう ひろし)

東京第一ホテル鶴岡 総料理長。

1953年10月23日生まれ。20代にモロッコ日本大使館などで海外料理を修業。1976年、大阪第一ホテルのオ・ブン時に入社、レストラン調理長、上席調理長など担当。1999年10月から現職。

得意分野はフランス料理、エスニック料理、ケイジャン料理。1999年4月 テレビ大阪の「満点しあわせテレビ」「シェフの料理コ・ナ・」担当、10月に転勤のため降番。料理教室辻クッキングスクール講師などをこなす。東北地方のテレビ番組にスポットで多数出演。天秤座血液型A、剣道3段。