



# 感謝力



平成30年9月19日(水) Vol.20



先日、あるイベントで、レストランに行く機会がありました。見た目も美しく、味も素晴らしい料理を食べることができたのですが、幸運なことに、調理長が話をしに来てくださいました。その時の話が、とても心に残りました。

## 時間をかけてこそ気付けること

料理について学び続けて、「もっとおいしい料理を」「もっと美しい料理を」という思いで作り続けてきました。料理の盛り付けも、「どうやったらより美しく、美味しく見えるのか」と考え続けています。でも、そこには自己満足という感覚もあって、必ず、今の自分が考える最高の料理以上に、美しい料理や美味しい料理があるはずなんです。でも、だからこそ、「もっとよいものにしたい」という気持ちがありますし、そこが楽しいですよ。そして、その時のベストを提供することができればいいなと思っています。

でも、自分にとって「一番良い」と思った料理も、食べる人の表情を見ると、自分と捉え方が違う人がいることに気付きました。調理場で作って、盛り付けたときの見え方と、実際に料理を目の前にしたお客様では、見え方が違うのだと初めて気付きました。その時からです。調理中に味見をするときは、お客様に提供するフォークやスプーンと同じものを使うようになりました。そして、ある時、ふと「座りたく」なりました。お客様が実際に利用されるテーブルに料理を置き、イスに座って、料理の見え方やその場の雰囲気、周りの景色等を見るようになりました。もっといえば、隣の人や隣のテーブル、後ろの人との距離感等も、座ってみて初めて分かることがたくさんありました。でも、このことに気が付いたのも、この仕事を始めてから、数年経ったころでした。それまでは、まったく気付いてませんでした。

一言一句同じ、という自信はありませんが、このような話だったと記憶しています。自分のこれまでの経験を振り返りながら、語っていただきました。とても静かな語り口だったのですが、その中にも「料理人としての熱い志」が伝わってきました。これだけの思い・志がないと、やっていけないのだと感じました。「働く喜びや楽しさ」「飽くなき向上心」「気付きと学び」等、学ぶことはとても多いのですが、僕が最も印象的だったのが、「時間をかけてこそ気付けること」があるということです。よりよいものを目指して、努力し続ける姿勢をもっているからこそ、継続した先の「気付き」があるのだと思いました。

皆さんは、頑張って「続けていること」はありますか。これから約半年、向き合っていくのが自らの「進路」です。保護者の方とは話げできましたか。どんな話をして、どういうふうに思いを伝えましたか。そして、どのようなことを言われましたか。中には、「そんな話なんてできない、したくない」という人もいるかもしれません。これから、進路について話し合う時間が増えます。よりよい進路を見つけて、実現するためにも、ぜひ「時間」をかけてみてはいかがでしょうか。どんな話合いであれ、時間をかけるということは、それだけ、込める思いが強くなると思います。時間をかけてこそ、気付けることがきっとありますし、「よりよい進路」に近づけると思います。たっぷり時間をかけて、思いを込めて、向き合っていけるといいですね。きっとできる！やるぞ！やるぞ！やるぞおー！(^o^)/

