

高木裕美知氏

ゲスト◎オークラアカデミアパークホテル 総支配人兼総料理長



「ときめき」なくして
「食」はない

プロフィール◎たかぎ・ひろみち

1953年北海道旭川市生まれ。1973年ホテルオークラ入社、ホテルオークラ東京「ラ・ベル・エポック」にてオークラの正統フレンチの味と技法を習得。グアムホテルオークラ「フランボヤン」料理長、ホテルオークラ東京「レストラン カメリア」副調理長を経て、2001年オークラアカデミアパークホテル総料理長に就任。ホテルメニューに地元食材を取り入れると同時に、地元生産者の流通改革をはじめ、生産者とともに農作業、潮干狩り、地引網などの体験企画を実施するなど、地域の活性化に尽力。近年は食の安全と健康に着目し、自然健康食品を使った料理やPB新商品（「ごあんぜん」シリーズなど）の開発も行うほか、農林水産省主催「ごはんで給食フォーラム」にて講師を務めるなど、ホテルの枠を超えて、健康に良く美味しい「滋味アカデミック料理」の開発・普及に努めている。

修業の極意は、
「教えてやりたい」と思わせること

—— フレンチの料理人を目指したきっかけについて教えてください。

私は、北海道の魚問屋の三男として生まれ、小学生のときに父が事業に失敗してからは家計が厳しく、兄弟全員が大学に進む余裕などありませんでした。そこ

で手に職をつけようと、当時まだ多くなかった西洋料理の料理人を目指すことにしました。高校生のときに、旭川のホテルに「将来料理人になりたいので皿洗いで構わないからアルバイトをさせてほしい」と手紙を出しました。ホテルでの高校生のアルバイトは認められていない時代でしたが、人事部長が熱意を汲んでくださり、学校や両親公認のもと、ウェ이터やバーテンダーの勉強までさせてもらいました。

その後、大学で経済学を学んだ長兄が、帝国ホテル

に幹部候補生として入社したので、兄を頼って私も上京しました。「将来、兄弟3人でホテルをやろう」という兄の言葉に、次兄と私は「では僕らはサービスや料理の現場を学ぼう」と、6畳一間のアパートに2人で暮らしながら、毎晩、夢を熱く語り合ったものです。

そんなとき、ホテルオークラの別館オープンに際して、フランス人シェフを招いた正統派フレンチのレストラン「ラ・ベル・エポック」が開店し、私はその1期生として採用されました。昭和48年のことです。

—— そこではどのような修業時代を過ごされたのですか。

ラ・ベル・エポックは、それまで日本にあった洋食とはまるで違う、サンドウィッチも出さない、純正フレンチレストランでした。メニューどころか指示も道具もフランス語で、それまで街のレストランで働いていた私は、慣れないフランス語や忙しさに戸惑い、また惜し気もなく使われる高級素材に驚きました。でも一切手抜きのないフレンチは本当に美味しく、休みには神田の古書店でフランス料理の原書を買って来て、夢中で勉強したものです。

オークラでは、一人前の料理人と認められるまでに、最低12、13年かかります。技術は盗んで覚えろと言われた時代のこと、黙っていても誰も何も教えてくれません。この人と思える先輩にどんどん向かっていきました。教えてくれと言うのではなく、自分の一生懸命さを伝えて「こいつには教えてやりたい」と思わせることが肝心でした。

オークラには日本中から優秀な人材が集まる反面、厳しい修業の中で、自分の限界を感じて辞めていく人も多く、高位のシェフになれるのはほんの一握りです。オークラでシェフの正装である黒ズボンをはくことは、世界のどこでも通用する料理人だという証でもあるのです。

近ごろは人件費削減のため、新人を即戦力として扱い最初から何もかも教えてあげるといふことが多くなりましたが、これでは、いつまでも「次はどうしたらいいんですか？」と聞く「指示待ち」人間しかなくなるのではと心配です。時間はかかっても、自分で悩み考えて身につけることを学ばなければ、その後の“伸びしろ”がありません。

やる気を引き出して改革を果たす

—— 料理長でありながら、ホテル運営にも携わられたそうですね。

長兄に「これからの料理人は数字も読めなければダメだ」と言われ、現場とは全く異なる経営側の物の



1992年、シェーヌ・デ・ローティスール協会より認証される。シェーヌ・デ・ローティスール協会は中世ギルドを発祥とし、食に携わる人が剣で結ばれ料理を楽しむことを誓うフランス政府公認の団体。

見方や考え方を聞かされてきた私は、周りに比べ早い段階からコストなどを考えて仕事をするようになっていました。ホテルを愛していましたし、仕事が好きで、当時はかなり燃えていましたので、いろいろな意見を言い続けました。その結果、バブルがはじけて業績が不振だったグアムのホテルオークラの立て直しを命じられたのです。37歳のときでした。

グアムでは、現地の従業員を育てることが求められました。それまで東京のホテルオークラから出向してきた社員は、現地の従業員を育てるためにそれなりに努力をしましたが、なかなかうまくいきませんでした。しかし所詮我々は外国人部隊ですから、最終的には彼らが独り立ちできなくてはなりません。彼らにとって仕事のインセンティブはやはりお金なので、どうすればより効率的に仕事ができ、自分たちにとっても得になるかを考えさせました。現地社員も出向者も関係なく良ければ褒め、優秀なら新人でも重用して、やる気を引き出しました。やり方を変えることで既得権益を失った人や、指示を与える側から受ける側になった人々からの抵抗があったのも事実です。腹を立てて辞める人も続出しました。しかし、改革の目的は事業の継続であり、従業員の生活を守ることです。そう思えば、ちょっとでも隙を見せることはできません。1日も休まずに、1年近くかけて取り組みました。



カメラア・スーシェフ時代の仲間と（右から3人目）



総料理長就任当時、直接農家を回った



食べて健康になる「滋味アカデミックコース」

地元の生産者と密接な信頼関係で「千産千消」を実現

— その後、どのような経緯でオークラアカデミアパークホテルの総料理長となられたのでしょうか。

グアムから戻り、東京のオークラでレストランの副料理長を務めていた2001年、今度は千葉県の本更津への赴任を命ぜられました。千葉県の第3セクターとして、かずさアカデミアパークに建てられたオークラアカデミアパークホテルは、オープンして5年目。1年間の売上約17億円に対して純利益が数千万円しかない状況で、正直、最初はどうしようかと思ひ悩みました。

私が赴任した当時、ここは東京のミニオークラという印象でした。しかし、立地的に周囲の4市を合わせても人口が約32万人しかいませんから、東京のように2万円のコースを食べようと来店する人は少ない。と、形だけ似せた安いメニューを用意しても、材料が違いますから良い評判を得られるはずがありません。もっと地元のお客様に来ていただける独自の方法を開拓しなければいけないと思いました。

— 具体的に、どのような改革を進められたのでしょうか。

ホテルの周りを見渡すと、農業も漁業も盛んな地域です。そこで実際に長靴を履いて、周辺の生産者を一軒一軒訪ねました。最初は「何をしに来た？」という顔をされましたが、構わず話しかけ、「何を作っていますか」「何かお困りのことはありませんか」と尋ねると、逆に「何を作ればあなたのところで買ってくれる？」と言われたのです。そこで、レストランでどのような食材が人気があるか、流通方法やビジネス方法など、私の持っている情報をどんどん提供しました。こちらは、新鮮な品物や実際に味見して納得した商品

を安く仕入れさせてもらい、訪ねた生産者が100件を超えるころには、地域活性化を狙ったイベントや企画を共催するまでになりました。私も今ではちょっとしたアドバイザーです(笑)。ちょうど千葉県知事が地産地消をもじって「千産千消」というスローガンを掲げており、ホテルも千産千消をテーマに、新鮮で美味しい地元の食材をメインにした料理を前面に打ち出していきました。

私自身が総料理長であると同時に副総支配人として、仕入れの判断をする権限を持っていたことも幸いしました。仕入業者さんとの交渉は即断即決、駆け引きしている時間が惜しく、最初から正直に希望を言ってくれと言いました。業者にとっても都心のシティホテルのように、稟議が通るのを待つより速く売れるメリットを享受することができます。私は、お互いがビジネスパートナーとして協力し連携する形を作っていくかかったのです。もっとも、この決裁権はすぐに部下に委譲しました。新規業者の採用も報告だけでいいという形にしたなら、私がやっていたときよりもさらにコストが下がりました(笑)。任せられることで、担当者のコスト意識が高まったのではないのでしょうか。

母の病を機にフレンチのキャリアを捨て、食と健康を追求

— 健康を前面に打ち出したメニューを提案されていますが、どのようなきっかけで食と健康のつながりに関心を持たれたのですか。

アカデミアパークへの赴任後しばらくして、北海道で一人暮らしをしていた母が肝臓がんにかかりました。慣れた土地を離れたくないと言うので兄弟が順番に帰省しましたが、私が母に食事を作ろうとし



高木シェフが開発したPB商品「ごあんぜんに」シリーズ



たとき、はたと、何を作れば良いのか、頭が真っ白になりました。フレンチの料理人を30年以上やってきて、ひと通りの料理なら何でも作れるのに、病気で段々弱っていく母が食べられるもの、がんと闘う身体の免疫力を上げる効果がある食事が思いつかないなんて、一体今まで何をやってきたんだと。

悩んだ末、私はこれまでのフランス料理を一切捨てました。大切にしていた原書も部下に譲り、代わりに東洋医学や統合医療を調べ、大学病院の先生を訪ねては初歩的な質問をするなど、自分なりに食と身体に関する勉強を始めました。そうして、私たちの親の世代や病気の人でも美味しく食べられて、食によって健康になる料理を考案しました。今ホテルでは、旬の野菜はもちろん、天然素材を使ったシンプルで身体にやさしい料理を提供し、高齢のお客様にも喜んでいただいています。お泊まりのお客様の多くが翌朝、「ディナーをお腹いっぱい食べたのにお腹が空いて目を覚ました」「朝のお通じが良い」などと驚かれます。「僕の料理は地味だけど」と言ったら、JTBのヘルスツーリズム研究所の方が『滋味アカデミック料理』と命名してくださいました。

食事は心から楽しむことが大切

——オリジナル商品「ごあんぜんに」シリーズはどのように発案されたのでしょうか？

生産者の方々にも「どうしたら売れるのか」とよく相談されますが、いくら苦勞して良いものを作っても、ネーミングの良さやインパクトがなければ、人に価値が伝わりにくいものです。また、食の安全基準や食材の栄養効果の定義は、国内にもたくさんありますが、調べれば調べるほど絶対というものはなく、研究者の説もバラバラです。だったら自分で責任を持つ、自分が直接見

て、納得したものには、私がお薦めしますというマークをつけなければいけないか、と考えていました。

そんなときにニュースで知ったのが、新日鉄の製鉄所で使われている「ご安全に！」という挨拶です。これは素晴らしいと感動しました。簡単で覚えやすく、意味も深い。そこで、私が自信を持ってお薦めするという意味を込めて、自分の横顔のシルエットを合わせた「ごあんぜんに」シールを作り、PB（プライベートブランド）商品に貼りました。最近はどうも良い食品の情報が寄せられるようになり、アレルギー対応の味噌や醤油、地元産タマネギジャムなど、人気商品が増えています。

ただ私は、何もかも無添加でなくてはいけないといった極端な自然指向については懐疑的です。添加物は菌や食中毒を防ぐ役割も果たしています。100か0かではなく、臨機応変に、良いものを少しずつ取り入れていければいいと思います。

——農林水産省主催の「ごはんで給食フォーラム」にて全国講演されるなど、活動の場が広がっていますが、今後の目標を教えてください。

いくら身体に良いと言われても、美味しくないと食べても楽しくありません。食事は、生命を維持するためだけのエサではありません。現役の料理人という立場から私が一番伝えたいのは、食には“ときめき”が必要だということです。例えばメニューは、それを見た人がどんな料理がくるのだろうと期待でワクワクするものであってほしいし、彩り豊かに盛られた料理や旬の食材には、「美味しそう、食べたい」と思う気持ちを喚起させるパワーがあります。

栄養価やバランスも大切ですが、まずは食べる楽しさを心から味わってほしい。現在では、学校給食や食育に対するアドバイスもしていますが、誰に対しても、そんな食のときめきを広めていきたいですね。