



作家  
元国際線乗務員  
**黒木安馬**

【プロフィール】高校時に米国留学後、早稲田大学を経てJAL国際線客室乗務員として30年勤務。世界初の「カラオケ・フライト」や「1万メートル上空・北島三郎機上コンサート」などを実現させる。千葉の自宅は1300坪の山林を開墾してプール、テニスコート、コンサートホール等を手作りする。現在、(株)日本成功学会社長として自己啓発や社員教育で講演中。著書に「ファーストクラスの心配り」、「あなたの人格以上は売れない!」(プレジデント社)、「成「幸」学」(講談社)、「出過ぎる杭は打ちにくい!」(サンマーク出版)、「面白くなくちゃ人生じゃない!」(ロングセラーズ)、「小説・球磨川」(上下巻・ワニブックス)などがある。  
E-mail:yasuma@myad.jp URL:http://www.3percent-club.com

21世紀だ! ————— 人生・農業リセット再出発 194

## 世界的シェフ誕生秘話

**国**際線乗務30年、世界の成功者を観察して一つの共通点があった。貧乏に育つこと。“ありがとう”の反対は“不平不満”ではなく、“当たり前”と思う尊大さ。貧乏は無いものを嘆くことより今あるものに感謝する修養の根幹をなす「足るを知る」が育つ。如何なる職業に就こうか、その道では誰にも負けない第一人者であるか?

主君である織田信長の草履を懐で温めていた秀吉は尻に敷いていたと殿に思われて足蹴にされるが誤解が解けて逆に誉められた。光秀や家康は言った、いくら殿に誉められようが草履持ちは草履持ちだわな! 秀吉は言った、草履持ちで日本一になれば、誰も草履持ちのままにはしておかんぞ! やがて天下を治める太閤殿下になる。

**北**海道の日本海に面した人口5,000人足らずの漁村がある。町名の増毛<sup>ましげ</sup>は、ハゲ・かつら産業に関係はないが、ボタンエビ漁獲量が日本一、日本最北の造り酒屋も明治時代からある古い町。マシケはアイヌ語でカモメが多い所を意味する。

その漁村で手漕ぎ漁師と農業の夫婦には、男4人、女3人の7人の子供がいた。1954年に生まれた三男の清三<sup>きよみ</sup>少年は、中学を卒業した15歳で札幌の米屋に住み込みで就職し、夜は調理師学校に通う。やがて米店の得意先である札幌グランドホテルにコック見習いを許され、半年後にはホテルの正社員になる。2年後には総料理長の紹介で上京する。

「三國君は私が総料理長だった当時、帝国ホテルにやってきた。正社員の枠がなくてパートで採用したが、やる気があって、よく気がつく男だった。何にでも一生懸命で、欲があった。駐スイス大使が専属コックにいい人はいないか?と打診してきた時、頭に浮かんだ何人かの候補者の中から、私は三國君を選んだ。三國君はまだ20歳の若者、しかも帝国ホテルでは鍋や皿を洗う見習いだったため料理を作ったことがなかった。なぜ三國君を推

薦したのか。彼は鍋洗い一つとっても要領とセンスが良かった。戦場のような厨房で次々に雑用をこなしながら下ごしらえをやり、盛りつけを手伝い、味を盗む。ちょっとした雑用でもシェフの仕事の段取りを見極め、いいタイミングでサポートする。私が認めたのは、塩のふり方だった。厨房では俗に「塩ふり3年」と言うが、彼は素材に合わせて、じつに巧みに塩をふっていた。実際に料理を作らせてみなくても、それで腕前のほどが分かるのだ(村上信夫著『帝国ホテル厨房物語』より)。

**1** 973年、最高峰の帝国ホテル・村上信夫料理長の推薦でスイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務のかたわら、フランス料理界の重鎮のもとで修行を重ね、三ツ星レストランなどで多くの経験を10年積んで帰国。迎賓館前に瀟洒な邸宅風の「オテル・ドウ・ミクニ」を開業。快進撃は推して知るべし、北海道の15歳の少年から始まった料理人は、世界的な活躍で名声を得てフランスの大学から名誉博士号を贈られる巨匠になる。

「僕は昨日の最高はサラリと捨てる。今日の気持ちのたわむれで新しい自信を創る。毎日僕たちが生きていけるのは毎日に変化しているから。僕は素材と自由に対話できる。もしタイならばタイと僕は平等でなければいけない。僕がタイと対等に話さないと僕の方が勝ってしまう」

先日、ロシアに占拠されている国後島が直ぐそこ17km先に見える別海<sup>べつかい</sup>町で、このコラム読者に呼ばれて講演してきた。近いコンビニが10km先、面積は東京都の2倍以上、温泉が湧き出て、牛を1,000頭も飼っている酪農家はざらにいて、日本の牛乳生産量の6%以上を別海だけで生産しているとか。牧場の創作チーズを幾種類か預かってきた。東京OLYMPIC総料理長に内定している三國さんに食してもらって、その価値を図々しくも直に確かめようという魂胆で明日会うことになった。日本の西洋風な味文化も輸出する時代にしたいものだ!