

見習い時に一人で焼いた その嬉しさがすべての原点

今でこそシェフといえば人気稼業だし、名前も顔もよく知られているという人が数多くいる。しかし、一昔、二昔前は、西洋料理のシェフといえば、帝国ホテル・村上信夫氏と相場は決まっていたものだ。テレビの料理番組などに出演し、いかにも料理人という巨体と親しみやすい笑顔で、フランス料理を身近な存在にした功績は大きい。

大正十年五月二十七日の生まれというから、当時八十歳ぐらいたが、とてもそんな年には見えなかった。

実家は、神田で「萬歳亭^{ばんざいてい}」という洋食屋をやっていたが、尋常小学校五年生のときに父親が亡くなり、一時はその体格のよさから、相撲取りになるよう勧められたという。昭和八年、十二歳で、浅草の「雷門ブラジルコーヒー」に就職し、料理の道に入った。

その後、昭和十四年に帝国ホテルに見習いとして入社。修業を重ね、三十年には在ベルギー日本大使館に料理人として勤務。次いで、パリの「ホテル・リッツ」などで本場の料理を研修。四十四年から料理長として、帝国ホテルの味を作り続けてきた。平成八年には料理顧問



となり、帝国ホテルのみならず、全国の後進の指導にあたっている。著書も多数あり、フランス料理の魅力を余すところなく伝えていく。

少年時代から厳しい修業を続けてきたが、最も嬉しかったこととして次のように語る。

「当時は見習いといって、文字通り見て習うのです。自分の仕事をしながら先輩がやっているのを見て覚える。そして、見よう見まねでやってみる。それでも分からないことを聞く。一度しか言わないから真剣に聞く。そのうち少しは見込みがあると認めてもらえると、ようやく教えてくれるようになる。こういう努力を重ねたのち、ローストビーフを一人で焼けと言われたときの嬉しさは忘れられない」

このローストビーフを作った喜びが、彼の料理の原点となったといえよう。