

「不易」と「流行」 誠実・克己・忠恕

～ミシュラン ミツ星シェフからのメッセージ①～

世界の飲食店を選びすぐり格付けする「ミシュランガイド」で、**最高の「三ツ星」を獲得し続ける「HAJIME」のオーナーシェフ、米田 肇さん。**

その歩みはまさに挑戦と創造の連続でした。

その岸田さんの体験と君たち若者へのメッセージです。



26歳でフランスに渡ったのですが、働く店も決まらず、困っていた時に、東京で修行していた時に知り合った方とパリで再会、日本に帰るので三ツ星レストランを辞めるということで声をかけていただき、働けることになりました。本当に人に助けられました。

三ツ星レストランで働けるようになってからもどうしても働きたいお店がありました。それが「アストランス」でした。

食へに行くたびに空いているポジションはないか聞くんですけど相手にしてもらえない。5回目の時に、ようやく「**キッチンを見せてあげるよ**」と言われ、そこで働いていた日本人と知り合い、毎週会うようになりました。

その方がビザの更新で一時帰国することになり、その間だけ研修生として働かせてもらうことになりました。

だからこの1か月で「**一緒に働きたい**」と思わせようと意を決し、「雑用だけでいい」と言われていたのですが、自分の仕事が終わったら「**手伝います**」と言って、とにかく何でもやりました。

その時に心懸け実践していたのは……………皆が何をしてもらったら嬉しいかを考え……………

「**徹底的に周りを観察すること**」です。

例えばニンジンを剥いてと言われたら、全速力で剥きながら、今この時間、皆が何をしているのか観察する。シェフはこの時間にこういう食材と道具を使って、どの料理の仕込みをしているのか。どういう手順で作業しているのか。それならこの時間にこの食材とどの道具が揃っていたらシェフは喜ぶな、と。

他のスタッフにおいても同じで、必要なものを先回りして用意すると、「気が利くな、仕事できるな」と信頼してもらえ、「これでいい？」と新しい仕事がもらえるようになりました。

そして1か月後に「残っていいよ」と言っていただけました。

……その結果、研修生から八か月目にはスーシェフ（副料理長）を任されるようになったんです。

これはうちのスタッフや研修生にも言うのですが、与えられる仕事は最低限のことであって、それをやっているだけでは評価にはつながりません。

頼まれてないけど、これをやったら皆が助かることを率先する。

そういうプラスアルファがあって評価され、信頼され、必要とされるんです。



「致知」5月号 特集 挑戦と創造 米田 肇さんのインタビュー より

どうでしたか？米田さんは異国の地で……まさに誰かで代替ができる「人材」ではなく、マニュアルを超えた、米田さんの変わりはいない、米田さんでなければダメだという、このレストランに必要とされる「人材」となったということでしょう。

次回も三ツ星シェフ、岸田周三さんのお話を紹介しますね。