

「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②～

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「カンテサンス」のオーナーシェフ、岸田周三さん。**

その歩みも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。



僕の師匠パスカル・バルボがいつも言っていたのは・・・
「素材と対話しろ。」「料理人はロボットではない。」
ということでした。

シェフが作る料理は毎回レシピをメモしていたので、次の日も同じ分量を用意すると・・・

「昨日のズッキーニと今日のズッキーニは違うだろ」と。

僕には最初それがよくわからなかったので、
「じゃあ今日は何グラムにしますか」と聞くと、

「そうじゃない。おまえがズッキーニを食べて昨日との違いを考えろ。」



ロボットなら決まった分量を毎日入れていけばいいが、おまえは料理人だろ。味の濃さが違うなら分量を調整すべきだ」と。

東京で修行していた時は、「おまえの意見は一切いらない。言われた通りに作業をやれ」と叩き込まれてきたので、この発想には衝撃を受けました。営業中でも急に「閃いた！」と言い出して「あれを用意してくれ。いまから作るぞ。」という感じでどんどんクリエイションしていくんです。

天才シェフと言われるような人であっても、最後の最後まで考え、足掻き、悩み抜いて最高の料理を作ろうとする姿勢に心打たれました。・・・

僕の体験を踏まえて若い人にアドバイスしたいのは・・・

「何かに挑戦する時、反対されたら『GO』だということです。」

歳を取っていくと過去の成功例と失敗例を重ね合わせていろんなことを学んでいくので保守がちになりがちなんですよ。

有名な思考法に複数の物事や事象を関連付けて結論を得る「演繹法」と共通点を抽出して結論を得る「帰納法」があるじゃないですか。

それとは別にもう一つ「**アブダクション（仮説的推論）**」というのがあって、これは全く違うところ、誰もやったことがないところに点を置くのです。



「おかしい」「やめたほうがいい」「失敗する」って年長者から言われるけれど、

そこにはこれまでにない「進化の芽」、「新しい創造性」が秘められているんですよ。

だから皆に反対されても、そこに揺るぎない信念があるなら挑戦すべきだと思います。

挑戦の途上には多くの困難や逆境に直面しますが、もう無理と思った時に諦めずに、そこからもう一歩踏み出してみると解決のヒントや答えが出ることを何度も経験してきました。

「もう無理と思う瞬間は答えが出る一歩手前である」と信じて挑戦し続ける先に、新しい創造が開くのではないのでしょうか。 「致知」5月号 特集 挑戦と創造 岸田周三さんのインタビュー より

長年にわたって『ミシュランガイド』で三ツ星を獲得し続ける米田さん、岸田さん。どうでしたか？お二人の「一流のプロの仕事の流儀。」何を感じましたか？何を考えさせられましたか？

感じたなら即行動です。それが「感動」です。

さあ、中間考査です！自分の現在地を知るためにしっかりと準備してくださいね。

（考査中の通心（信）はお休みします。）