

地方から新しい 食を発信する



鹿児島サンロイヤルホテル
洋食部総料理長

まえ かわ さだ のり
前川 定徳さん

Sadanori Maekawa



「ホテルのレストランで料理長をしていて、気を使うことは作り手に波がないようにすることです。違う考えを持った多くのスタッフが働いているので、一つ間違えるとバラバラになって、出す料理になんらかの影響が出るんです」と語るのは鹿児島サンロイヤルホテルで洋食部総料理長を務める前川定徳さん。

平成4年4月から副料理長として勤務し、平成12年からは洋食部総料理長としてその腕をふるっている。

また、料理競技大会の最高峰と言われる「世界料理オリンピック」に日本代表の一人として出場し、ベジタリアン、前菜、アミューズの3部門で銀メダルを獲得した経験も持つ。

後進の育成にも力を注いでおり、その指導を受けた若手シェフが、トック・ドール料理コンテストにおいて5年連続で九州チャンピオンに輝き、さらに昨年は女性シェフが全国大会で優勝するという快挙を成し遂げた。3月3日からは、そのシェフを料理長に女性シェフだけのチームを組み、県庁18階のレストランで健康的な地元食材を使った女性の感覚で作る料理を提供するという。

前川さんに総料理長としてのこだわりや食材への思いを語ってもらった。

食材に

「新しい命」を吹き込む

なぜこの世界に

叔父がケーキ職人をやっている、小さい頃からもの作りを見て育ったんです。その影響もあって中学生の時にこの道に進むことを決心して、卒業後に専門学校で1年間学んでから地元のホテルに就職しました。しかし、当時鹿児島にはいわゆる西洋料理と言えるものはなくて、洋食といえどハンバーグやステーキ、スパゲッティというイメージでした。そこで本物の西洋料理を求めて、福岡、東京、神奈川と移りながら修業を重ねました。



「世界料理オリンピック」で日の丸を胸に競技に挑む前川さん。上の写真はその時に作られた料理の一つ。

その頃の経験が今の土台に

食は文化ですから、同じ料理でもやはり地域で微妙に味付けが変わったりするし、そのお店、料理する人によっても変わってきます。修業しながらその味や技術を取り入れていって、最終的に自分のものにする、自分なりの表現を身につけるんです。

ただ、技術的なものは、昔は確かに中央と地方では大きな開きがありました。今ではその差はなくなりつつあると思いますが、昔は中央に集まっていた人材が今地方に散らばりつつある。その結果が最近の料理コンクールでの成績に現れていると思うのです。食材も人材も豊かな地方から、色々な食の発信ができる時代になってきたと思います。

若手の指導にも力を入れている

これまでに自分が培ってきた技術や世界料理オリンピック出場などで得た経験を、確実に次の世代に受け継いで、可能性のある若手を育てていくことが自分の役割でもあるんです。要は自身のスタンスをどこに置くかだと思っております。鹿児島にいますからその枠の中だけで考えればそれまでです。鹿児島にいますけど全国を、世界を見つめて努力を重ねることが大切です。



厨房で味を確認する前川さん(左から3人目)。若手の育成にも力を注ぐ。

それとよく若い人に話すのは、どんな時でも「必ず打つ手はある」ということです。できない理由を並べるのではなく、必ず打つ手はあるからそのために考える。迷っているんだっつらやってみる。そして、すべてが成功にはつながっていかないだろうから、その時はすぐ切り替えればいいというのが僕の考え方なんです。

常に新しい発想を

昨年の12月からロビーで「安納芋」を焼いて出すようにしました。これがなかなか好評です。今さらなせ焼き芋をと、しかもホテルのロビーでと思うかもしれませんが、

我々は今までホテルの中からお客様を見ていたけれども、お客様の側からもう一度ホテルを見直した時にこの発想に気がついたので。

常識にとらわれると新しい発想はなかなか出ないものです。マニュアルは大切だけど、それにとらわれると邪魔になる。マニュアルはそこで働く者が、その場所、その時に合わせて変えていくことが必要なんです。

「安納芋」のように地元で採れた本当にいい食材を一番美味しい調理方法で食べる。地元ではその文化で育っているのになかなか気づきにくいけれども、地産地消の原点がそこにあると思います。

これからの鹿児島の食の可能性は

海の幸を見ても、山の幸を見ても、これは全国と比較しても鹿児島は食材の宝庫です。黒豚にしても黒毛和牛にしてもカンパチにしても、全国の料理人や消費者が認めている一級品なんです。その素晴らしい食材に味という「新しい命」を吹き込んでいくことが我々の仕事。いい食材と確かな技術が一体となれば、新しい料理、消費者に認められる料理がどんどんできるんです。これまでのマニュアルに縛られて守りに入らず、常に新しい視点、消費者側の視点で見えて発想を豊かにしていけば、まだまだ発展の可能性を大いに秘めていると思います。