

一流料亭での経験が

料理にさらに磨きをかける

メモリードの調理部、「金田中」へ

かねたなか



川端を中央に、渡辺(左)と坂口

「金田中」は 日本三大料亭のひとつ

——「金田中」「新喜楽」「吉兆」は、日本三大料亭といわれています。その中でも、大正時代に東京・新橋で創業した「金田中」は、格式ある老舗料亭というだけでなく、渋谷のセルリアンタワー・東急ホテル内には能舞台のある数寄屋造りの支店や、表参道にはカフェもあり、伝統を重視しながらも時代を見据えた店舗展開をしています。

その「金田中」の調理部門に招かれ、2016年2月から腕を振るったのが料理長・坂口真猛、副料理長・渡辺元気をはじめとするメモリードの調理部6名。彼らは「セルリアンタワー金田中」(料亭)と「金田中 草」(日本料理)をメインに、カフェ「茶洒(ちやしや) 金田中」、横浜の三溪園(「金田中」はここで婚礼料理を提供)などで活躍しています。

メモリードの技術力に 自信があった

——長崎から東京の老舗料亭に「修行」のために行ったのかと思いましたが、そうではなく、坂口さんは料理長、渡辺さんは副料理長として招かれたんですね。

川端 そうです。このふたりの他4名を同時に送り出したことは非常に名誉なことです。メモリードの技術が「金田中」に通用したと

東京の老舗料亭「金田中」にメモリード調理部6名が招かれ、腕を振るっています。「金田中」とは、どのようなところなのでしょう？

一足早く長崎に戻った料理長・坂口真猛、副料理長・渡辺元気、そして彼らの育ての親であり陰で支えた調理部特別顧問の川端廣美に話を聞きました。



「金田中」での役目を終え、昨年10月、坂口、渡辺は長崎に戻りました。メモリードのレストランで、磨きのかかった料理をお楽しみください。

【ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート】
長崎市秋月町2-3 TEL: 095-864-7777

【長崎ロイヤルチェスターホテル】
長崎市赤迫町3-6-10 TEL: 095-856-1101

いうことです。

——でも、メモリードの味をそのまま「金田中」に出すわけにはいきませぬね。

川端 もちろん、そうです。プロというのは、その店に行ったらその店の味に合わせていけるものなんです。彼らにはそれができるといえる確信があったから、お引き受けしました。

——渋谷のご真ん中の一流ホテル内にある高級料亭とあれば、政財界の人物や芸能人などたくさんいらっしゃるでしょう。メニューだけでなく、店の雰囲気、しつらい、もてなし方なども違うと思いますが、不安はありませんでしたか。

坂口 たしかに客層は違いますね。店の雰囲気や盛り付けなどには最初はちよつと苦労しましたが、メモリードの技術に自信をもっていたので、難しいということはありませんでした。

渡辺元気(長崎ロイヤルチェスターホテル課長代理)



した。40代最後の仕上げで、勝負かなという気持ちで行きました。

川端 料理長といえば、50代が多いです。坂口は41歳のときに行つたのですから、年齢から考えても料理長というポジションは大抜擢です。

——渡辺さんは37歳。どのような気持ちで行かれたのですか？

渡辺 私の場合は、自分がどこまで通用するのか確かめてみたいということがありました。「金田中」の社長は味に厳しいそうですね。

渡辺 はい。行く前に自分の料理を「金田中」の社長に食べていただく試食会がありました。私は、東京の味に近づけようと思つて作つたら社長が「これはおまえの一番の味じゃないだろう」と。見抜かれてしまいました。それで次は自分のベストの味を付けたものを持つていったら、認めてくださいました。鋭い方です。

坂口 生まれてからずっと「金田中」の料理を食べてきた方ですから。迷いがあつたら、すぐばれるんです。

川端 小細工が効かないつてことですね。——厳しい世界ですね。それに加え部下のマネージメントも大変だったそうですね。

坂口 通常の営業の他に、ホテルのパーティー会場で屋台を出すこともありますし、土日は横浜の三溪園に行つたりと、とにかく忙しい

をもつて環境を整えてくださったからです。

——たとえば、どのようなことですか？

川端 古くからの悪習をすべてなくし、早くから近代的な環境、組織になるよう導いてくださいました。研修も非常に多かったです。——皆さんは、どのような心構えでやっているのですか。

坂口 「最後は技術よりも人間性」といつも言われていましたので、心を磨くよう心がけていました。

川端 技術は毎日やっていることですから、身に付いていかないこと自体がおかしいんで

す。ところが、人の心というのは磨こうと思わなければ磨きがかからない。だからその意識だけは、絶えず気合いを入れて育てています。

——これから「金田中」での経験が生かされ、さらに磨きのかかったメモリードの料理が味わえそうです。坂口さんはガーデンテラス長崎ホテル&リゾートで、渡辺さんは長崎ロイヤルチェスターホテルで活躍中です。皆さんにもぜひ足を運んでいただきたいと思います。

最後は技術よりも人間性

——メモリードの料理には定評がありますが、どうして技術レベルが高いのでしょうか？

川端 料理は技術力も大切ですが、料理人として育ててきた環境の中ででき上がった人間性が大きく関係します。メモリードはこの「環境」が恵まれているんです。それは、メモリードグループの吉田茂視代表が先見の明



坂口真猛(ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート「天空」「秋月」料理長)

んです。

渡辺 私も何が大変だったかというところ、シフトをどう組むかというマネージメントが大変でした。

——そういうところでも、メモリードという組織の中で培ってきた皆さんの経験やノウハウが役立ったんでしょうね。