

学校を飛び出して、
地元で活躍するオトナを取材しよう！

盛り付けるときは、 画家が絵を描くつもりで

桜坂 坂 圓さん



岐阜県池田町にある懐石料理店「桜坂」のオーナーシェフとして活躍されている坂圓さんに、お店の事やお料理について伺いました。

Q：桜坂はどのようなお店ですか？

もともと私は、フレンチをメインで提供しているホテルの洋食部門にいました。フレンチ以外にもイタリア料理やロシア料理などの色々な料理を学びました。ある日、料理長室に電話がありました。「今度株主総会の後にフレンチでフルコースをお願いします。度々あります。我々年寄りになるとバターとか生クリームとか少しくどいので、少し和風にアレンジできないかな」というリクエストがあったのです。

またもう一つ「ナイフ・フォークではなく、箸で食べられるようにしてくれないかな？」というリクエストが非常に多かったのです。いつか自分でお店を出店する時には和の良さ、洋の良さ、所をミックスさせた形の店を思っていました。なので、桜坂を和洋折衷の洋風懐石料理店にしました。

Q：メニューを考える時、大切にしていることを教えてください。

メニューは毎月変えています。その月やつとやり慣れた頃に全部変えていくので仕事として大変ですが、四季それぞれの素材を使ってお客様に喜んでいただきたい。また、毎年、結婚記念日とかご主人や奥さんの誕生日に来ていただけるお客様が非常に多いです。毎年その月に同じメニューというわけにはいかない。「何、去年と同じだ」と思われても面白くないので、何度来ていただいても違うメニューになるように、同じ素材を使っても料理法を変える工夫をしていますね。

Q：お客様にお料理を食べていただく中で気を付けていることを教えてください。

メニューは毎月変えています。その月やつとやり慣れた頃に全部変えていくので仕事として大変ですが、四季それぞれの素材を使ってお客様に喜んでいただきたい。また、毎年、結婚記念日とかご主人や奥さんの誕生日に来ていただけるお客様が非常に多いです。毎年その月に同じメニューというわけにはいかない。「何、去年と同じだ」と思われても面白くないので、何度来ていただいても違うメニューになるように、同じ素材を使っても料理法を変える工夫をしていますね。

す。私はそれを先輩のところまで取りに行けば、先輩から「コイツ気が利くな」と思われるのではと思ひ実行すると「サンキュー！」と笑ってくれる。しかしこれが有難いチャンスなのです。さっきのソースはこういう味かと自分だけ味見し、他の人には分からないように洗ってしまう。先輩にしてみたら、気が利く奴だというのが自分には味見ができ学べる。一石二鳥なのです。

Q：池田町で「桜坂」を開いた経緯を教えてください。

私は池田町で生まれ育ちました。若い頃は東京や、名古屋、岐阜で働いた事もあります。しかし、水、空気、景色、自分の描いていた物は一つも無く自分の作ってみたい料理を作れないと思いました。お店を開く時に、「名古屋に良い物件がありましたか」と話があったのですが都会の中の雑踏の中にある店に全く興味がなく、立地条件がすごいと言われる自分には魅力を感じなかったのです。生まれ育ちの池田町の霞間ヶ溪の景色が眺められ、美味しい水、空気の中で料理がお客様に提供できたらどんなにいいだろうという憧れを持っていました。それが今、こうして叶ったという事がうれしいです。

Q：辞めたいと思ったことはありませんか？
また、仕事のやりがいを教えてください。

辞めたいと思った事は無いです。何もかも手作り



Q：最後に高校生にアドバイスをお願いします。

皆さんも色々な夢をもち学業に励んでいると思います。卒業して大学、専門学校、就職と人によって進むべき道は違いますが、ひとついえることは、ど

料理を提供するすべての場面で気を抜くことができないですね。

常においしいものを提供できるような仕入れ。口に入れたとき、おいしいと思っただけの味付け。そして、冷たい物を冷たく、熱い物を熱く提供できるように、皿も料理に合わせて冷やしたり温めたりして、一番おいしいタイミングでお出ししています。

また、画家が絵を描くようなつもりで盛り付けをして、お出ししたときに「素敵、美しい」と感動してもらえようと思っています。

もちろん、食中毒は絶対に出してはいけないので、衛生的なルールをきちんと守ることが大前提です。



Q：修業時代について教えてください。

今でも修業中と思っっていますが、若い頃は都会や色々なホテルのフレンチ店で働いていました。私が洗い物担当だった頃、先輩は使い終わったフライパンやソテーパン、お鍋などを洗い場まで持ってきた

んな方向へ行っても決して生温い、甘い事はない。厳しい世界です。

自分には合っていなかったとか、嫌だから他の所へ行こう、仕事を変えてみるでも一緒なのです。本当に恵まれる人の方が珍しいのです、その中でどれだけ自分に柔軟性、忍耐力を養いどうにもならない時こそ考える気持ちを持って頑張ってください。



【感想】

私も将来、調理関係の仕事に就きたいと思っています。そのため今回の経験はとても自分のためになりました。自分の好きなことだからどんなことも簡単だろうと思っていました。しかし、坂さんの修業時代についてお話を聞く上で働くことはとても大変なことがわかりました。これから進路を決める中で大変なことはたくさんあると思いますがこの経験を生かしてがんばっていききたいと思います。

【取材・記事】 一年 杉山祐茄