

## (1) 生い立ち

1954年、中国人の父と日本人の母の長男として大阪市西区で生まれる。

普通の幼稚園に通い公立の小学校に入るべく教科書等購入していたにもかかわらず、急遽中国の小学校に入ることとなる。(ここで人生が大きく変わったに違いない。人生の別れ道、1回目)

父が日本でも屈指の調理師ということもあってか料理に興味があり、4年生くらいから見よう見まねで作り始める。話し出すと数えきれないほど面白い思い出話がいっぱいあるよ。

1970年、私立の進学高校に入るが、何が気に入らないのか1年の夏休み前に退学届を出す。

実は美容師というのか、髪だけではなくボディも含めて今でいうエステティシャンになりたかったのだ。

今ではちっともおかしくないけど、30年前にこの話を出した時は親も先生も「男のする仕事ではないし、そんな仕事も無い」と完全に却下され、気の弱い私は仕方なく3年……おまけに大学まで出てしまいました。

いつしか美容の事は忘れ(ムリに忘れたかも。これが人生別れ道、2回目)親の跡を継ぐべく、調理の勉強をと思い始める。とはいうものの内心は料理屋ではなく料理の講師をしたかったのです。(当時、高島忠夫・寿美花代の「ごちそうさま」という番組が自分にとって衝撃で魅力のある番組だったから)

それと、こんな出会いも今の自分に影響しています。

高一の時に日曜学校の世話をしていたのですが、その為の打ち合わせをしていた時に、名出さんという方が手作りのシュークリームを作って持ってきて食べさせて下さったのです。「エッ、シュークリームって自分でも作れるの?ヒロタで買うものだとばかり思っていた」(当時タカラブネとかコトブキはまだなかった)と感動し、その美味しさに驚いてしまいました。

大学の時、友人(小林三千江さん)の家へ遊びに行き夕食を頂いた時のことです。

手料理を充分堪能させて頂いた最後にデザートが出てきました。杏仁豆腐だったのです。

確かに、簡単に作れるものかも知れませんが、やはり当時は今のようにコンビ

二もなくレストランで食べるものと思っていましたから、それはそれは感動で「自分も同じものを作ってみんなに食べてもらいたい」と強く心に思ったのでした。

そして親の反対を押し切り調理師学校に入学(この時もどっちの辻に入学するか悩んだのですが、これも人生の別れ道、3回目です)

大卒でホテル勤めを2年した後の事なので、ほとんど高卒の無知で入って来る人達とスタートが違う訳。それにフランス料理はフランス人、中国料理は中国人というふうに当地の方々が料理を教えてくれる。そんな時に大学でフランス語を勉強したり、もちろん中国語はできるしで、通訳より先に翻訳してノートをとったりしていたもんだから、同級生から「先生」とニックネームされ、それがだんだんエスカレートし、とうとう辻クッキングでお世話になることに。

ここで両親は切れました。後を継ぐべきで仕方なく入学させたのに、事もあろうに料理学校に勤めるとは…。昔とは違います。またもや反対されて自分の道を曲げられては困るとかたくなに我を張りました。そしてこの時から料理講師が天職となり、今日に至ってます。でも、B型の私は熱し易く、何事にも好奇心を持つ人です。目立ちたがりやではないのですが、他人と違った事をしたいという気持ちが強いのと、生来の芸好きのせいでしょうか。

25歳の頃からジャズダンス(一時ブレイクしましたよね)を習いコンサートにも出演。といっても発表会程度の実力なんですけどね。そんな時でも手作りの菓子を持って行ってみんなに食べてもらったりしていました。

29歳～30歳の頃は遅咲きですがよくディスコに通いました(決してナンパではありません)ただ踊りが好きなのです。

34歳の時(その頃コーラスラインやフラッシュダンスの影響でオーディションがブームになる)ミュージカル「ラマンチャの男」のオーディションがあり、「20年間陰で応援してきた上月晃さんと一緒に舞台出演できる」というただそれだけの気持ちで受けたところなんと合格。あの梅田コマ劇場に出演ですよ。ど素人なのに。しかも、その時は辻をやめて、自分でレストランを営んでいたし、フリーで料理講師をしていたのに。周りの人は迷惑だったでしょうけど私はゴンちゃん(?)のようにお付き合い出来るようになりHAPPY LUCKY。

その2年後、大阪で花博がありました。またもや嫁が「オーディションあるよ」と新聞の一部を指差す。「ミクル劇団花博ミュージカル」受けるのはタダ。だめもとなので受けてみよう。そして行きました会場へ。4000人近くから選ばれた

300人がいるわいるわ。芝居も歌も勉強したこともない自分がここに居るのは場違いだと思いつつも厚かましく受ける。するとまたまた合格しました。

今度はちょっとしんどいよ。3ヶ月のレッスンに半年間の花博。嫁は家出するし、長男は生まれるし、商売は当然ガタガタ。でも自分のやりたい事だったのでいいんです。2度とない人生、いろいろやってみたいよ。

バブルがはじけたのを機にレストランを閉じ、現在の場所で料理教室を開く。お陰様で順調に生徒さんも増え(もちろん内容がいいからと自信満々)8年が過ぎようとしています。

でもこのところ少々生徒さんが減り気味。どうも私が教室を開いてからこの辺りに、やけに料理教室が増えてきました。神経を疑うのが同じビルの階にある料理教室。どうして同じビルで同じような教室を開くのって。まあこれ以上言うのは止めておきましょう。

でも、そんな大声では言えないけど習う人は内容を充分確かめてね。最初に門をたたいた教室が当たり前のように思われて、しかもそれがとんでもない教室だったら、二度と習おうとも思わないし人にも紹介出来ないじゃない。そんなことされたら真剣に一生懸命教えている者は、とんだとばっちりを食うことになるの。それが話が長くなったけど今の当教室の状況って感じ。皆さん眼を開いてウチに来て下さい。だって彼を選ぶのも一緒でしょ。

アッそうそう料理とは関係ないけど、言った方がいいよってスタッフの人がいうのでこそっと言いますが、3年前に吉本興業のプロ先生から「南京玉すだれ」を伝授していただきました。どうしてそれを習ったかはともかくとして、先生からはギャラをもらってもいい位ですよと言ってもらってます。生徒さんの結婚披露宴の席でもお祝いさせて頂きました。そのうち皆さんの席でも披露させてくださいね。(そんなもん要らないって?アッソー)

## (2)料理との関わり

料理と自分との関わりについて話をしようと思っていたのに、なんだか全然違う方向に来てしまったみたい。でも、教室の門をたたく前に私のプロフィールを知っていると親しみをもって来れるでしょうし、「こんな変な人やったら止めとこ」ってこの場で縁も切れるでしょうし…。あっダメダメここで離れられると仕事が

なくなって3人の子供を養っていくことができなくなる。どうか人助けと思って来て下さいね。

ところで、りょうり、リョウリ・・・お料理。

この世界に入るまでの事は趣味として置いておいて、辻クッキング(日本一の料理教室)に入社してからの話を思いつくまま書きましょう。

入社して1日目からアシスタント。献立も何も解らないまま、即先生の側につかされた時、驚きやらウレシイやらで無我夢中でしたね。それよりももっとビックリしたのは、その2、3日後にスタッフのまかないを作らなくきゃならないとの事。生徒さんが使い残した材料だけを使って、校長先生はじめみんなに食べて頂くのに何を作ればいいのか?美味しく作れるのか?どれぐらい作れば満腹になるのか?

あーっ、本当に今思い出してもあの時の緊張が甦ってきます。(実際、何を作ったかは憶えていないけど)こうしてアシスタント生活が2年半。あっという間に過ぎました。

でも、この時にとにかく冷蔵庫の中に残っている材料(と言っても胡瓜が1/2本とか人参の輪切りが少し残っているだけ)だけで5~6人分。しかも1時間以内で一汁三菜(1つの汁ものと3つの料理ってことだけど、これは自分で自分に与えた課題なので本当は2品でもいいですよ)を作るといのがとても勉強になりました。

しかも、それを先輩スタッフ達に食べて頂いて「美味しい」って褒められたりしたら、うれしくてうれしくて。「今度は何を作ろうか」って恐ろしいまかない作りが、ちょっぴり楽しみになってくるんです。(某番組の「料理の鉄人」みたいでしたよ。)

- 与えられた材料で制限時間内の何品か作って、ゲストに評価して頂く -  
まさにそうでしょ。

その後、京都校に転勤となったのですが、それを機に教壇に立たせて頂くことになりました。当時としては4~5年助手をしないと立てなかったようなので、かなり早く立たせて貰ったみたいです。

でも、その時の生徒さんは可哀そうですね。こんな新人さんに教えられて。でも、教壇に立てたから偉いというわけではありません。外部から来られるシェフや調理長達のレッスンの時は事前にその方々と打ち合わせをしてアシスタントをしなければならないんです。優しいシェフも居られれば、気難しそうな方も居

られます。使う材料や調理法も普段教室で指導する方法とは違う、プロのやり方等があるのでやはり緊張します。講習がスムーズに運び、料理が見事に仕上がり、しかもシェフも気持ちよく終えられるのもアシスタント次第と言っても過言ではないからです。

でも、そういう緊張感や先生が今何を要求していらっしゃるのかを推測する事はとても大切で、今日の自分に至っていると思います。(実はこの頃冒頭に話しましたようにディスコにはまっていたのです。29~30才)

本当にこの頃は仕事がとても楽しくて、このまま校長先生になるまで頑張りたいたいと思っていたのですが、年老いた父(当時63才)の経営する料理店(天満橋錦城閣 - 知ってる?知らない中華の通とは言えないよ)の跡を継がなきゃいけない、という仏心を出したばかりに、心とは裏腹に辞表を出したのです。

ところがですよ。実の親だというのにちっとも相性が合わない。考えている事からする事全て。今だに。

もちろん父の作る料理は生粋の中国料理で非は全くありません。でもこれからは若い人達にも本当の中国料理をより身近なものに感じてもらうにはこのままではいけないと思った私。そんな時、やはり同じ考えの方が居られました。

某ビール会社のエライお方。その会社が「『ヌーベルシノワ』(新中国料理)の店を出すのが父ではなく君の幼少から畜なわれた中国料理に対する知識等と、新しい考え方やセンスが欲しい」と白羽の矢が立ち、アドバイザー&コーディネーターとしてお手伝いさせて頂く事となったのです。ジャジャジャーン。

でも、ちょっと調子に乗りすぎたんでしょかねえ。他人様の店をアドバイスする位なら、自分で店を構えた方がいいんじゃないと思ってやはり新しいスタイルのチャイニーズを本町で開店したのです。どんなのかって?

店構えはどう見てもフレンチ。

置いているお酒もフランスワイン。

でも出て来る料理はやっぱり・・・エッこれ中華?

そうです。洋皿に中国料理を1人前ずつ盛って提供する。そんなスタイルでやってみたのです。今では割とどこの店でも見られますが、15年前の大阪ではこれがとても斬新で雑誌「CLASSY」や朝日放送さんでも取材して頂きました。

ところがですよ。大阪というところは保守的なんですよ。その頃北と、南(さっ

き私の手伝った店)に同じ形式の店があったのですが2軒とも先に店をたたみました。本町の店も頑張りましたが、その数年後同じハメに。

でも、私の考え方は間違っていないでして。現に今では洋風なチャイニーズが「オッシュレー」なんて言われてだんだん当たり前のスタイルになってきているんですから。(何事もコロブスではいけないと時自覚しました)

店をたたんでどうするの。父の店(錦城閣)に戻っても折が合わないし・・・そうだ、あんなに好きだった料理教室。

今さら辻クッキングに雇って貰う訳にはいかないから、自分で開こうと又々安易な考えで現教室を主宰。(父はまだまだ元気。一緒に仕事してたらこっちの方が先に死ぬワ)

こんな経緯・経験の中で得た言葉や文字では表せない様々な事をひとつでも多く皆さんに伝えられればと日々思っております。

生徒さんからは中国料理のレッスンの時が一番怖い。とよく言われます。自分では気がついていないのですが、言葉使いも荒く、眼も厳しくなっているようです。でもそれは生徒さんの事が嫌いなのではなく、真剣にきちんとしたものを作ってもらいたいという気持ちが表れているんだと思います。じゃあ、中華は真剣で、和洋はちゃらんぽらんなん?なんて理屈は言わないで下さい。

中華は火と時間との戦いなんです。だから普段はエエシ(ええ所)のボン(坊)らしくのんびりしていてもこの時ばかりは消防士の如く、荒々しくスピーディーに。でも、和・洋・中に関係なく言えることなんですよ。実は、

材料の切り方、処理の仕方、下ごしらえ、調理方、盛り付け方はお国によって違ってくるけれど、これも何もひとつに決めつける必要はありませんもんね。

きっちりしなきゃいけない事も沢山あるけれど、料理って芸術作品みたいなものだから、適当に感性で作っていけばいいと思います。いちいちグラム、mlなんて計る必要はあまりありません。(必要なものもあるので絶対とは言いませんが)でもそれも、基本があつてのこと。その基本の積み重ねが経験になり目検討・アバウトになってくる訳。だから「料理なんて結婚して毎日作っていたらなんとかなるわ」では大間違い。それって何でもそうでしょ。スキーや英会話でも・・・。

確かに先生につかなくても適当に滑れますよね。単語並べりゃ何となく通じますよね。でも、それは序の口だけ。

やはりプロコースの起伏のはげしい急降下、急カーブを滑ろうと思うと、基本がなっていないとなかなか格好良く滑れません。

流暢な英語のやり取り、手振り身振りのないスマートな会話をするためには文法をはじめ、発音などの基礎が身につけていないと・・・そうでしょ。だからある材料で手早く、しかも美味しく仕上げるためには基本が必要なのです。

言い忘れていましたがチャイニーズレストランをしていた時に依頼を受けて小学校や中学校のP.T.A、どこそこの婦人会、また企業さんのイベントとしての料理講習会をいくつも携わってきました。調味料メーカー(キッコーマン・宝酒造さんなど・・・)が開催される講習会の講師も務めてきました。その中で感じた事がいくつかあります。

OLさん達は、知識がないのに実力以上のものを、技術がないのに沢山のものを作りたがる。一方主婦はさすがに手早く作る。けれど基本が出来ていないのででたらめなやり方が多い。説明した事をきちんと守るともっと手早くきれいな料理になるのになぁーって。

こんな書き方されてイヤな先生って思われるかも知れませんが、決して悪気はありません。自分はゴマをすったりウソをつくのが大嫌い。思った事を書いたまで。素直に受けとめて頂いたらきっと料理の大切さが解ってもらえると思います。

とにかく時間を作って教室へ来て下さい。

中国料理の味には胡弓が、フランス料理の味にはシャンソンが、和食の時はお琴と言いたいところですが、高橋真梨子やドリカムと一緒に食事を盛り上げてくれています。