

《 プログラム 》

「私の見たヨーロッパ ～米子にヨーロッパを取り入れる～」

レストランコーディネーター 上村 弘和氏



私は東京の出身でアートコーヒーに務め、銀座八丁目の喫茶店に配属になり、一年目で改装してフレンチレストランに変わったときの店長をいたしました。そこでワインに知り合い本物を見てみたくになりました。それでワイン課の方と相談してコネがないということで着の身着のまま10万円握りしめて勝手に行くことになりました。ブドウがワインになるところを見てみたくて、ボルドーの畑に行きサンテミリオンやメドックといった地域を歩いて4日間野宿し、プラカードに飯食わせろ・働かせろ・寝かせろと書いて20シャトーくらい回り、5日目に農場の奥さんに拾われて1年間働きました。そのシャトーはワインを3つ星や2つ星に卸していますので、紹介状を書いてもらいレストランで仕事をすることが叶ったわけです。

時効だと思いますが、5年間不法滞在・不法労働でした。給料はもらえませんでした。チップ生活で働きました。その経験のためフランス語に関しても仕事に関しても非常に貪欲です。当然ですがフランス語が出来なければホールは出来ない。その頃は黄色い猿がホールに出たら星が落ちるといわれました。2年位居たんですが栄養失調で二回入院して、これはまずいとパリに出て大屋政子さんに拾われ、日本食系のレストランで働けば3年後には労働許可証を取ってあげると言われたので、ご恩返しも含めて5年くらい働かせてもらいました。その後ワインに戻りたくてパリの世界ソムリエ会長がやっているクラブで研修し、田崎真也さんにも知り合いました。日本に帰ってきて最初にビックリしたのが居酒屋で食事をするようになった事でした。居酒屋でしか食べたことがないからレストランでオーダーの仕方を知らない。コースの取り方や飲み方を知らない。せっかく世界が近くなった世の中で恥をかくのは自分たちかなと非常に思いました。

米子は非常に環境の良いところですが使いこなしていないところもたくさんあります。松江など近隣に面白い文化を持っていますし、美味しい食べ物も酒もいっぱいあります。井上さん、落合さんなど東京で一生懸命されており、いい腕の調理人に残ってもらえないのが現状です。米子なりのオンリーワンの物が沢山あり、生かすのは若い人たちなので、どう勉強させて戻ってきてもらえるかが一番の課題だと思います。これからも協力もしたいし、いろんなことを考えています。その面で皆様とお会いできる日がございましたらよろしくお願いたします。

次回プログラム

3/23 「家で死にたい ―その想いを叶えるために― 」

野坂 美仁 会員

3/30 休会