



校長室だより 37号

中 島 悟

【キャッチフレーズ】

未来に残そう 伝え築いた 振徳商業
目指せ 三種目 日本一 !

【今・来週の行事】 1月 7日(金) 3学期始業式
10日(月) 成人式
14日(金) 百人一首大会

- 1 「あの頃」 10回卒・現職員 田 渕 牧 子 30周年記念誌より抜粋
2 出逢ったいい話『努力は人を裏切らない』 『致知』2009年7月号より抜粋

「あの頃」(原文) 10回卒・現職員 田 渕 牧 子(旧姓井上)

私達は、本校の卒業生である事に誇りを持っています。特に10回生は、入学した全員が揃って卒業を迎えられ、当時すごく感慨深かった事を思い出します。

私達の頃の『振徳』は、

〈挨拶〉とにかくどこで誰に会っても“あいさつ”でした。進路関係の来客の方々から、ほめられたという話をよく聞きました。

〈風 紀〉 男女とも長髪禁止、校則違反は始末書(3回目には謹慎)と厳しいものでした。指定靴になったのは三年生の時でした。

〈部活動〉 とても盛んでしたが、特に陸上部は、九州大会はもちろん全国大会にも、毎年出場者がいました。そのためか、体育祭はPTA以外の一般の方々も来られる位、見ごたえのあるものであり、高校総体の入場行進も有名でした。

大きくはこんなところでしたが、今年四月に赴任して、すごく寂しく感じたのは、

- ・ 制 服→以前の茶の制服の方が好きでした。
- ・ 振徳体操→これはとても残念です。伝統として続けて欲しかったです。
- ・ 強歩大会→1日約30キロを歩き、きつかったけどすごく思い出に残っています。これも残念!
- ・ 駅伝大会→冬の行事として、クラス対抗でがんばりました。今では、マラソン大会(うどん給食)のみになっています。

という四点でした。

今は、全体的に活発さが失くなってきているようですが、これから、後輩と共により良き伝統の継承、母校の更なる発展を願って“顔晴って”いこうと思います。

出逢ったいい話 『努力は人を裏切らない』

3年連続三ツ星 料亭「小十」店主 奥田 透氏より

一昨年の秋、思いもよらない知らせが飛び込んできました。その年に発刊された『ミシュランガイド東京2008』で、私が営む料亭「小十(こじゅう)」が三ツ星を獲得したというのです。

2003年、銀座に開店した「小十」は、カウンター6席、お座敷1室の小さな料亭です。料理はお客様の年齢、好みに合わせてオーダーメイドでお作りし、心を込めておもてなししています。ありがたいことに、三ツ星をいただいてから予約や取材依頼が絶えませんが、それに甘んじることなく日々研究を重ねているところです。

元々、私は料理人を目指していたわけではありません。中学卒業後、教師を目指して進学校に入学したものの、途中から勉強についていけなくなりました。担任からは「みんなの邪魔をするな」と煙たがられ、周囲から孤立した私は、小遣い稼ぎに地元の静岡の居酒屋でアルバイトを始めました。

そこで目にしたのは、鰹を三枚におろし、手際よくキャベツの千切りをこなす職人たちの姿です。聞くと、彼らの中には中卒や高校中退者も多く、自らの努力で道を切りひらいてきた人たちばかりでした。「自分も頑張ればできるかもしれない」そ

んな思いが頭をよぎりました。また、私は中学時代野球部で練習に明け暮れていましたが、体格に恵まれず、最後は怪我をして断念せざるをえなかったという悔しい思いがありました。しかし、料理には学歴も体格も関係ありません。腕が二本と本人の努力さえあれば必ず道はひらける――。そんな実力勝負の世界は強く私を引きつけ、料理の道を志しました。

高校卒業後、アルバイト先の主人に「静岡で1番厳しいところを紹介してください」と頼み込み、修業が始まりました。不器用な私はこれ以上傷つける場所がないほど指を切りながら、人の10倍練習しました。以前のように、途中で投げ出して後悔したくなかったのです。「25歳までに独立しよう」と決めたのは、修業から3年目のことです。そのためにいまの自分に何が足りないか一つひとつ書き出し、それらを順にクリアしていきました。転機となったのは、たまたま参加した講演会で、志摩観光ホテル元総料理長の高橋忠之さんの話を聴いたことです。その時の衝撃はいまでも忘れられません。

29歳で料理長に就任し、独学でフランス料理を習得。伊勢志摩でとれたものしか使わないという高橋さんの料理哲学に涙が出るほど感動しました。このまま25歳で独立してお店を持てば、ある意味では成功かもしれない。しかし、本当にそれでいいのだろうか。料理にはもっと、深く素晴らしい世界があるんじゃないか…。

そんな時、徳島の産物のみを使った料亭「青柳」の主人の本『味の風』に出会ったのです。「これだ!」と確信した私は、半年間電話し続けてようやく採用していただけたものの、あてがわれた仕事は下足番でした。下足番ではお客様の顔を覚え、役職なども考慮してタイミングよく、時にはきれいに磨き上げて靴をお出しします。「料理はどれだけ気がつくかだ」という主人の言葉を胸に、常に相手が何を求めているのかを察する癖をつけていきました。下足番を卒業しても、徳島そごう店の支配人を命じられ、一切料理の勉強をさせてもらえませんでした。同時期に入った高校生はすでに調理場に立っており、なぜ自分だけがと悔しい思いもしましたが、ここで逃げたらいままでの苦労が水の泡です。「教えてもらえないなら見て盗んでやろう」と気持ちを切り替え、先輩の背中を見て仕事を覚えていきました。主人はそんな姿を見てくれたのでしょうか。3年後、ようやく調理場に入ることを許された時は、1軒の店を任せられ、前料理長を指導につけてまで料理に専念させてくださいました。

1年間修業を積み、静岡に念願の小料理屋をオープンしました。店は繁盛しましたが、より高みを目指して東京に出店を決意。勝負するなら東京の中でも銀座、しかも周囲に繁盛店が立ち並ぶ1等地と、自分を追い込んでいきました。しかし、子供も生まれ、いよいよこれからという時、厳しい現実が立ちはだかりました。お客様がまったく来ないのです。

オープンして2か月後には資金も底をつき、家賃も給料も払えなくなりました。静岡の実家を担保に借金を重ねていたため、このままでは60歳を過ぎた両親が家を失い、親戚を訪ね歩くようになるんだと思うと涙が止まりませんでした。死を覚悟し、高層ビルから飛び降りようと思ったこともあります。しかし、死ぬ前に一度、なぜお客様が来ないのか分析すると、まだこの店が知られていないのではないかと思い至りました。

その日から雑誌数10社に掲載依頼を書き、ことごとく断られましたが、そのうちの1社が取り上げてくださいました。その後、口コミで徐々にお客様が増え、今日まで歩んでくることができました。さらに、一昨年に続いて昨年も三ツ星評価をいただくことができたのです。

いま思うと、これまで私が経験したささやかな成功の裏には、必ず大きな挫折や失敗がありました。人は辛い時、それが一生続くかのように考えがちです。しかし、失敗の中には必ずチャンスがあると考え、心のバランスをとって努力し続けることが後の成功につながるのではないかと思います。中学では野球、高校では勉強で落ちこぼれた私に、神様は料理という素晴らしい世界を与えてくれました。

そのご恩に報いるためにも、これからも料理を通じてお客様一人ひとりの幸せを願い、微力を尽くしていきたいと思っております。