

『一人の笑顔のために』

本気で取り組んだ本物からしか感動は生まれない

県中学生バスケットボール優勝大会に続き、玉名荒尾総合体育大会バスケットボール競技においても、本校バスケットボール部が優勝しました。わずか8人の部員での快挙です。その後、お会いした多くの方々（地域の方や他の学校の先生方など）から、「優勝おめでとうございます。すごいですね。」と声をかけていただきました。みなさん同様に、本校バスケットボール部の活躍に感動されていたのです。小規模校であり、さらに少ない部員数でありながら、毎日真面目に練習に熱心に取り組んだ成果であろうと推測され、そのこどもたちの本気の姿を想像し感動されているのです。今回のことで、こどもたちの頑張りは本当に多くの方に感動を与えることができるのだと再認識することができました。「本気で取り組んだ本物からしか感動は生まれない。」これは、私が大切にしている言葉ですが、今回はこの言葉を思い出すことができました。

「本気」という言葉から次の話を思い出しました。



本気の鍋洗い

三國清三さんというシェフがいらっしゃいます。三國さんと言えば、フランス料理の第一人者です。「世界に知られる日本人シェフ」と言われています。

三國さんは、昭和29年に生まれました。そして、15歳の時に北海道でナンバーワンと言われていた札幌グランドホテルの厨房に入ります。そして、たった数年間働いただけで、若くしてそこの花形シェフになったのです。

しかし、この方の志は高く、料理の頂点を目指して東京に出られます。行った先は、帝国ホテル。当時の日本一のホテルです。その時の総料理長は村上信夫さん。「ムッシュ村上」と呼ばれていた方です。

三國さんは最初の日に、その村上さんから「鍋でも洗ってもらおうか」と言われます。三國さんにしてみれば、札幌グランドホテルで人気シェフだったというプライドもあったでしょう。「その俺に、鍋洗いをさせるとは、どういうことだ！」とムカッとなったそうです。

でも、三國さんは「それなら、三國の鍋洗いをみせてやろう」と思い、その日は徹夜で、鍋の取っ手のネジまではずして、きれいに磨き上げたそうです。そして、翌朝その鍋を調理台の上に並べておいたそうです。

村上さんはそれを見て、三國さんに「きれいに洗えていたね」と言ったそうですが、三國さんが「今日は何をさせてもらいましょう？」と聞いたところ、また、「そうだなあ、鍋でも洗ってもらおうか」と言われたのです。そしてこのあと三國さんは2年もの間、鍋洗いをし続けたそうです。

もちろん、くやしかったと思いますが、三國さんは「鍋洗いなんて・・・」と手を抜くようなことはしなかったそうです。来る日も来る日も鍋をピカピカに磨き続けたのです。しかしさすがに2年間も鍋洗いを続けていて、「このままここにいても料理の腕は上がらない」と思い、「辞めさせて下さい」と言おうと思っていたときに村上さんに呼ばれます。

「来月から、スイスの日本大使館公邸の料理長をやってもらおう」と言われたのです。この2年間鍋洗いしかしていない20歳の若者の大抜擢です。

スイスの日本大使館公邸の料理長と言えば、各国の王室関係者、首相、外務大臣などが訪れます。周りの人は猛反対したそうです。

「鍋洗いしかしていない三國をなんでそんなところに行かせるんですか？他にもっと優秀な料理人がたくさんいるじゃないですか！」当時、帝国ホテルには料理人が600人以上いたそうです。その時村上さんは、「鍋洗い一つ見れば、その人の人格が分かる。技術は人格の上に成り立つものだから、あいつだったら間違いない」と言われたそうです。

三國さんは、「料理道具がきれいでなければ気持ちよく料理を作れない。もちろん、いい料理なんて作れないはずだ」という信念があったそうです。（参考文献：「私が一番受けたいココロの授業」ごま書房新社）