

# 「料理の味の決め手は、ビタミン愛」



有限会社レストランあさひや  
(一関市)  
オーナーシェフ  
**原田 良一**

有限会社レストランあさひやは、お陰さまでこの夏、40周年を迎えることになりました。先代の「あさひや食堂」開業からは66年になります。これもひとえに皆様方の長年にわたるご支援の賜物と深く感謝致しております。

## 東京でのコック修業

私は、昭和47年の春、男子校の気仙沼高校を卒業し、憧れの東京へとコック修業に旅立ちました。大学進学も望んだのですが、無理を言っただけで、父に反対されてしまった。この一関千厩の地で一流の店にすべく修業を望んでおり、その声に応えなければなりません。しかしこの高校の3年間は後の私の人生に、大きな力を貸してくれることになりました。

そして東京。ついこの間まで五厘頭で学生服と柔道着しか身に着けなかった少年が、花のお江戸は新宿駅の真ん前のレストランでコック見習い！のはずが、まさかのウェイター。蝶ネク

タイの結び方、下駄から革靴へ、そして何よりも方言、イントネーションの矯正で、「いらっしやいませ」から始まる接客五大用語を、鳥のように毎日毎日さえずりました。

そして満を持して調理場に！しかしそれは、外から見ていたものとは異次元の世界、戦場さながらでした。早朝から夜中まで、体で覚えるのが職人の学び方、質問すれば蹴飛ばされ、もちろん失敗すれば大声で怒鳴られ、そんな中、友は一人、二人と離れ、気がつけば私一人。

しかし早朝の汽車に乗り、道場での朝稽古と夕方までの荒稽古、夜遅く汽車に乗り帰宅の高校3年間に比べれば、多少辛いがなんのその。「必ず先代との約束を守り、故郷にレストランを！」の一心で、率先して人の倍の仕事をし、夜遅く帰る三畳一間のアパートで仏語のメニューをノートいっぱい熱く書いておりました。

そうそう、そういえば三度目の銀座のお店で「岩手の坊や、頑張りなさいよ」と毎日お声を

かけて下さるマダムがいらっしやって、後日知ったのですが、店のオーナーでシャンソン界の大御所石井好子さんでした。道理で聞きなれない音楽が一日中お店の中で流れていたわけです。フランスの文化、とりわけシャンソンと料理を熱愛なされていたのは言うまでもありません。

## 故郷へ

昭和53年、新幹線も宅配便もない、なににより古里千厩にはレストランがない、第一号です。当時、岩手県内でも食材を扱っているところは盛岡に少々で、若気の至りで、手に入らぬものは試行錯誤。失敗続きで、お客様の声も賛否両論。修業、勉強の連続でしたが、何よりも時代の先取りでしたので、まずは洋食、フランス料理の啓蒙と思い、数少ない定休日を利用して料理教室やテーブルマナー教室、出張教室とありとあらゆることを考え開催し、お陰さまで飾らない洋食を多くの方に喜んでいただき、こん

などところでこんなに本格的なフランス料理が！  
とのお言葉も数多くいただいております。

これまで長く料理を売り物として仕事をさせていただいておりますが、決して味を曲げず、基本に忠実にその味を守ることには徹しています。一方、時代と共にお客様の味覚は変化し、それにもまた柔軟に答えていくことが大切です。「食の安全、安心」は人様のお口に入るものであり、当たり前のこと。日々衛生面に十分気をつけ、自分の手にかかる料理に絶対の自信を持ち、食材を提供して頂ける農家、漁業者、問屋さん方に深く感謝し、自ら早朝には海に出かけ、漁師さんから最高の食材をいただきます。まさに当一関千厩は山の幸、海の幸と、全国的にも食材に恵まれた素晴らしい土地柄であります。

### 「食」を通じた社会貢献

古里千厩で多くの方に喜んでいただきながら、次第に私の中に、料理人だけができる社会貢献の心が芽生えてきました。

多くの教育現場に向き、明日を担う子供たちに料理を通して感謝の気持ちや感動を与え、小学生には「五感」と「五味」でしっかりした味覚を植え付けたく、「味学の授業」の出前教室をしています。また、地域での学校の統廃合が進むなか、「心と味覚に一生残る思い出を」と、廃校になる小中学校に積極的に出向き、スタッフがまさに鍋釜担いで、皿も食材もクロスも大風呂敷に包んで行きますが、その達成感は何物にも代えられません。



そして、東日本大震災。私の第二の古里気仙沼はご承知の通りの惨状でしたが、私は当初、自分の店そのものの危機感に打ちのめされ、料理仲間のボランティア姿を横目でみながら、自分のことで精一杯でした。しかしその後、多くの気仙沼のお客様と涙で再会し、「早くお手伝いに行かなければ……」「いやいや、あなたがここでお店をちゃんとやっていることが支援です」とのお言葉を頂き、この一声で肩の荷がおり、1か月後私の出番です。市内本吉町津谷地区の200名の方々の避難所、旧津谷川小学校にお邪魔して一夜だけのレストラン、一夜だけでも辛いことを忘れ楽しく食事を！と、立食パーティーです。新入学の1年生にはサプライズ

でお祝いのケーキを作っていました。みなさんにとっても喜んでいただき、お母様は涙を流して喜ばれ200人からの祝福でした。その後も、各地の仮設住宅で料理教室を続けましたが、行く先々で、涙あり、笑顔ありで、これも料理人だからこそと思うのでした。

また、ある支援学校での出来事です。普段の教室では見せないほどの生徒たちの集中力に担当の先生もびっくり。まさに、「これが料理マジックですよ！」と私は言います。そして最後、全員での食事の際、重度の障害の子供さんが大声でなにか話しています。私は恥ずかしながら聞き取ることができません。すると先生が涙を流しながら「今、この子は『幸せだね、幸せだね』と言っています」と言ってくれました。私はその時、衝撃的な感動を頂き、自分の仕事が本当の意味で幸せを売る仕事なんだと、この支援学校のA君に深く、深く教わりました。

創立40周年を迎える今、社内一丸となってさらに努力し、私が敬愛する柔道の始祖嘉納治五郎先生の「精力善用」「自他共栄」の精神で精進するとともに、今まで以上に地域に根を張り、また外部からも多くのお客様において頂ける店として頑張るつもりです。

そして、仏語でいうところの「テロワール」その土地特有の食材でその土地の香りのする料理をさらにめざし、「ビタミン愛」のいっぱい入った料理を、私を支えてくれている家族や社員と一緒にこれからも作り上げていきます。