

現役時代、自分の能力を最も試された一時期があった。全く夢にも思わなかった業界に入る羽目になって、かなり衝撃を受けた経験が続いて脳裏に焼き付けられ、珍しくメモを残しており、綴つてみた。

どうせなら、挫折まみれと多少の誇りをない交ぜにした過去を暴露してしまおう内容なので、私小説風に見てみた。

なお、経過内容は事実だが、ここでは場所や人物など具体的な名前は変えているので、ほぼフィクションといつていい。

ずぶの素人に何が出来る？（私小説風その一）

企画や広告といった専門分野に浸って二十数年、知人の頼みに断り切れずに、四十路で自分の性格には全く向いていないと思つていた「対人サービス業」に方向大転換、ど素人の不安極まりない日々が始まることになった。

元来、私は知人の会社を外部から企画や宣伝等の仕事を手伝つていたが、深入りしすぎて、役員として引き抜かれた格好で所属するようになってしまった。知人は、オーナーとして新規事業を立ち上げたいという。そこに加えようと思つたらしい。

新規事業は、静岡県の実浜リゾートでホテルが核施設となる。

施設の開業が一年後に迫って、新宿南口の伊勢丹裏に開業準備室を立ち上げ、本格的な人材募集を開始することになった。

そこで私に陣頭指揮を執れ、ということになった。

人材募集とはいえ、全く経験のない業界の入り口に携わることになるため不安がつつたが、オーナーからなまじ斯界を知らない方が良いなどと背中を押されて、渋々ながら受けた。

まず開業スタッフと称して募集を大々的に繰り広げた。社員クラ

スはほぼ同時期に起業したリクルート社に頼んで大卒を中心に、筆記試験と面接を以ってほぼ順調な採用が進んだまでは良かったが、肝心の部門をまとめるマネージャー要員に苦労した。

日々訪れる希望者に、面接一本で絞るようにしていたが、ホテルサービスマンに経験の無い会社の馬脚を現わし、且つ未経験な私も力を示すことなど微塵も無いまま、玉石混交の受験者の中から、本採用に至るにはかなりの失敗を繰り返すことになった。

先ず総支配人候補で頓挫を来た。新聞募集で得た中に容姿や面接で好感を持った候補者が浮上、関西の某有名ホテルの支配人歴があつて試用扱いにしたが、酒癖が悪いようで断念した。

私は、幹部クラスの採用には、何遍かお酒の席を用意して、人物を観察することにしてしたが、短期で決めて行く上では適切な判断材料になつたと思つている。

以来、総支配人候補は何人か候補に上がったが、これといった人材が見つからない。

一方、看板となる和食料理長候補が何人か候補に浮上。その中から首都圏の老舗有名旅館で料理長経験を持つ経歴の持ち主に絞つた。しかし後ろに暴力団のツテを知つて、慌てて断ることにした。

この事案は、仲間に任せられないと考え、自分自身で横浜に在る御宅に直接出向いて、かつて頭をこれほど下げたことは無い丁寧さでお断りした。間一髪他に決まつた旨伝えたのだ。かなり覚悟して臨んだが、結果、拍子抜けするほど穏便な幕引きで収まつた。

その後の面談も良い感触を得られない日々が足早に過ぎて焦り始めていたところ、少し気障な風があるが、面白い候補が浮上した。名は町田といった。私より大分年配の五十二歳。身体は大きく百八センチほどあつて、顔は浅黒く精悍だが、やや遊び人風の目

鼻立ちをしていた。履歴書によれば、調理は関西割烹系で、パリに出店した和食料理店でミシュランの星を得るのにスタッフの一員として貢献していた。また最近まで銀座の名門割烹で料理長の経歴を積んでいる。身元調査も問題はなさそうである。しかし、これほどの人材でありながら、何故か料理界で全く知られない当社の公募の網に掛かったのである。応募の動機はリゾートの大型ホテルで自分の力を発揮したいと云うことだった。

どんな人物か、何を考えているのか、私は何度も彼の薦める料理店と一緒に出向いて、人物と料理の傾向を探った。その内、テレビでもおなじみの名料理人MさんやNさん等の仲間であることが分かった。やがて建築中の現場にも連れて行ったが、お酒も問題無さそうで、期待のできる意欲も感じて、ほぼ内定を決めたのだった。応募学生からの内定も進み、和食料理長の内定といった収穫を得て、私はひとつ前に進んだ自信のようなものを感じ始めていた。

次に、洋食の料理長である。

なかなか公募には候補となる者が現れないため、僅かなツテも漁った。折りしも、ひよんなことから我が国都市ホテルの御三家として知られるHホテルの常務と知り合いになる機会を得た。常務はホテルレストラン業界の指導者としても名高い存在である。丸顔で恰幅の良い体型、ワイシャツの袖口から腕毛をはみ出して、かなりワイルドだ。常務は気さくな方で、何故か後輩のような扱いをしてくれて、何でも相談しやすい接し方をしてくれた。Hホテルの牡蠣料理をご馳走になったり蟹の剥き方などを教わったこともある。遠慮なくお願いできるお付き合いをさせていただけるようになり、満を持して洋食料理長の紹介をお願いした。常務は快く受け入れてくれ、Hホテルの総料理長室に伴って案内してくれたのだった。

なお、小田高同期の親友であった故高橋文哉君（2組）も、仕事

上でお付き合いがあったようである。

総料理長室はゆったりと広く、中からガラス窓を通して広大な調理場が一望できた。

そこに、料理長列伝などの本でよく知られる総料理長が立って出迎えてくれた。きりりとした端正な顔立ちの小柄な方で白いコートに高いコック帽が似合っていた。名刺を交換し、事の仔細を述べながらお願いをした。調理場を見やりながら、総料理長は私の要望に、あらかじめ用意してあったのか、名簿の中から、「川中」という調理人を指差し、当人の技量を説明しながら推薦してくれた。私は総料理長を信じて躊躇なく受け入れた。

さて、総料理長から推薦された川中氏。思慮深そうで意欲を持った五十二歳。町田と同じ年である。小太りの体躯であるが、動きは鋭い。町田の時と同じように、彼の案内するレストランに同道して、彼が目指す料理観や考え方を伺った。既に入社が決まっていた町田に対抗意識を抱いているようである。私には調理の専門的なことは分からないが、面白いと思ったことがある。どうやら世界の先端情報を素早く手に入れる術を以って仕事に活かそうとしているようであった。昨今ではコンピュータと通信が個人にも普及して情報を得るにたやすい時代となっているが、当時は海外に知己を持って、電話かFAXで交信するしかなかった。そうした交友関係を欧米に持っているらしい。どうやら、その研究熱心なところを現在の職場では活かせなくても、新しい処では発揮できるだろうと総料理長が差し向けてくれたのかも知れない。

和食に加えて肝心な部門の要が決まって、私はまた一歩前進したと思ったが、そうは行かなかった。

(続く)