

この方へ聞く

三國清三さん

ホテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ



日本のフランス料理界が世界に誇る三國清三シェフ。
料理への思いから、悪戦苦闘の修行時代、これからのことまでお聞きしました。

聞き手：林屋 克三郎

初めて食べたハンバーグに
心が震え、料理人の道へ

林屋 北海道のご出身だそうですね。

三國 日本海側にある増毛（ましけ）という土地の生まれです。昔は陸の孤島などと言われてまして、道が無くて船で渡るような辺鄙な所でした。

実は増毛って、アイヌ語なのですよ。名前の由来はアイヌ語の「マシュキニ」「マシュケ」（カモメの多いところ）だそうです。江戸時代からニシン漁が盛んで、北海道最北端の日本酒「國稀」（くにまれ）の造り酒屋もあります。

おやじは手漕ぎ船の漁師、お袋は農業をやっていました。漁師の息子で、

農家の息子。その辺の事情もありましたから、料理人になれたのは天職なのかなと思ったりします。

僕は7人兄弟の三男です。僕が生まれる前の年あたりから、増毛ではニシンがさっぱり穫れなくなり、実家はとても貧乏でした。それで15歳になった時、手に職をつけなければと考えて、札幌に出たわけです。

林屋 その時はもう、料理の道に進もうと考えていらしたのですか？

三國 そうですね。それで、札幌には身寄りがなかったですから、お米屋さんに丁稚奉公で入り、調理師の国家資格を取るための夜間学校に通わせてもらいました。

ありがたいことに、お米屋さんは賄い付きだったのですが、ある日食事にハンバーグが出たのですね。僕にとって生まれて初めてのハンバーグでした。何しろ当時、増毛にはレストランなどありませんし、その頃は和洋中の料理の違いすら知りませんでした。

そのハンバーグには黒いソースがかかっていたのですが、一目見て「あっ、毒だ」と驚きました。

林屋 えっ、どうしてですか？

三國 小さい頃、お袋ときのご狩りに行くと、黒いきのこは毒だから絶対食べちゃ駄目だと言われていたのです。

でも、他の住み込みの人たちは皆、平気で食べていました。それで僕も恐



三國 清三 Kiyomi Mikuni

1954年、北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。74年、駐スイス日本大使館料理長に就任。ジラルデ、トロワグロ、アラン・シャベルなど三ツ星レストランで修業を重ね、82年に帰国。85年、東京・四ツ谷にホテル・ドゥ・ミクニ開店。

2007年、厚生労働省より卓越した技能者「現代の名工」として表彰される。10年、フランス共和国農事功労章オフィシエを受勲。12年、フランスの食文化への功績が認められ、フランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与。14年、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問会議の顧問に就任。15年、公益財団法人ラグビーワールドカップ2019組織委員会顧問に就任。フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュバリエを受勲。この勲章はナポレオン・ボナパルトにより1802年に創設されたフランスの最高勲章で、日本の料理人へは初めての授与。食育活動やスローフード活動にも力を注いでいる。

る恐るソースと一緒に食べてみると、これがもう、めちゃくちゃ美味しかった。中からはジュワーっと肉汁が出てきて、ソースをなめると、甘酸っぱい味がしたのです。

思わず作ってくれたお姉さんに尋ねました。「これ、何だべ?」「清三ちゃん、ハンバーグ知らないの?」

その時ですね、こういう料理を作れる様になりたいと思ったのは、本当に、心が震えた瞬間でした。

林屋 天下の三國シェフにも、そんな時代があったのですね。

厨房に泊まり込み勉強を続けた札幌グランドホテル時代

三國 あんなに美味しいハンバーグを作れるようになるには、何処に行けば良いのだろう。聞けば、札幌グランドホテルが一番だと。でも、中学を卒業しただけでは入社試験が受けられないと言われ、ショックを受けました。

林屋 それからどうされたのですか?

三國 強攻策に出ました。札幌グランドホテルで行われた夜間学校のテーブルマナー教室の時、従業員に直接交渉しようと考えたのです。

林屋 また、思い切りましたね。

三國 ガタイの良い人を見つけて、頼み込みました。それが青木保憲さん。札幌グランドホテルの料理課長で、初代料理長の息子さんでした。

僕は、青木さんに何でもしますからここで使ってくださいと、必死にお願いしました。青木さんは僕を可哀想に思ったのでしょう、「じゃあ、地下の従業員食堂で飯炊きのパートをやりなさい」と言ってくださったのです。

それからは、必死で働きました。従業員食堂は食事を出すと仕事が無くなるのですが、隣に洗い物がどんどん溜まります。僕は18時から暇なので、志願して洗い場をやりました。だから、22時には洗い物が全部終わっている。そうした頑張りが認められて、16歳の時に晴れて正社員になれました。

林屋 いや、凄い努力ですね。

三國 正社員になってからも、ひたすら料理の勉強です。厨房に残って、朝まで練習するのです。その甲斐あって、

2年ほどであらゆる料理を覚えることが出来ました。

洗い場のパート勤務からスイス大使館の料理人に抜擢

林屋 その後、東京に出てこられるわけですね。

三國 先輩から、「東京の帝国ホテルには、料理の神様と呼ばれている村上信夫という人がいる」と聞き、どうしても本人に会いたくなったのですね。

それで、話をつけていただき、総料理長に紹介状を書いていただいて、18歳で初めて津軽海峡を越えました。当時はちょうどオイルショック。経済は混乱し、不景気な時代でした。

村上料理長にお会い出来ましたが、



その返答は「厨房は順番待ちで、欠員が出れば社員になれるが、君は27番目だ。洗い場での仕事ならあるが、それでもいいかい? ただし、パート勤務だよ」というものでした。結局、洗い場で働きながら、料理人になるチャンスをとろうと決めたのです。

林屋 帝国ホテルでの日々は、どんな感じでしたか?

三國 18歳、19歳、20歳と、毎日毎日一所懸命、洗い場で働き続けました。でも、チャンスはやって来なかった。

僕はね、20歳の誕生日の時に一旦挫折しているのです。やっぱり、駄目なものは駄目。どんなに一所懸命頑張っても、社員にはなれない。きっぱり諦

めて増毛に帰ろうと思いました。

でも、それと同時に「クソっ!」と思う気持ちがありました。そこで思い直したのです。

「辞める前に、自分がここで働いた証明として、全部のレストランの食器をピカピカにしてやろう」

林屋 凄いですね。

三國 帝国ホテルには、18のレストランがありました。僕は「パートが終わったら、全部のレストランの洗い場を回っていいですか? お金はいりませんから」ってお願いしたのです。

本当に18のレストランを回りましたよ。それはもう、自分の中のけじめ、意地でしかなかった。それから、戻れないという思いと、戻りたいという気持ちのせめぎ合いが続きました。

林屋 なるほど。

三國 それから2ヵ月ほど過ぎたある日のこと、村上料理長に呼ばれました。

てっきり「そろそろ北海道に帰れ」と言われると覚悟していたら「帝国ホテルで一番腕のいい料理人を、スイスの日本大使館に派遣してくれと言われている。君を推薦しておいたから、ジュネーブに行く準備をなさい」

村上料理長は僕にそう告げたのです。まさに寝耳に水、青天の霹靂でした。

林屋 一体どういうことですか?

三國 帝国ホテルで働く650人の料理人の中から、正式の料理人でもない僕を「センスがいい」という理由で選んだというのです。ずっと見ていてくれたのですね、本当に嬉しかった。

年が明けてジュネーブに行く時、村上料理長から「着いたら大使ご夫妻にご挨拶に行きなさい。こと細かく、閣下と呼びなさい」と言われました。

言われた通りにお呼びすると、大使ご夫妻がケラケラ笑うのです。「君は面白い子だね」「そういう時代じゃないから、大使と言いなさい」と。

林屋 それは村上料理長の作戦だったのかもしれないですね。

三國 そう思いました。そのおかげで、ご夫妻には随分と可愛がっていただきました。大使の任期は2年でしたが、「絶対に辞めないでくれ」と言われて、もう一期延びたほどです。

林屋 お話を聞けば聞くほど、本当に凄いですね。努力の桁が違います。

三國 よく、「嘘だろ？」と言われてすけれど、本当なのです。僕の場合は後が無い。やるしかないんで、実行あるのみ。人間って、必死になればなんとかなるものですよ。

林屋 確かに、本当に成功されている方は、努力の総量が違いますね。

三國 村上料理長の顔を潰してはいけないと、必死でした。とにかく、恥だけはかかせちゃいけない。

三ツ星レストランでの武者修行、そしてオーナーシェフに

林屋 スイス大使館を退職された後は、どうされたのですか？

三國 スイスやフランスの色々な三ツ星レストランで働きました。まさに道場破りの気持ちで、三ツ星の門を叩くのです。最初の1ヶ月は無給です。見習いとして働いて、自分の実力を知ってもらおう。そうやって海外で武者修行を8年間続けて、28歳で帰国しました。

林屋 それから四谷に、ご自分のお店をオープンされた？

三國 その前に市ヶ谷の「ビストロ・サカナザ」と言うお店で、料理長を務めました。「オテル・ドゥ・ミクニ」を立ち上げたのは、帰国した2年後です。もともと30歳で独立しようとは思っていませんでした。

林屋 でも、その時は今ほどの知名度などなかったわけですよね。独立するには当然、お金は必要ですし、どうやって成り立たせたのですか？

三國 市ヶ谷の時、あるお婆さんが僕のファンになってくれました。「30歳でお店を始めたいのですが、どうしたいですか？」と相談すると、「出来

このかた
三國清三さん
オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ



るわよ。ただし、3つの条件が必要よ。お金、技術、それに信用」なるほどそうか、と考えると、やはり可



愛がってくださっていたノリタケの社長、佐々木グラスの社長に保証人になっていただき、融資を受けることが出来ました。最初はあまりお客さんは入りませんでした。勢いに乗り、借入れを3年かけて全部返しました。

林屋 でも、普通はそんなに上手いものではないものですよね。

三國 それがですね、お店をオープンした85年は「一億総グルメ」の前兆があって、当時のテレビ局は料理界のスターを探していたのです。

そこで、僕にスポットライトが当てられた。翌年の12月に『若き天才シェフ 三國清三』というドキュメンタリー番組が放映されました。そうして「一

億総グルメ」の時代を迎えます。

三ツ星のスタイルに込めた日本人のアイデンティティ

林屋 三國シェフの名前を「世界のミクニ」と呼ばれるまでに高めた「ミクニフェスティバル」を始められたのも、この頃からですか？

三國 あれはですね、89年にニューヨークで開催したのが最初です。要するに、それまで培ってきたフランスの三ツ星のスタイルに、日本人のアイデンティティとして、お米に醤油、味噌といった食材や盛り付けなどに「日本」を取り入れたわけです。

日本では辛口の批評ばかりでしたが、海外の人にとっては、それがとても新鮮なものとして映ったのでしょうか。誰もが驚いたのですよ。見た目は日本料理、でも食べてみるとフレンチ。

今から40年くらい前はそういうものがありました。やはり世界は、新しいものを待っていたのだと思います。

特に、93年にロンドンで開催された際には、エリザベス女王が来訪されて、大変光栄でした。

林屋 三國シェフは、フランス料理の普及に貢献されたことで、2013年にフランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与、2015年にはフランス共和国より「レジオン・ドヌール勲章シュヴェリエ」を受勲されましたね。

三國 名誉博士号は、フランスの食文化への功績が認められたフランス国外のプロの料理人に対して与えられたもので、僕を含めて世界で4名だけの料理人に贈られました。

フランスでは、若い世代でも功績に対してどんどん勲章を授けます。そうするとモチベーションが高まりますか

ら頑張るわけです。数ある勲章の中でも、レジオン・ドヌールは別格です。何故なら、ナポレオンに制定された栄典制度だから。僕をきっかけに、日本のフランス料理界からも第2、第3の受章者が出ることを期待しています。

子供たちへの食育を 一生のテーマにしていきたい

林屋 三國シェフはオーナーシェフとしてだけではなく、2019年ラグビーワールドカップでは組織委員会顧問を、2020年開催の東京オリンピック・パラリンピックでは競技大会組織委員会顧問を務められるなど、実に多忙な毎日を送られています。また、この度は日本パスツール財団の親善大使も引き受けてくださいました。

そのエネルギーが一体どこから生まれるのか、驚くばかりです。

三國 でも40代半ばの頃、やるべきことは全てやり尽くしたと感じてしまい、方向性を見失った時期がありました。

林屋 そんなことがあったのですか。

三國 その頃、母校の小学校で「食」の授業をするというテレビ番組に出演することになりました。子供たちと一緒に地元の農家や漁場を訪ね、調理実習をするのです。清々しい気持ちになった一方、ふと、子供たちの味覚はどうなってしまうのか不安が募りました。

今の子供たちは、ファストフードや加工食品を食べることが多い。でも、



正しい味覚をきちんと身につけられないまま大人になってしまえば、わが子を駄目にしてしまう。我々は食事によって、体はもちろん、精神が鍛えられ、心が育つからです。

林屋 全く、おっしゃる通りです。

三國 東日本大震災後の2011年6月から2017年2月にかけて、東急グループさんにご支援頂き、被災地の子どもたちを笑顔にしたいという願いを込めて、「子供たちに笑顔を！プロジェクト」というボランティア活動を行いました。

これは、被災地に向けた復興支援活動の一つとして、全国からこの趣旨に賛同するシェフが集い、小学校の体育館で全校生徒や教職員、保護者、地元住民の皆さんに、フランス料理の給食をプレゼントいたしました。

そうした活動などを含めて、子供たちの食育を、これからも一生のテーマとして取り組んで行こうと思います。

林屋 素晴らしいです。三國シェフのさらなるご活躍をお祈りします。



藤田嗣治「市松模様に果物と座る少女」油彩 8P

新春名品展

2020年1月9日(木)―23日(木)

午前10時―午後7時

土曜・祝日は午前11時―午後6時

最終日は午後6時まで

日動画廊

東京都中央区銀座5-3-16 電話 03 (3571) 2553

www.nichido-garo.co.jp

NPO法人 先端医療をささえる会が 対談もしくはご執筆いただいたスーパードクター(50音順)



浅村 尚生 先生

Hisao Asamura
慶應義塾大学病院 呼吸器外科教授・診療部長



池田 俊一 先生

Syunichi Ikeda
総合病院 厚生中央病院 産婦人科部長



糸井 隆夫 先生

Takao Itoi
東京医科大学消化器内科 主任教授



伊藤 公一 先生

Koichi Ito
伊藤病院 院長



井上 賢治 先生

Kenji Inoue
医療法人社団済安堂 井上眼科病院 院長



岩垂 純一 先生

Junichi Iwadare
岩垂純一診療所 所長



江藤 隆史 先生

Takafumi Eto
あたご皮膚科 副院長



大越 貴志子 先生

Kishiko Okoshi
聖路加国際病院 眼科部長
広尾羽澤内科眼科クリニック 副院長



大森 一生 先生

Kazuo Omori
医療法人社団 こうかん会 日本鋼管病院 副院長



奥津 一郎 先生

Ichiro Okutsu
おくつ整形外科クリニック 院長



奥野 哲治 先生

Tetsuji Okuno
Clinica E.T. EAST 院長



小野 善弘 先生

Yoshihiro Ono
JIADS 歯科医師研修所 主宰



掛谷 和俊 先生

Kazutoshi Kaketani
医療法人社団 荘和会 半蔵門胃腸クリニック理事長



上山 博康 先生

Hiroyasu Kamiyama
禎心会脳疾患研究所 所長



北野 正剛 先生

Seigo Kitano
大分大学 学長



小泉 潔 先生

Kiyoshi Koizumi
社会医療法人 みやま会 理事 / (財)温知会 会津中央病院 呼吸器外科



清水 敬生 先生

Yoshio Shimizu
ウイメンズクリニック南麻布 院長



白石 建 先生

Tateru Shiraishi
白石脊髄クリニック 院長



高井 信朗 先生

Shinro Takai
日本医科大学付属病院 整形外科・リウマチ外科 部長



高橋 淳 先生

Atsushi Takahashi
横須賀共済病院 副院長 兼 循環器センター長



辻 比呂志 先生

Hiroshi Tsuji
国立研究開発法人 量子科学技術研究開発機構
放射線医学総合研究所病院 治療課 課長



中井 修 先生

Osamu Nakai
九段坂病院 院長



中原 悦夫 先生

Etsuo Nakahara
医療法人社団 協立歯科 クリニックデュボワ 理事長



新見 康成 先生

Yasunari Niimi
聖路加国際病院 神経血管内治療科 部長



西端 慎一 先生

Shinichi Nishihata
西端耳鼻咽喉科 院長



平野 美和 先生

Yoshikazu Hirano
社会福祉法人 同愛記念病院 副院長



福永 哲 先生

Tetsu Fukunaga
順天堂大学医学部附属順天堂医院 消化器・低侵襲外科教授



福島 孝徳 先生

Takanori Fukushima
コロナイナ頭蓋底手術センター所長/デューク大学脳神経外科教授
東京脳神経センター病院 福島孝徳脳神経センター 最高顧問



細川 文志 先生

Joji Hosokawa



幕内 雅敏 先生

Masatoshi Makuuchi
社会医療法人社団順江会 江東病院 院長



松野 功 先生

Isao Matsuno
赤坂まつの矯正歯科 院長



南 和友 先生

Kazutomo Minami
医療法人社団 友志会 南 和友クリニック 院長
ドイツ・ポッフム大学永代教授



宮崎 恭介 先生

Kyosuke Miyazaki
みやざき外科・ヘルニアクリニック 院長



吉本 賢隆 先生

Masataka Yosimoto
よしもとプレストクリニック 院長

**MEDICAL DIARYにご執筆いただいた
気鋭のドクター**



青木 幸昌 先生

Yukimasa Aoki
医療社団法人 愈光会 Clinic C4 院長



佐々木 猛 先生

Takeshi Sasaki
医療法人 貴和会 院長



星野 泰三 先生

Taizo Hoshino
ブルミエールクリニック 院長