



AMBITIOUS #007
Bistro Champ
料理人

なるようになる

紹介企業情報/Bistro Champ

- 住所 四日市市伊坂台1-8
- URL -
- 勤務時間 11:30-14:30、17:30-21:30
- 休日 月曜日(祝日の場合は翌日)、第1火曜日

アンビ
ジャス的

なるためには

- 必要資格 / 衛生管理者 ※飲食店を開く際に必要
- 主な進路 / 高校卒業→飲食店で4、5年ほど修行を積み→自分の飲食店を開く

学生時代

「実家が居酒屋だったので、子どものころから親が料理をする姿を見て育ちました。その影響もあり、将来は料理人になりたいと思うようになりました。中でもぼくが目指したのは、パスタやピザなどイタリアンの料理人です。いままで色々な料理を食べてきましたが、イタリアンが一番おいしいと感じましたし、心がなごむ料理でしたね」

仕事について

「高校卒業後、フレンチのお店で働き始めました。イタリアンとフレンチって、料理的にも近いものがあるんです。最終的にはフレンチで修行した経験をいかし、老若男女問わずみんなが楽しめるイタリアンのお店を開きたいと考えています」

下積みについて教えてください。

「最初に任されたのは、掃除や洗剤などの雑用です。調理道具や調理場が汚くは、いい料理はできませんからね。その後、皮を剥いたり、大きさを整えて切れるよう包丁の使い方を教わりました。少しずつ、フレンチのコースのような順番で調理も教わりました。最初は前菜の作り方。次はスープ。そして、メイン、ディッシュの調理を教わります」

下積み時代、先輩からはどのようなことを教わりましたか？

「慣れてくると料理が仕事目線になってしまい、お客様のことが見えなくなりがち。自分が食べてほしい人に料理を提供する気持ちで、常に料理をするよう心がけています」

料理人



どのくらいの下積み経験が必要だと思いますか？

「フレンチは、火加減や塩加減の調整がとて難しい料理です。最低でも4、5年くらいは、下積みを経験した方がいいと思います。それまでは、料理をしてもすべて修行しているお店の真似になっちゃうと思います。4、5年の経験を積み、自分の個性を出した料理ができるようになると思います」

仕事内容を簡単に教えてください。

「お客様に美味しい料理を提供するのが料理人の仕事。現在は、魚をさばいたり、肉の掃除(骨などの除去)などを任されています。それ以外にも、手づくりパン、ケーキやプリンなどのデザートを作っています」

やりがい

「うまくできたと考えた料理がお客様のもとへ運ばれていき、『おしいー』って言うてもらえたときは本当にうれしいですね。ぼくはホール業務もやっているんです。お客様と話す機会も多いんですよ。お客様の反応を間近で見られるのもやりがいにつながりますね」

なるためには

「自分の飲食店を開くのであれば、衛生管理者の国家資格が必要です。ただ、料理人に大切なのは、資格などよりもとにかく料理をすること。具体的な行動をしないと、なにも進みませんよ。調理技術は、修行を積み自然と身につけてきます。学生時代は、とにかく信用できる友達を作ることが大切だと思います。友達への存在は、仕事を始めてからも心の支えになりますし、人生の財産にもなると思います」

お忙しいところ、ありがとうございました。

加藤大地さん

平成元年生まれ

出身高校 四日市四郷高等学校

17歳 実家が飲食店だったこともあり、イタリアンの料理人を志す。

18歳 フレンチのお店で修行を始める。料理人としての基礎を学ぶ。

24歳 誰かの真似ではなく個性の出た料理ができるよう、日々、料理と向き合う。



分
身
自
伝