

ぐんまで頑張る職業人の熱意をレポート!

柴崎龍吾の課外授業

Vol.41

うすい学園代表取締役の柴崎龍吾が街に飛び出して、元気に働く人にインタビュー。子どもたちのために、職業の多様性や働くことの意味を毎月レポートしていきます!



エフエム群馬にてインタビュー内容を放送中! 毎週月曜 ワイド番組「ユウガチャ!」内 16:41頃~



うすい学園代表取締役 柴崎龍吾
大学在学中に劇団を主宰し、卒業後は放送作家として活動。1975年に個人塾「横川学習塾」を開校し、以降、うすい学園を展開。子育てや教育に関する著書多数、ラジオ番組出演中。

今月の職業人
オーベルジュ・ド・プリマヴェーラ オーナーシェフ 小沼康行さん



▲1961年、千葉県生まれ。代官山レングラ屋、銀座レカンで修業後、FIRリゾート料理長、軽井沢900シティ倶楽部料理長、箱根オーベルジュ オー・ミラドール調理部長を経てプリマヴェーラをオープン
◀修業時代、フレンチの巨匠ポール・ボギューズの仕事を厨房で見たのは貴重な体験だったと小沼さん。美味しい料理を食べ、宿泊できるオーベルジュのスタイルを通して、軽井沢を盛り上げたいと話す

簡単ではないから面白い それがプロの料理人の矜持

柴崎 今回は軽井沢で人気を博す名店、オーベルジュ・ド・プリマヴェーラのオーナーシェフである、小沼康行さんにお話を伺います。軽井沢にお店を構えて20年以上、数多のお客さんを満足させてきた小沼さんですが、料理の道に入ったきっかけを教えてください。

小沼 高校の夏まで一生懸命テニスをやっていたので、進路を考え始めたのはその後なんです。実は、とりわけ料理に興味があったわけではないのですが、まちの洋食店でアルバイトもしていましたし、大学進学か迷った結果、調理師学校に進学しました。

柴崎 その後はどうしたのでしょうか?
小沼 職人の道に行くならば一番の店で修業しようかと、フレンチレストランの名店、代官山レングラ屋に入りました。最初は厨房には入れませんでした、ティールームでお茶を入れたりしていたのですが、休みの日には馴染みのビストロレストランで魚をおろしたり、店が終わった後、カフェバーで夜12時から朝4時まで厨房に入って腕を磨きました。

柴崎 持ち前の向上心で研鑽を重ねて頭角を現した小沼さんは、20代中盤で数々のリゾートホテルやレストランで料理長を歴任。1996年に33歳でプリマヴェーラをオープンします。お店のコンセプトは何でしょうか?
小沼 気持ちを含めたフランス料理を出しすること。これは当初から大切にしています。お客様には、軽井沢でしか味わえない空気や野菜の滋養、ジビエなどを楽しんでいただきたいんです。また、良い料理と良いサービスを通して、お客様に心地良かったと感じていただくことが心がけています。

柴崎 料理の面白さはどこでしょうか?
小沼 例えば、料理は見ただけでは味が分からないとよく言いますが、分かるんです。素材はもちろん、塩の振り方、芋を裏ごししているのであれば道具の置き方や手の動かし方で、味が分かる。逆に言うと、それで分からなければ料理長にはなりません。簡単じゃないからこそ面白いし、簡単じゃないことができるから、プロフェッショナルなのだと思います。

柴崎 含蓄ある言葉ですね。今後の目標はありますか?
小沼 今まで自分がやってきたことは間違っていないと信じています。なので、奇を衒うことなく、これをベースに新しいものを作っていきたいですね。

柴崎 夢や希望を持っていらっしゃるなら2、3年で簡単に諦めず、自分が生きる術を身につけるまで頑張りたいと、若者へ向けてメッセージを送る小沼さん。弛まぬ努力を経て確固とした足場を築き、今なおプロフェッショナルとしての見識を広めるために、毎年海外へ勉強に出かける小沼さんらしいアドバイスですね。それではまた次回!

