

# シェフの未来をつくるパラレルキャリア

時代や社会の影響を受けやすい「食」。この連載では、今注目される食の事象から背景や経緯を考察し、今後の食の新たな視点を探っていく。今回は職人仕事とされてきた料理人、菓子職人の新たなキャリアの築き方に注目する。

## 食の職人たちの光と影

1980年代半ばから90年代、日本に“グルメブーム”が到来した。雑誌『dancyu』（1990年）などグルメ雑誌の刊行、TV番組「料理の鉄人」（1993～1999年）の放映がこの頃だ。時を同じくしてフランスやイタリアの現地で修業したシェフたちが帰国し、彼らは主にオーナーシェフとして活躍を始める。

異国の厨房で、真面目で技術習得が速い日本人料理人の多くは、即戦力として重宝された。しかし、凱旋帰国の栄光を掴み取るまで、滞在許可証も与えられず、研修という名の無償労働は当たり前。1年から3年の現地修業を経て帰国し、晴れてオーナーシェフとなって、ようやく報われることになる。

料理人に続いて菓子職人も同じような経路を辿った。

彼らは雑誌やTVでは、スターのように扱われることも少なくなかった。しかし実際の店舗経営は、人件費や家賃のコストが売上の多くを占め、長時間重労働は日常茶飯事。面積×人数×単価の売上構造は、ビジネスの限界でもあった。

近年、働き方改革が社会全般で叫ばれるようになると、飲食業はブラック企業の典型と目されるようになり、恒常的な働き手不足に陥っている。

コロナ禍以降は特に、料理人や菓子職人が、店に縛られずに稼ぐ発想や工夫が、必須だ。今回は、世代の違う料理人と菓子職人の事例から、食の世界を生きる次の時代のヒントを探したい。

## ベテランパティシエ、佐藤亮太郎さんの場合

2021年9月、パリで26年の経験を持つベテランパティシエ、佐藤亮太郎さんが鎌倉にカフェレストラン〈レガレヴ〉を開業した。これが自身の初店舗ということで、“満を持しての開業”と注目を集めた。店の業態は、通常のパティスリーとは異なり、対面カウンターで仕上げるアシエットデザート（レストランデザート）を売りに、朝食から昼食、軽い夕食に至るまで（8:00～19:00）、全ての時間帯にスイーツが食べられるスタイルだ。

佐藤さんは1971年生まれで、同年代や先輩パティシエたちは、数年パリで修業後、日本に帰国して開業というケースが多かった。東京の洋菓子店の3代目長男だが、家業を継ぐことは強要されなかったという。父親は高度経済成長期、猛烈に働いて家業を成長させたが、息子には大学進学を勧めた。本人もその勧めに従うが、在学中に疑問を感じる。「誰もが大

学を出てサラリーマンになる、でいいのか？ その時やりたいことがあったわけではなかった。でも、違う気がして、大学を辞め、改めて人生を考えたかった。家業を手伝えれば両親も許してくれると思い、菓子業界に入りました」

父の紹介で洋菓子の名店（ルコント）に入社。13人ほどの同期で未経験者は佐藤さん1人。しかし、4年後に厳しい修業を経て残ったのも佐藤さんだけだった。その後フランスへ。当時、日本にまだパティシエと呼ばれる職種はなかった。1996年のパリで、その後活躍する〈パティスリー・サダハル・アオキ〉の青木定治さんや〈パリセヴェイユ〉の金子美明さんと一緒になった。佐藤さんは4年ほどスタージ（無給研修）をした後、日本に帰国せずフランスで結婚。正式にビザを取得して現地で正規雇用の道を選ぶ。

パリでの開業が目標だったが、2000年頃のパリは、デザート（デザート）専門職を募集する高級レストランが増えていた。佐藤さんは開業資金を貯めるため、パテ



シグニチャースイーツの「パリ左岸のスフレ」。佐藤さんがシェフパティシエを務めたパリ最古のレストラン〈ラベルーズ〉の1766年当時のメニューから復活させた。店内7席のステージ型カウンターで出来立てを味わえる。©masako nakagawa



元フレンチピストロだった物件をレストランカフェ（レガレヴ）に改装。床のタイルなど細部までフランスらしさにこだわった。「食事の後だけでなく、いつ食べても幸せなデザートのある生活」をこの店から発信。©志村正太郎



佐藤亮太郎さんは1971年東京生まれ。24歳で渡仏。パティスリーで修業後レストランパティシエに。2007年〈ギーサボワ〉のシェフパティシエを経て14年コンサル会社を起業。21年9月〈レガレヴ〉を開業。日仏でフランス菓子の魅力を伝える。©masako nakagawa

## 〈今回のキーワード〉

1980年代グルメブーム 料理の鉄人 パティシエブーム ミシュラン ゴ・エ・ミヨ Mr. CHEESECAKE アシェットデザート 学際性

イスリーでなくレストランでのシェフパティシエの道を歩み始める。2007年、ミシュラン三ツ星レストラン〈ギーサボワ〉のスーシェフパティシエに抜擢され、レストランでは、料理を学ぶ機会も得た。

やがて、投資会社が仕掛けるレストランプロジェクト〈ラク〉のシェフパティシエに就任。ハイブランドのオーダーメイド菓子やコレクションの晩餐会など大舞台を任された。「コンサルをやってみたらどうか」と勧められたのは、〈ラク〉の仕事が落ち着いた2014年。当時、コースの中でデザート的重要性が高まるも、パティシエを雇える余裕のあるレストランはごくわずか、多くのレストランは、外部にデザート監修を依頼。監修パティシエの名前を出すことも、付加価値の一つだった。監修の仕事を手がけることで、佐藤さんは新しい稼ぎ方に目を向けた。「自分が働くのではなく、ほかをアクティブにするために知恵を絞れば、時間を有効に使えます。家族と過ごす時間も増え、ここ3年は日本とフランスを行き来して、新たなアイデアを育みました」

ところが日本で講習会の仕事中にコロナ禍に。ようやく進んでいたパリで自身の店舗を出す計画も急遽ストップ。「そんな時に、知人が今の物件の話を持ってきてくれたのです」。鎌倉という土地も気に入って、話は一気に進んだ。

現在は、パリの店舗計画も再始動。パリ・オリンピックに向けて準備中だ。

今のタイミングで鎌倉とパリ、2カ所に店を出す意味をベテランパティシエはこう考えている。「リアルな店は、自分のプレゼンテーション、世界観を伝える大切な場です。店は、アドバイザーやコンサル業のクライアントにも佐藤という人物を理解してもらう一番早い方法。鎌倉の

店では、自分が26年のフランスで得た全てを結集させ、フランスといえは佐藤だと想起していただく。それがこれから非常に重要です」

将来への漠然とした不安から、大学を辞めて菓子職人の道に進んだ佐藤さんは、親と同じ菓子業を、親と違う形で展開し、現在は実家のアドバイザーも務める。日本とフランス、2つの環境から見て、日本の食業界に将来的に必要なものは何なのだろうか。

「教育ですね。大学の頃、“皆と一緒をよし”とする風潮に抱いた疑問への答えは、フランスにありました。フランスは移民の国でさまざまなバックグラウンドの人がいる。等しく管理などそもそも無理との前提が出発点。一方、日本は単一民族だから管理重視。しかし、これが“出る杭は打たれる”日本式の温床となっている気がします。フランスでは、外国人でも若くても、技術や実力があれば認められる。現地で日本人の足を引っ張るのは日本人でした(笑)。これは個々の能力を見つけて認める土壌や仕組みが、日本の教育にないから。食業界に限らず、人材育成のためにも改善すべきだと思います」

## 気鋭の30代料理人、田村浩二さんの場合

田村浩二さんは、2018年フランス発のレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ・ジャポン』で“期待の若手シェフ賞”を受賞した。フランスでの修業を終え、2017年に当時ミシュラン一ツ星のレストラン、東京・白金台(ティルプス)(現在閉店)のシェフを31歳で任されて間もなくの快挙だった。田村さんはそのガイドブックでこう語っている。「日本の農業も漁業もこのままでは衰退する。料理人も利益を得られる仕組

みを自身で考えないと、この道を目指す若者がいなくなってしまいます」

高級レストランの事業性にも懐疑的で「決まった箱で売上を増やすには、単価を上げるか、客数を増やすかしかない。これではスタッフが疲弊して続きません。企業スポンサー型レストランの場合も、雇用条件は良くても、その目的はブランド維持。本業が悪化すれば、レストランが閉店することもある。自分は自分の足で立てるレストランをやりたい」

2018年にレストランの厨房で試作を始めたチーズケーキは、その経過をSNSで開示。販売するつもりで始めたのではなかったが、徐々にコミュニティが形成され、“食べたい”“買いたい”という声が上がった。発売後の反響は大きく、田村さんは厨房を飛び出し、独立を選ぶ。現在は“Mr. CHEESECAKE”として広く有名だ。一貫して実店舗は持たず、チーズケーキの発売はネットで日・月曜の毎週2日間。ポップアップショップの展開のみリアルで行っている。

2021年9～11月には全国8カ所で「Mr. CHEESECAKE YOUR CITY」を順次開催。“ミスチ”の愛称で呼ばれる田村さんのチーズケーキを、熱狂的なファンがネット上で拡散する。

“ミスチ”は、ギフトやおつかい物用のほか、自分へのご褒美として購入する人も多い。ギフト需要の落ち込んだコロナ禍でも販売は堅調だった。

料理人としてのキャリアを順調に積んでいた田村さんが、その知識と経験をチーズケーキに投入したのには理由がある。「僕は独立前、何をECでやるべきかを徹底的に考えました。例えばレストランの味として2,000円のカレーを出す場合、買う人は普段の食事と比較します。

## Kaori Shibata

早稲田大学卒業後、(株)ジェイアール東日本企画入社。2004年に退社。イタリアのスローフード協会設立の「食科学大学」マスターコースを修了(1期生)。帰国後、(株)三越伊勢丹研究所の食品ディレクターを経て、20年(株)KOTODAMA PRESS設立。食の情報発信やコンサルティング業に従事。



1985年、神奈川県生まれの田村浩二さん。料理専門学校を卒業後、フランス料理の道へ。国内、そしてフランスでは三ツ星レストラン〈ミラズール〉等で修業。帰国後(ティルプス)シェフに就任。2018年『ゴ・エ・ミヨ・ジャポン』“期待の若手シェフ賞”受賞。シェフの傍ら、厨房でチーズケーキを作り始めSNS上で大評判となる。19年独立起業し、現在(株)Mr. CHEESE CAKE代表を務める



田村さんの活動を厨房から外へ広げる大きなきっかけとなった「Mr. CHEESECAKE」。ホームページではMr. CHEESECAKE JOURNALも展開し、チーズケーキをめぐる世界観がファンの心を掴んでいる

食事は頻度が高いため、味は良くても家で食べるには高価で売れにくいはず。対してスイーツの需要は贈答や自分へのご褒美。元々のポジションが違う。特別でもないのです。僕はファインダイニング、非日常のレストランでの経験が長く、どうすればお客様の気分が高揚するか、喜ぶかがわかります。その発想をチーズケーキに使ったほうが売れると思ったのです。第一、僕自身、チーズケーキが大好き。「ミスチ」は冷凍で届きますが、解凍すると柔らかなフワフワの食感を味わえます。そしてデザインにも気を配り、大切に包まれたパッケージを開けるとケーキが現れるように。こういった演出も、レストランでの経験がもとになっています。コロ

ナ禍で多くのレストランがテイクアウトやオンライン販売を始めましたが、ECのシステム構築などにコストがかかり、その割に売れないのが現実だと思います。これからは、レストランも多業態を模索するべきですが、皆、自分のできるものや得意なものを最初にやりがち。でも僕は、何が受け入れられるかを大事にします。自分よりさらに下の世代は、やりたいことだけでは絶対に無理。求められるものと自分のやりたいものが一致しているか。時間はかかりますが、その見極めが大切だと思います」

では、料理人としての知識・経験を生かし、ビジネスの拡大を図る田村さんにとって、料理人という職業はあくまで事業のきっかけという認識なのだろうか。

「それは違います。料理人は、僕にとって絶対的なベース。これからも変わりません。もちろんレストランも将来的にやってみたい。ただし、それは自分の納得いく健全な経営ができる仕組みが見えてからです。チーズケーキで40万人のファンができたとして10%で4万人。4万人のお客様がいれば、年中ゲストで埋まる店は作れる。「ミスチ」のファンは、僕の料理も食べたいと思ってくれるはず。レストランは食体験の中で、やはりピラミッドの頂点です。今はまだチーズケーキで裾野を作る時期。ファンになってくれた今の若い人たちが、もう少しお金ができて僕の料理を食べに来てくれるようになってほしい。それぐらいのスパンで、レストランの実現を考えています」

## 縦から横、 専門性から学際性の時代

世代も経歴も大きく違う2人だが、共通項がある。一つは自分の根幹、圧倒的

なベースがあることと、それを信頼する姿勢だ。佐藤さんであればフランス菓子、田村さんにとってはファインダイニングレストラン。

そして、そこでの知識・技術・経験を自分本位でなく、外から求められることに結びつけて考える習慣ができています。現状に満足せず、常に外から新たな知識を吸収することにも意欲的だ。

食の世界に限らず、世の中は効率や実績を上げるために、仕事も学術研究も細分化・専門化が進み、これらは組織や団体の縦の関係、上位下達の力でまとめられてきた。厨房の中も同様だ。これは成長期のシステムであり、成功例の踏襲が機能した。

しかし現在、そのシステムがうまく機能しなくなっている。前例踏襲に未来がなければ、必要なのは持っている自分の専門性を他分野の専門性と協力・関連づけ、新たな解や道を見出す姿勢なのだと思う。専門職種の料理人、菓子職人も学際的な発想を持ち、横のつながりや新たな展開を試みることが、結局、専門である根幹を強くする。

世間でいわれるところの“パラレルキャリア”は、食の世界でも起こっているし、今後さらに顕著になるだろう。それを支えるのは、大本の幹となる専門性と食に関する自身の世界観、哲学である。

話を伺った2人が“店”というリアルな場に非常に強い夢と執着を持ち続けていることは、店以外に料理人の可能性を探ろうとした今回、逆にレストランの未来を感じさせてくれた。食べる体験が伴うことは必須だろうが、将来的にレストランは、レストランとは呼ばれない新しい形になっているのかもしれない。そう感じられたのだ。