



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一八三号）

大暑たいしよ

七月二三日

板前の仕事

世界遺産に登録された日本の和食。パリやニューヨークなど海外の都市でも和食はブームで、今や和食を学びに海外から来る職人も少なくありません。そんな和食を創ってきたのが、日本の風土であり、板前いたまえと呼ばれるプロの料理人ではないでしょうか。

板前の板は、まな板のこと。もともとは客をもてなす際に主がまな板の前に座り調理する儀礼があったことから、料理人の頭かしらを指すようになりました。今では料理人の通称となり、特に頭は花板と呼ぶようです。和食の場合、料理長より板前の方がしつくりとくるのはまな板が欠かせない料理だからでしょう。けれど、まな板の前で腕をふるえるのは、厳しい修業を経た者だけといえます。

「師匠に仕えることを苦にしていけないのです。つらいと思っただけは辛抱ができませんからね、楽しいと思わない」と食べる時間もなかった自らの修業時代を教えてくださいましたのは「浪曲茶屋」の板前、河本信光さん。伊勢市朝熊町の出身で中学を卒業して、鳥羽のホテルで修業を積みました。そして二十六歳で料理長になると、収容人数二百人以上のホテルの料理長を二十七年間務めました。和食歴は五十年近くになります。

そんな河本さんが料理に興味をもったきっかけがありました。「中学生のころにおやつにしようと思ったら油で揚げようとしたんです。油にあられを入れるとすぐにふくれるときと、ふくれやんときがある。これはなんでやろと。油の温度の差なんですけれどね」と河本さんは笑います。日常のなにげない体験から板前の道へ。そこには料理へのあくなき探求心があるように思いました

文 千種清美

