

日本の洋食文化を築いてくださった大恩人

十二歳の旅立ち



元気な小僧、調理場に立つ



日本一の調理場へ



戦場のカレーライス



料理人として再出発



至高の味をパリで学ぶ



料理長は大忙し



帝国ホテルの味を守って



夢持ち続けて

1921~2005



私の履歴書
村上信夫

Nobuo Miyakami

帝国ホテル
厨房物語

日経ビジネス人文庫

「日本一の調理場」を支えた
名シェフの波瀾万丈のドラマ

定価(本体648円+税)



NHK土曜ドラマ「人生はフルコース」のモデル・村上信夫

2001年、日本経済新聞で連載

2002年、大幅に加筆し刊行

十二歳の旅立ち

大正10年（1921年）、神田に生まれる。

両親は小さな食堂を営んでいた。



関東大震災で九死に一生を得る。食堂も焼け落ちてしまった。



体が大きく、腕っぷしも強かったので、ガキ大将にのし上がる。



昭和恐慌で、我が家（アパート経営）が困窮。



両親の結核による死。。。。



尋常小学校6年で、職探し。

元気な小僧、調理場に立つ

12歳、浅草「ブラジルコーヒー」（エノケン他有名人も、ご贔屓）に入社。



工場（スポンジケーキづくり）から、スタート。



先輩たちがやりたがらない昼下がりの時間帯に厨房デビュー。初めての作品はオムライス。
一人前になりたいという向上心が体中にめらめらと燃え上がっていた。



15歳、料理長の後押しで、帝国ホテルに願書を提出。

なかなか採用されず、有楽町のレストランに転職。



18歳、レストランが帝国ホテルに買い取られ、帝国ホテルの調理場へ。

喜ぶより前に唾然とした。

日本一の調理場へ

鍋の底に残ったソースを指ですくって味を覚える目論見は、木っ端みじん。

道が開けるきっかけは、鍋磨き。2カ月で、200くらいの鍋をきれいにした。



「お前には料理人の心がわかっている。」

「鍋屋、手伝え」と、調理場から声が掛かるようになった。



帝国ホテルの料理の父、石渡文治郎（**Georges Auguste Escoffier**の弟子）と出会う。

西洋料理の歴史に残る親方たちの**げんこつの味。**



フランス語に挑戦。1日の激務を終え、終電の時間までフランス語教室で勉強。



入隊の饞別は、秘伝のレシピ。「**生きて帰ってこいよ**」という真心。

戦場のカレーライス

海軍での洋食の賄い担当を志望する料理人がほとんどの中、わざわざ陸軍を志望。

↓

小銃隊→軽機関銃隊→擲弾筒隊を追い出れ、歩兵砲中隊の照準手に落ち着く。料理の修行のおかげで両手使いはお手の物。**芸は身を助ける。**

↓

前線での、たびたびの負傷。兵長まで1次選抜で通過。実地試験は極めて優秀な成績だった。**血染めの辞書**を引き引き、上官に添削してもらい、**漢字を覚えた。**

↓

カレーライスのおかげで命拾い。

↓

敗戦→2年間のシベリア抑留。ソ連兵から結婚式の料理の手伝いを頼まれることも。

↓

昭和22年7月15日（母の命日）に帰国。

料理人として再出発

昭和22年9月、帝国ホテルに復帰。



GHQ接收中のホテルでは、フランス料理を作ることができず。
「フランス料理が作りたい」と辞めていくコックも増えていった。



昭和23年3月、母の妹の娘（4歳年下）と結婚。
地元の神社で結婚式を挙げるも神主不在で祝詞もなし。披露宴は奥様の実家にて質素に。



食通のGHQのウィロビー少将が、ホテルの料理人の実力を認識。
昭和25年、「フレンチレストラン」開業。



昭和27年接收解除。
昭和30年4月、犬丸社長の薦めで、**欧州留学**へ。

至高の味をパリで学ぶ

ベルギー大使館で、**ひとりシェフ**として、てんてこ舞い。

休日は、有名店で、勉強を兼ねてお手伝いをした。



犬丸社長の口利きで、**ホテル・リッツ**の料理人に。

趣味の柔道がきっかけで、コックたちと親密に。ここでも、**芸は身を助ける**。

【ホテル・リッツで学んだこと】

- ・ **急ぐな、味が逃げてゆく** お客さまから「早くしろ」という苦情は全くない。
- ・ **現地の流儀**（納得できる素材がないと作らない等）**を尊重**する。



休日には、他のレストランの手伝い、フランス語や歴史・文化を勉強。

デンマークで、北欧料理「**スモーガスボード**」（日本の**バイキング料理の原型**）も勉強。

料理長は大忙し

昭和33年6月、日本に帰国。帝国ホテル新館の**料理長**に。**序列を無視した大抜擢**。



日本初の**バイキング料理**（料金は、帝国ホテルの1泊料金と同額）が、大盛況！



げんこつ・怒鳴りを禁止。「同じ口から出る言葉なら、ほめよう」

それぞれの料理人がもっている秘蔵のレシピ4百数十種類を整理→**共用のレシピ**に。



昭和35年、「**きょうの料理**」に出演。日本の食卓を豊かに。



昭和38年、**東京オリンピック選手村の料理長**に。全国から集った料理人100名を束ねる。

料理手順の統一・大量調理のマニュアル作成、職場間の連携、**明るくテキパキと仕事ができる環境づくり**。

その後の**冷凍食品の普及**にも貢献。

帝国ホテルの味を守って

昭和45年、**取締役**に昇進。新本館が完工。高度成長の爛熟期で、レストランは大盛況。

【主な取り組み】

- ・ 食材コストの管理システムの導入。料理長の**井勘定**→**適正な利潤、お客様の納得**。
- ・ **食中毒を絶対に起こさない、火事を出さない、従業員にけがをさせない**。
- ・ エリザベス女王主催晩餐会、昭和天皇晩餐会（秋山徳蔵との交流）
- ・ メニューへのこだわり。「自己満足するようなメニューで威張っているんじゃないぞ。お客様が喜んで、『今日の料理はおいしかった、楽しかった』と言われて、はじめて威張るんだぞ」
- ・ 月1回のお客様との交流「村上信夫とフランス料理の夕べ」

↓

昭和45年、**日本人初のラ・セーヌ・デ・ローティスール賞**を受賞。

↓

若い料理人へのアドバイス **急ぐな。大事なものは基本。絶えず考え工夫すること。**

夢持ち続けて

私の座右の銘は、「チャンスは、練って待て」（「果報は寝て待て」のもじり）
私の人生は幸運の連続だった。しかし、それは**準備**して**努力**した結果でもある。

いつか、私の「夢の店」を持ちたい。

20坪前後のスペースに、お客様はゆったり座って30人くらいで満席。

腕がいい中堅コックと二人だけで、いい材料を使い**丹精を込めた**うまい料理をお出しする。

内装は凝らず、シンプルでいい。

人件費を抑えて**値段はできるだけ安く**して、若い人にも来てほしい。

値が張らないテーブルワインも置いて、**くつろいで楽しく召し上がっていただく。**



村上料理長の

「お客様が喜んで、『今日の料理はおいしかった、楽しかった』と言われて、はじめて威張るんだぞ」

という思いに相通じるメッセージが込められた作品。

- ・日本初公開：2022年10月
- ・主演：ニコラス・ケイジ（世捨て人となった伝説の料理長）
- ・舞台：アメリカ合衆国 オレゴン州 ポートランド
- ・ストーリー

アメリカのレストラン業界の光と闇を題材にしたドラマ。

業界の人々の苦悩と再生？を描く。

- ・主人公ロブの印象的なセリフ

「（君の店も料理も）本物じゃない。分かっているだろ？ 批評家も客も本物じゃない。」

「自分が作った料理は、全部覚えている。誰にもてなしたかも、全部覚えている。」

「食」をテーマに選定された際の、赤根さんのメッセージ

「誰かと一緒に食事をするというのは理屈を超えた独特な仲間意識が芽生えるものですね。」

「そういう肉体性というのは、まだまだ生成AIにも（今のところ）マネのできない人間の特性のように思います。」

を受けて、最初に頭に浮かんだ2つのものがたり



食事を共にすること
を通して、互いの信
頼を取り戻す物語

食事を共にすることを
拒むことにより、
負の連鎖が続く物語



「慈悲や真心が今やひとつになった。正義と平和が接吻をかわすのだ」（バベットによる至高の料理を味わった将軍が、晩餐会のおわりに、11人の参加者たちに語った言葉）

「今夜、うちの夕食に招待する。一緒に食べてほしい」（原作者、パレスチナ要人暗殺のリーダー）
→「断る」（暗殺を指示したモサドの高官）