



渡辺 展久 さん

Watanabe Nobuhisa

PROFILE

武蔵野調理師専門学校 調理師科 1997年3月卒業。中国料理文菜華料理長。千葉県立鎌ヶ谷西高等学校出身。35歳。

**調理師
(オーナーシェフ)**

柏の人気中国料理店「文菜華」をお訪ねしました。オーナー料理長の渡辺展久さんは麵専門店の経営やデパートへの出店にも力を注ぎ、一時は50名のスタッフを抱えていたとか。それを「文菜華」一本に絞った理由は、お客様をもてなす「料理の意味」を追求してのことだったようです。

**中国料理にも一皿の奥行きを
誰にも負けない復権への情熱**

中国料理は世界で最も早くに発達した料理ですよ。それが今は

評価が決して高くない。豪華な料理でも、テーブルにどんどんと出されて、雰囲気がないというか、一皿の奥行きがないと思うのです。日本料理や西洋料理には一皿の中に香りや雰囲気や物語さえも感じることがありますよね。

中国料理のイメージを固めたのは、料理人のせいでもあるでしょう。だとすれば料理人が工夫すれば別のイメージを創出できるのではないかと。料理だけではなく、お客様が喜ぶことを追究する。そうして中国料理の地位をもっと高

中国料理の復権をかけ

本当のもてなしを追求

尽きない仕事の面白さに夢中

めたい。私は中国料理のいわば復権を目指したいのです。

そのためにはスタッフ全員が同じ意識で店づくりを考えなくてはなりません。ところがスタッフが多くなりすぎていました。一人ひとりに目を配れない状況を打破するために、思い切って仕事を縮小し、この店一本に絞ったのです。

今はお客さん一人ひとりを把握して、細やかなサービスを行えるよう心がけています。予約をお断りしたら、次に来ていただいた時に「あの時は申し訳なかった」と謝ることもできる。好みの傾向から料理やお酒の種類をお勧めする。その方に合ったサービスをして、料理ともてなしの全てを満足していただく。そうして得るお客さんの笑顔が、料理人の一番の喜びですからね。

これだっとなびびと来た中華鍋との初めての遭遇！?

料理の道に進むきっかけは小学5年生頃にさかのぼります。父が入院した時、隣のベッドに東天紅の料理人がいたのです。退院後、父がその店に私も連れて行ってくれた。有名な店だという事も、中国料理店だという事も知らずに行って美味しさにびっくりしたという出来事がまずありました。

高校時代は教科書や机との縁は皆無。人と料理が好きで、すし屋や小皿料理店など、全て飲食系サービス業のバイトに明け暮れていました。オープニングスタッフとして勤務したバーミヤンで初めて中華鍋を振った時、「これだ！」ってびびってきた。その体

験が中国料理の道に繋がっています。

本格的に中国料理を学ぼうと武蔵野調理師専門学校に進んだのは、聘珍樓出身の小皿料理店のシェフの勧めからです。世話になったそのシェフも武蔵野のOBでした。

学校では料理を基本から学べて、やはり非常に勉強になりました。調理や座学も充実していましたが、身だしなみや挨拶に厳しく、そのお蔭で身に着いた礼儀が何よりの宝だったかもしれません。この世界は人との関係が全て。今までにたくさんの料理人と出会ってきましたが、武蔵野の後輩たちはみな礼儀正しいし、可愛気がある。これは多分どんな道でも重要なことではないでしょうか。

最初から仕事の出来る人間はいませんから、先輩のすることを良く見て、どんな仕事でも一生懸命に行う。そうすれば先輩に可愛

がってもらいながら成長できます。私の場合もいろいろな店で勉強させてもらい、振り返れば本当に人に恵まれていたと感謝しています。

中国料理が好きだという思いがあり、復権を目指そうとなると、やることは広がるばかりです。中国料理とは切っても切れない化学調味料を排し、自然素材から独自のうまみ調味料も開発しました。頼まれて結婚式やイベントのプロデュースをすることも多い。仕事が目白くても仕方ありません。

アイデアが尽きないのは、独立前に一時海辺で暮らしたり、昔のままの中国料理が今も残るタイに行ったりと、日常と完全に離れる時間を持てたことも関係しているかもしれません。今後も時にはそんな余裕を持ちながら、料理に精進していきたいですね。一緒に中国料理の地位を高めていく後輩の出現にも期待しています。



最初の職場は名店「聘珍楼」。中国人チーフの下、広東語を覚えたのも収穫でした。