

一人前になるまで研鑽を要する日本料理の世界

日本食料理人

料理長×シェフ×オーナー

日本料理の世界で修行に励むシェフと、更なる成長を望む料理長。そして、職場をマネジメントする経営者。育ってきた環境も仕事の内容も、任された立場も異なる3名が共に働いています。日本食レストランの家蔵寿司の皆さんにインタビューをしました。



料理長 大森 謙悟さん

家蔵寿司・料理長。提供する料理全般のほか、接客サービスまでオーナーと連携しながら店舗を統括する。日本でも数多くの日本料理店にて経験を積んできた。



シェフ コンラッド・ブレイラさん

家蔵寿司・シェフ。日本人の母とブラジル人の父を持つ、ブラジル出身の日系ブラジル人。ブラジルの日本食レストランで8年間勤務した後、家族と共にパースへ来た。



オーナー サニー・サンさん

家蔵寿司・オーナー。中国出身。和食好きが請じて、家蔵を開業。開業当初は、キッチンで腕を振るうも、現在は経営を中心にビジネス拡大を画策する。



今の職場で求められること

職場によって、求められる力はさまざま。仕事を通して学べることは、スキルの成長だけではない。

ブレイラ：「僕は、ブラジル生まれの日系ブラジル人です。母が日本人ですが、僕は日本語も喋れず、日本にも行ったことがありません（笑）。そんな僕ですが、生まれ故郷のシーフードと海外旅行が好きという点がリンクして、日本食料理人の道を選びました。ブラジルの日本食レストランで約8年間働き、1年半前に家族とパースに来ました」

大森：「私は、日本料理一筋です。地元の福岡のホテルほか数店舗で下積みを経験し、パース



に移住しました。そこからの道のりは長いですが（笑）。本当にたくさんの日本食レストランで働きました。鉱山業のベスキャンプで毎晩80人分の食事を作ったこともありましたが、様々な職場経験があるからこそ、今の“自分のスタイル”があるように思います」

ブレイラ：「今の職場で求められることは、複数の仕事を平行してこなすスキルです。前の職場は担当制だったため、僕は、魚料理だけに集中すれば良かったんです」

大森：「日本料理の世界は、どんな料理でも、どんなポジションでもこなせて一人前。頭の中でいくつもの作業を組み立てることが大切です。それから、“何に気を遣えるか”。お客様に気を遣えることは当たり前ですが、同僚の行動にも気を配り、その中で自分が何をすべきかを考えて行動する必要があります。まさに“空気を読む力”です」

サン：「スタッフの成長に合わせて、ときには業務時間外に話し合いを持つこともあります。何ができていて、何ができていないのかを一緒に確認する場が必要ですから」



日本食料理人の仕事って？

板前や調理師、シェフやコックとも呼ばれる。日本食料理店で働き、食材を調理して人々に振舞う仕事。食品衛生面においても正しい知識が要求される。日本の厚生労働省が認定する調理師は、国家資格となる。世界的な日本食ブームにより、日本食料理人を目指す外国人も増えている。



『家蔵寿司』での日本食料理人の仕事

■仕込み ■魚を捌く ■寿司を握る ■揚げ物、焼き物、煮物、汁物などを調理する ■盛り付け ■カスタマーサービス ■衛生管理 ■卸売業者からの仕入れや市場での買付け ■調理器具や在庫管理など

取材先



家蔵寿司

職人によって握られた寿司や新鮮な魚介類を使ったお刺身など“質”にこだわった日本食レストラン。現在、店舗拡張中にて更なるサービスの充実を図る。

住所：5/25 Preston St. Como
電話：08 9474 3386

失敗した経験

小さなミスから大きなミスまで、失敗は誰にでもあること。失敗したときに何を学び、何を教えるのか。



ブレイラ：「今朝の話です。寿司酢を作るためには、鍋に火をかけた状態で丁寧にかき混ぜていなくてはいけないところ、鍋から目を離している間に、煮立たせてしまいました。僕の不注意です」

大森：「それを見つけて、何も言わずに鍋の中身を捨て、もう一度、今度は自分で作り直しました。コンラッドに悪気がないのはわかりましたが、もしも私が何も言わなかったら、全てが曖昧になってしまいます」



ブレイラ：「失敗して怒られることも、もちろんありますが、やっぱり自分自身に対して一番腹が立ちました」

大森：「間違ったことを指摘しないと、次の成長はありません。悔しかったら、“次は完璧に準備をすればいい”それだけのことです」

職場のコミュニケーション

一緒に厨房に立つとき、相手を指導するとき。相手との“信頼関係”がコミュニケーションの土台となる。

大森：「私は、“先輩の背中を見て学ぶ”という世界で育ってきました。とても職人的社会です。ですが、オーストラリアで相手を指導するときには、何がダメなのか、理由を伝えるように心がけています。寿司酢の件では、煮立たせると、酸味が飛ぶし、米が赤くなってしまう、といった感じですね」



サン：「うちのように、ノンネイティブ同士が働く職場では、英語ができない、英語で話すことが面倒だからと言って、わからないことを聞かないのも良くないし、わかるまで教えないのも良くないことです」

大森：「誉めたり叱ったり、指導しないと伸びないので、コミュニケーションが全てです。『相手のことをリスペクトしている、だから相手も同じようにリスペクトしてほしい』。この関係が築かれて始めて、コミュニケーションが成立すると思っています」



ブレイラ：「こういう雰囲気職場だからこそ、僕は『家蔵』で働きたいと思いました。今の職場が厳しいとは思っていません。ブラジルのレストランも同様に厳しい職場でしたので」

大森：「コンラッドには、この道を志した以上、どんなお店に行っても恥ずかしくないスキルとマインドを持ったシェフになってほしいです。そして、もし自分の店を持ったときに、自信を持って自分のスタイルで勝負してほしいですね」