



## 06 調理師(フランス料理)

ソースが決め手！本場のフレンチを伝えたい



フランス料理は一般的に、“豪華に飾られた高級料理”というイメージがあります。実は、前菜にお肉やお魚+パンだけの1プレート(一皿)というシンプルなモノが多いのです。自分で料理を作ってお客様に食べてもらうのが調理師の仕事ですが、私はフランスに住む機会があり、その奥深さに衝撃を受けました。今では、フランス料理のお店を開いています。フランスには地中海に面した地域

や、ドイツやイタリア、スペインに囲まれた地域があります。そのため、各々の地方に根づいた独特の料理があり、種類も非常に多いのです。それに近い味を伝えられるように!!という思いをこめ、安全な材料を仕入れ、手間暇かけて、おいしい料理に仕上げています。だから、笑顔で「おいしかった。また来るわ!」とお客様に言ってもらえることが一番うれしいです。



プロフィール **佐々木 みずき** ささき みずき

フランス人オーナーのカジュアルレストラン 調理師歴 6年

川崎市麻生区出身。20代半ばに報道関係の仕事でフランスへ渡ったことをきっかけに、フランス人と結婚。8年間フランスで過ごした日々で、その料理の奥深さに感動!現地で1年間の修行を経て、現在のお店『Vins et Cuisine CEDO』をオープン。お菓子教室も開催中。

**Vins et Cuisine CEDO**

〒215-0004 川崎市麻生区万福寺4-8-4ペルナ1F

TEL.044-955-8604 FAX.044-955-8604

活躍の場

ホテル  
レストラン



### 仕事道具3種

【 鍋 】 フレンチはソースが決め手。小さなお鍋でさまざまなソースを作り、一つのお皿に盛る(写真左)。

【 包 丁 】 肉をカットするときに使う、専用の包丁。一般の家庭で使うものよりサイズも大きい(写真右上)。

【 ま な 板 】 野菜や肉など、料理を作るために食材をカットする時に使う板。包丁とセットで使う(写真右下)。



## 職人からのメッセージ

### ● 調理師(フランス料理)という仕事内容

自分で料理を作り、お客さんに召しあがっていただく仕事。料理には和食や洋食など、いくつかのジャンルがあり、それによって作るものも作り方も違ってきます。フランス料理も、その地方やお出しする状況によってその料理も異なります。



### ● 調理師(フランス料理)という仕事の展望

私はフランス料理をつくるかたわら、お菓子教室を開いています。常に他のお店との差別化を研究しているのです。飲食業は店だけに目を向けるのではなく、経済や社会の流れを見ることも大切。また、どうしてもこの味を伝えたい!との強い思いを持って続けていけば、展望も開けます。

### 必要資格

お店を開くために、<食品衛生責任者>の資格が必要になります。これは2~3日の講習を受ければ、誰でも取得できます。しかし飲食業は3年につぶれるといわれる厳しい業界。調理師それぞれの思いを伝えるために、みなさん苦勞していっしょだと思います。

### ● 一人前になるまで

仕込みができ、前菜を作るまで5年くらいかかります。お店の規模にもよりますが、メインの火を通すお料理を作るには、8年ほどかかることもあるでしょう。

### この仕事に向いている人

器用な人が向いています。飲食業は、時間との戦い。不器用だと作業に時間がかかりすぎて、難しいかもしれません。もう一つは、飽きっぽくない人。仕込みなどで毎日同じ作業を続けることも多いので、常に新しいことをやりたい!という人には向かないかもしれません。

### 調理師(フランス料理)を目指す方へのアドバイス

まず、世の中には手のこんだおいしいお料理があることを知ってください。それを知るために、平均的な味ばかり食べないで、世の中にあるおいしいものを探求して欲しいと思います。体力的には大変ですが、女性も増えています。お料理が好きな女性は、ぜひチャレンジしてください。