

# Top Interview

トップインタビュー

— 変革に挑む —

まとめ／編集部 撮影／住吉健介

## 最も素敵な調理師学校で あり続けます

### 私

は、飲食サービス業界の現場から、初の卒業生校長として昨年の4月より母校に戻ってきました。それまで40年近く、日本料理の料理人として、会席料理店をはじめ、ホテルや割烹旅館などで料理の腕を振るうとともに、若き料理人の育成にも精力を傾けてきました。

母校をもっているという誇りがあったために、辛くて苦しいはずの見習い修業時代も、決して夢を見失うことなく、むしろ積極果敢に取り組めたように思います。料理長になってからはすばらしい経営者の方々からの薫陶を受け、さらにはさまざまなお客様とのご縁をいただき、すばらしい出会いに恵まれました。それらの体験・経験

のすべてが、自分を成長させてくれる肥やしになったと感じています。

これまでに培ってきた「現場力」を大いに活かし、報恩の誓いをもって生徒の指導育成に取り組んでゆきたいと思えます。

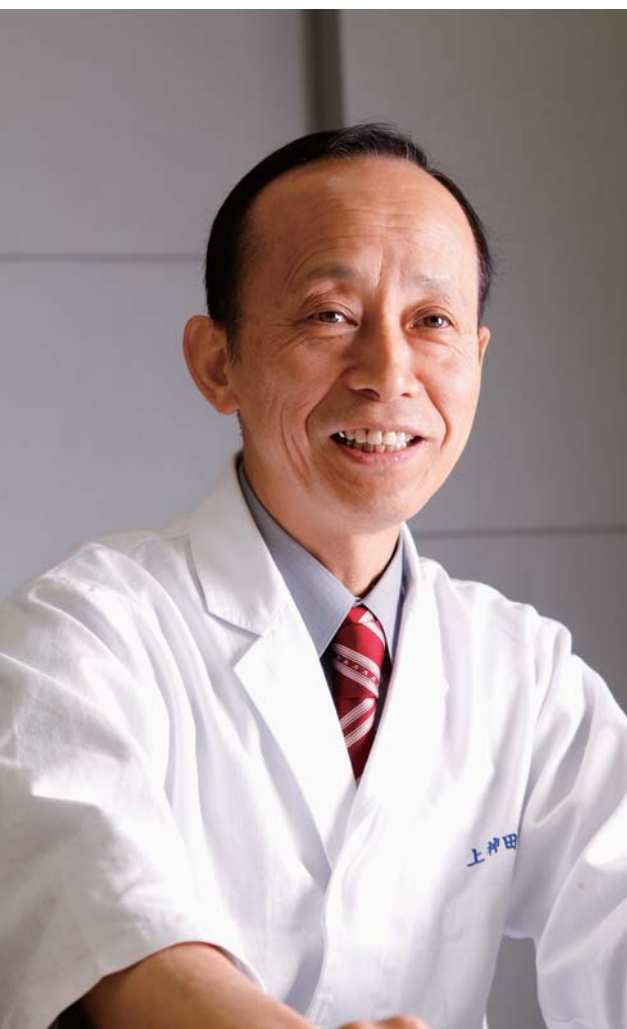
「男子一生を賭けるに値する仕事に就きたい」という強い想いで入学したが、新宿調理師専門学校の夜間部でした。在学中は和食・洋食・中華をはじめ、製菓・カクテル・ワイン・コーヒーなど、調理師が携わるすべてのジャンルの講座が用意されていて、それぞれの分野の先生方の実習授業は、超一流だけがまとうことが許されるオーラを浴びているような感動の連続でした。座学では豊かな経験をお持ちの

先生方から、体験談を交えた楽しい講義を受けることができました。

さらに、同じ道を目指す仲間との出会い、同級生との楽しい思い出を持ってたこともその後の修業の支えになりました。生涯の師匠となった先生との出会いもこの学校でした。目指すところとする料理分野の選択ができ、調理師としての覚悟がもて、将来像を具体的に描くことができました。

「調理師とは、食卓に笑顔の花を咲かせる仕事です！」。調理師を目指す若い人たちに、常日頃、発信しているメッセージです。仕事だけでなく家庭においても、それぞれの食卓で素敵な笑顔の花を咲かせる、幸せの伝道師となるための学びを進めていってほしいと切望しています。

超一流を目指す、志高き者たちには「料理人とはもの言わぬ天の意志をこの二皿に現す、命がけの仕事である」と伝えています。魅力的な人物は必ず苦勞という隠し味を秘めているものです。艱難辛苦を乗り越え、天職と思えるほどに道を極め、母校が誇れる卒業生となり、後輩たちに練達の技能と、人としての優しさを伝える、食育の宣教師として戻ってきてほしいと心から願っています。



新宿調理師専門学校  
校長  
上神田梅雄

【校長プロフィール】かみかんだ うめお●1953年生まれ。新宿調理師専門学校卒業。銀座「阿伽免」、浅草「みよし」、横浜「桜庵」などで板長を歴任。「ウエルサンピア千葉」調理支配人、施設長。「日本橋 織音」総料理長。88年より新宿調理師専門学校外来講師。新宿学園評議員、理事を経て2011年より現職。

【学校プロフィール】1964年、調理師養成施設としての指定を受ける（東京バーテンダースクール調理師科）。66年現校名に改称。調理師専修科（昼間部2年制）、調理師本科（昼間部1年制）、調理師本科（夜間部1.5年制）