

## もう、悩まない！『石原健のHOTEL LOVERS』

## ～スナックの厨房に始まりフランス料理からソウルフード“純日本料理”への転身～ 負けず嫌いな性格とひとつの事を深く掘り下げる ことにあこがれていた自分に気づいた料理人への道

“負けず嫌い”だったことから料理人になったというのが、東京・目黒区都立大学駅で純日本料理「Tsuji-que」を運営する(有)野暮 社長であり料理人である辻 一毅氏だ。学生時代にバイトでのスナックから調理を学ぶというユニークな経歴を持つほか、日本の麺との出会いによりフレンチから純日本料理に転身、料理とは何かに向き合いながら安心できる味、楽しめる料理や食をプロデュースする全ての事柄をトコトン追求し続けている。将来は人々が集う“温泉街を創る”というビジョンを掲げ、着実なステップを歩んでいる。



(有)野暮  
代表取締役／Tsuji-que 料理人  
辻 一毅氏

〒152-0031 東京都目黒区中根 1-9-3  
URL : <https://tsuji-que.amebaownd.com>

(プロフィール) 三重県出身、横浜育ち。45歳。神奈川県立三浦高等学校卒業。学生時代に、神奈川県平塚のスナック「パースプレイス」にて調理に携わって以来、パスタ「ピエーノ」(神奈川県・藤沢市)フレンチレストラン「オーギュスト」、フレンチレストラン「パティパタタ」(東京・浅草橋)、フレンチレストラン「フォアゾン」(神奈川県・川崎)にて料理人としての修業を積む。28年前、27歳のとき起業し、2020年4月、コロナ禍の中、社名クエルクスから野暮に改め、4月8日「Tsuji-que(ツジケ)」を本格始動、純日本料理を提供する。調理師、醤油味噌醸造業、薬膳・漢方検定資格所有。

### 努力が必要であることを学んだ 小学校5年生時代

**石原** 辻シェフとお会いしたのは3年前に純日本料理「Tsuji-que」を友人に紹介されたことに始まります。13品のお料理とそれぞれにお料理に合ったお酒をアレンジしていただくというスタイルで、お酒の種類もバラエティに富んでいます。とても満足度の高い時間を過ごすことができることから大ファンになり、以来、いろいろな方にご紹介しています。ところでなぜ、大学で国際経済学科を習得されながら料理人の道を選択されたのですか。

**辻** 料理人になったのは“負けず嫌い”がきっかけでした。と言うのは、18歳の学生時代に生活費稼ぎにアルバイトをしようと思い、平塚でスナック「パースプレイス」に応募し、あっさり採用されて翌日お店に行くと、“料理をやりたい”とひと言も言っていないのに、パンチパーマをかけた目つきの鋭いシェフがカウンターの奥から出てきて“かずき、おまえ料理をやりたんだって”と言われたのです。そんなこと全く思っていないのにと心の中で叫んだのですが、負けず嫌いの性格から思わず“はい”と一言返事をしてしまったのです。すると“厳しいぞ”とひと言。それからです。その方がステーキハウス「紅花」で修業を積まれた方でしたので、初日から料理の修業を受けることになったのです。

**石原** スナックから料理の道がスタートしたのはユニークですね。お話を聞くと、“はい”のひと言から始まった料理人としての人生ということになりますが、この道に

導かれた負けず嫌いの性格はいつごろから芽生えたのですか。

**辻** 小学校5年生のときです。私は4月生まれですので、幼稚園児の頃から同学年でも翌年の3月生まれの方とは一年の差があります。子どものころですから1年の差があると発育の差や習得しているものの差があり、皆のことが劣って見え、常に自分が一番であるという意識が高かったのです。ところが小学校5年生ぐらいになると、皆、身長は伸び、学力的にも高くなる中、一番だと思っていたことに挫折を感じるようになりました。まさにそのときです。何もしていなければ抜かれる、努力が必要なんだということを学んだのです。それから負けず嫌いの気性が芽生え、努力するとともに、要領の良さもあつたのか、“自分は何でもできるんだ”という自信が付き、ついつい“ハイ”と返事をしてしまったのです。

### “広く浅く”から“深く深くものに していく”人生に

**石原** どうして料理の世界に魅かれていかれたのですか。

**辻** 「パースプレイス」に始まり、大学2年生のときには藤沢のパスタ料理店でアルバイトをそののち藤沢のフレンチを経て浅草橋へ、気がついたら料理しかできなくなっていた自分に気づいたのです。以前は広く浅く、何でもできる自分がいたはずですが、その一方で、1つのことを深く掘り下げて自分のものにしていく職業へのあこがれがありました。とことん極めていき



いという自分が存在し、スナックをきっかけにその自分が芽生え、結果的に18歳以来、料理の道、ひと筋で歩むことになったのです。失敗を恐れずキッチンにある食材や調理器具を勝手に使い、失敗したら同じ食材を買ってきて、頭を下げてもう1度教えていただく。そんな毎日を繰り返していき中であこがれていた“深く深く”をものにしていく自分がいたのです。

**石原** しかし、現在に至るまで藤沢、浅草橋、川崎とフレンチの料理人として修業をつままれてこれ、なぜ今、純日本料理にたどりついたのですか。

**辻** フランス料理の修業のために渡仏も計画していました。そんなとき、浅草橋で南フランス料理を提供する「パティパタタ」でフランスから帰国されたばかりのかなりインパクトの強いシェフと衝撃的に出会ったのです。自己紹介もフランス語。渡仏のためにフランス語を学んでいましたが、フランス語をわざわざ学んで渡仏しなくてもこの人から学ぶべきだと思い、ハッサリと、フランス行きを取り止めたのです。そのときはお世話になった方々にご迷惑をかけてしまいましたが、あえてその道を選択しました。ところが、そこで小学校5年生のとき以来の、第2の挫折を味わったのです。

**石原** それはどのようなことだったのですか。  
**辻** 今思えば楽しい毎日だったのですが、シェフは全てに対して愛が強い方で時にはゼロになるくらいの全否定も全身でされ

る方で、身も心もコテンパンに打ちのめされました。その中で若いながらシェフに対する疑問がわき始めたことと、ある事がきっかけに、私がない方が、オーナーシェフとそこで働きかけをくださったスーシェフになるべき人との関係がうまくいくのではと感じ、未熟な自分が悔しくなり号泣しながら飛び出していきました。次の就職先も決まっていなかったもので。その後ちょっとしたアルバイトで食いつないだ後に川崎のフレンチに勤めました。このオーナーシェフは真逆で何でも言葉で教えてくださるシェフでしたが、負けず嫌いをかき立てるいやみも沢山頂きました。おかげさまで、パンの作り方などは感覚ではなく熱量や湿度などを理論的に考える事が癖になるきっかけを頂きました。

### 日本人として故郷の味の日本料理に 挑戦してみたい

**石原** そして日本料理に取り組み始めたわけですが、なぜ、日本料理だったのですか。  
**辻** フランス料理はフランス人が作ったものですが、日本人の私がなぜ日本料理のことを何も知らずに、例えば、味噌でさえ作ることができないのかとはずかしく思ったのです。フランス同様に日本にも、母親が作り受け継がれている故郷のソウルフードがあり、日本人として故郷の味の日本料理をもっと深く知りたかったのです。日本の麺との出会いも衝撃的でした。それから醤油と味噌を研究、追求し、東京農業大学の研究室に通い、醤油、

味噌、豆腐、納豆の自家製に着手したのです。純日本料理というのは割烹などに見られる和食とは異なり、みそ汁や納豆など日本に古くから伝わるソウルフードなのです。そして「Tsuji-que」では先ほど石原さんが言われたように、お料理に合わせたお酒を添えています。マリージュではなくあえて“添える”というのは、融合ではなく個々は独立しながらもお料理を引き立てる役目としてお酒が存在しているということです。日本酒に限らずワインやウイスキーなど、添えるお酒をアレンジしています。

**石原** 研究熱心で、趣味が一人の仕込みの時間でもあるということが良く分かりました。それでありながらコミュニケーションにはゆとり、そしてチームワークはメリハリと、ご自身できちんとコントロールされていますね。最後に今後のビジョンをお聞かせください。

**辻** 温泉街を創ることです。太古から日本には温泉(湧水)文化があります。温泉があるところには人が集まり、つながりが生まれます。また水はすべての生き物に大切なものであり、水が良い食材を迎え、人を迎えます。人々が生活するための環境をととのえることで街が生まれます。そんな街、温泉街を創りたいと思います。これもあくまでも通過点ですが。

**石原** それは素晴らしい発想です。ぜひ、探求し続けている日本のソウルフードとともに、人々が健康で、にこやかな日々を過ごすことができる温泉街づくり、期待しております。

### (株)ホスピタリティ デザイン 横浜 代表取締役 石原 健氏



URL : <https://www.hospdy.com/>

(プロフィール) 桜美林大学経済学部卒業/日本ホテルスクール卒業/ホテル産業経営塾卒業(第一期生)。ホテル センチュリー ハイアット(現ハイアットリージェンシー東京)で4年のキャリアを積み、1989(平成元年)年、ヨコハマブランド インターコンチネンタル ホテルの開業準備室に、第1期生として入社。開業後は主にセールスとして活動。39歳で販売担当部長となり、宿泊、宴会、婚礼、レストラン、イベント等の全ての販売を行なう。国内外からのVIPに対するおもてなしを行ない、4度にわたる皇室接遇担当の栄誉も授かる。また横浜青年会議所(JCI)のメンバーとしても活動し、2004年には100%出席賞を受賞。東日本大震災後、ウェスティンホテル仙台へ赴任、セールス&マーケティング部長として、総支配人の不在時には代行も務め、3年2カ月間復興支援の一端を担う。2014(平成26)年、(株)ホスピタリティ デザイン 横浜を設立、代表取締役に就任。現在に至る。厚生労働省 事業検討会委員、ホスピタリティ教育研究会 会長、HSN(ホテルセールスネットワーク)会顧問、産業能率大学兼任教員など、宿泊・サービス業界団体や学校、企業などで活躍中。