

連載

もう、悩まない！ 『石原健の HOTEL LOVERS』

#12

森トラストホテルズ&リゾート
調理理事
島田 昇治 氏



森トラストホテルズ&リゾート
調理理事
島田 昇治 氏

専門学校の担当から勧められた一言が、グローバルホテルチェーンで働くきっかけに

石原 島田さんとの出会いは、東日本大震災後に赴任した「ウェスティンホテル 仙台」でした。お互い1965年生まれであることが分かり、そこからは部門の壁を越えての付き合いが始まり、今に至っています。では最初に、ホテリエになったきっかけを聞かせてください。

島田 高校時代から食に興味があり、講道館での柔道と両立して、食に関わるア

ルバイトをいろいろとやっていました。卒業後は「国際調理専門学校」に進み、就職については、担任教諭から強く勧められたことをきっかけに、浦安に新規オープン予定であった「シェラトングランドトーキョーベイ ホテル&タワーズ」に第1期生として入社しました。

石原 そこからシェラトンでは22年間勤務し、その後、仙台に転職されました。思い出に残っていることや失敗談はありますか。

島田 最初の上司で基礎を教わったのは、その後、富士屋八重洲ホテルの料理長もされた吉川照夫さんでした。そしてレストラン料理長で、その後レストランレカンのシェフになられた塚原俊二さんには料理の技術を教わりました。さらに一番お世話になったのは、宴会料理とレストラン料理の両方をやらせてくださった総料理長の浅利慶治さんで、山の上ホテルの総料理長もされました。シェラトンでは洋食だけでなく中華も3年間勉強しました。さらに和食も、蕎麦を神田の藪蕎麦の方に教わって、そば打ちができるようにもなりました。出汁の取り方も教わりましたし、包丁は出刃と柳刃も持っています。覚えている失敗は、夏休みの一番忙しい時期に、仕事中に忙しい

第12回目のゲストは、森トラストホテルズ&リゾートの調理理事を務める島田昇治氏は「為せば成る 為さねば成らぬ 何事も」を自身のポリシーに掲げ、日々邁進する。同世代の石原氏が、島田氏にホテリエになったきっかけや失敗から学んだこと、いま若手スタッフに伝えていることなどを聞いた。

レストランにヘルプに行く際に、転んで足を骨折してスタッフに迷惑かけたことです。3日後には松葉杖で復活しましたが、ギブスが取れるまで1カ月半かかり、上司に怒られたことが懐かしいです。

チームワークを円滑に進めるために、“よく観ること”と“傾聴”を重視した

石原 第二のホテルとなり、初めて総料理長も務めた「ウェスティンホテル仙台」での話も聞かせてください。

島田 新たなチャレンジはシェラトンのオーナーが大成建設からJPモルガンに変わるタイミングでした。当時41歳でしたが、森トラストの小松専務と繋がりがあったので、新規開業のホテルで自分の力を試してみたいと考え、チャンスを活かしました。職場では、チームワークを重視しており“よく観ること”と“傾聴（話を聴くこと）”が大切だと考えていましたので、若いスタッフがどのように感じ、どのように動いているのか、日々の変化を感じ取ることによって、チームを円滑に進めてきました。思い出に残る接遇は、シャーロット・ド・ロスチャイルドのソプラノリサイタルディナーを開催した際、シャーロット本人に壇上に呼

ばれ、料理について称賛を受けたことです。彼女は、私の料理が欧州以上に美味しいと絶賛し、特に“牛フィレ肉ロッシェニ風”が素晴らしかったと述べてくださいました。本物の欧州人セレブからの褒め言葉を受け、自信を深めることができました。

石原 その後は同じグループ内で「マリオットホテル東京」の総料理長をはじめ、執行役員兼調理統括部長の立場でも業務を遂行されました。モットーやポリシー、自分自身のブランド力の上げ方について聞かせてください。

島田 何時も思っているのは「為せば成る 為さねば成らぬ 何事も」という言葉です。自分で動いて、行動しなければじまらぬ、現状維持で満足すると進化はないと考え、常にフットワークを軽くして動いてきました。「歩くから道になる 歩かなければ草が生える」、「道はじぶんでつくる 道は自分でひらく」、という言葉も好きです。行動して（経験して）考えて（勉強して）始めて自分の知恵になるのではないのでしょうか。そしてコミュニケーション力を上げるため、マメな連絡と気遣い、こまめに顔を出す、情報を掴むためには挨拶や話をする、断らずに代替えを提案する、等も若い時分から実践してきました。

石原 趣味やストレス発散法、好きなお酒も教えてください。

島田 趣味は、旅行・温泉・食べ歩き・トラウトエリアフィッシング。ストレス発散方法は、その趣味を、宿泊して行かない、車でドライブすることです。好きなお酒は、ワイン・日本酒・焼酎などたくさんあり、料理とのマリアージュを楽し



んでおります。

「好き」という気持ちが原動力になる

石原 これからの若い料理人達に伝えたいことは何でしょうか。

島田 未来のシェフ達に伝えたいことは、料理を心から好きでいることの大切さです。食べること、作ること、見ること、どんな形でも構いません。料理への「好き」という気持ちがあれば、それが原動力となり、やりたいという意欲が湧き、行動に繋がります。その結果、成果を得たいという思いが強くなり、褒められることが何よりの励みとなります。情熱が仕事を支え、成長に繋がると信じています。好きであることで、味見をする、食べ歩きをする、他のホテルを見るなど、

貪欲に行動する事で自分を高め、シェフを目指して欲しいと願っています。

石原 最後に今後のビジョンも聞かせてください。

島田 私は生涯コックとして、一生勉強の精神で身体が続く限りやりたいと思っています。幸いなことに、オペレーションから経営にまで関わることができたので、今は原点回帰で毎日でも料理をつくりたい、そのためにはさらに勉強したいと考えて行動に移しています。

石原 生涯コック、良いですね。我々は今年還暦を迎えますが、お互いに健康第一で、できるだけ長く仕事を楽しみ、若い人達にも何かを残していきましょう。



株式会社ホスピタリティデザイン 横浜
代表取締役
石原 健

Profile > 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塾（第一期生）。ホテル センチュリー ハイアット勤務後、1989年、ヨコハマ グランド 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。国内外からのVIP対応等で、4度にわたる皇室接遇担当の栄誉も授かる。ウェスティンホテル仙台を経て、2014年、(株)ホスピタリティデザイン 横浜を設立し、代表取締役。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 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。

