



Let's Shoku-iku

# HATTORI

料理の世界で生きていく、  
その覚悟を持って、  
先生にも友人にも、誠実に。  
その関係が今後の財産に。



## 金子 栄一さん

1992年3月：調理師科卒業

「銀座オザミデヴァン本店」料理長

1973年千葉県浦安市生まれ。卒業後、複数の現場を経て渡仏。帰国後、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルを経て、2003年より「銀座オザミデヴァン本店」料理長。2013年より、お店を運営するオザミワールド株式会社の料理部長を兼任。

「銀座オザミデヴァン本店」は、飾らない親しみやすさが特徴。お店の3階に上がると、明るい陽射しが差し込む、素敵な空間が広がっていた。奇をてらわず、あくまでこのお店の空間にマッチした一皿を構成するのが大事と料理長の金子さんは語る。そんな実直な金子さんから、後輩へのメッセージ……。

シェフを目指して

私の小さいころは、父が鶏を飼っていたり、家庭菜園をやっていた。また、出身地である浦安の海では貝やカニを獲って食べた。身近に食を感じることでできる環境で育ったと思います。

警察官になりたいと考えていた時期もありましたが、中学生の頃に見たテレビの料理番組に刺激を受け、最終的には、料理人になると決めました。家庭では見たこともないような料理、そして真っ白なコックコートと帽子。憧れましたね。

### 学園生活での経験

進路を決める際、服部学園に見学に行きました。印象に残っているのは、調理実習の光景です。楽しそうだし、先輩がすごくかっこよかった。ここで学んでみたいと強く思いました。

入学してからは友人もでき、フレッシュマンキャンプ、体育祭、研修旅行、卒業記念料理作品展示会など、様々な行事を楽しむこともできました。

フランスへの研修旅行では、日本では感じることでできない食文化に触れることができました。現地で本物の料理に触れたことで、帰国してから物の見方も変わり、今まで見向きもしなかったことにも興味を持ち、いろいろなものを手にとって見るようになりました。また、より一層授業に身が入るよ

うになりましたね。

卒業記念料理作品展示会の作品作りも良い思い出です。学生一人ひとりが、一つの作品を一人で作り上げるのですが、私は学校での作業が終わらず、家でほぼ徹夜で作品を仕上げました。「仕事」のように責任感を持って作ったので、完成した時には大きな達成感を味わうことができました。

### 技術の習得に手を抜かない

私はフレンチのシェフを目指して服部学園に入学しましたが、学園では西洋料理だけではなく和食、中華、製菓製パンなどの分野も学ぶことができました。講義はもちろん、あらゆる実技もしっかり取り組みました。別の分野のことも、料理人になったときに、必ず役に立ちます。経験として自分に蓄積されていくので。料理人の世界は学生時代から始まっていると思います。学生の皆さんには学校でも手を抜かずに取り組んでほしいですね。

### 遠回りをして得たもの

卒業後はゴルフ場の厨房で働いた後、フレンチのレストランへ移りました。そこでは、ホールの仕事からスタートすることになりました。シェフを目指しているのに、一見遠回りのように思えますが、ここでの経験が後に生きてくることになるんです。シェフの動きをキッチンの外

から観察でき、とても勉強になりました。また、お客様の表情を直接見ることが出来るのもいい経験でした。料理人はみんなホールも経験したほうが良いと思うくらいです。

### 気分転換も大事

仕事の合間には、ジムへ通っています。料理人は体が資本。腰や腹筋を鍛えておかないと駄目なんです。

また、お休みの日には、食材を見に、畑や市場へ行きますね。スーパーへ行くだけでも気分転換になります。新鮮な食材を見るだけで、改めて旬を実感することもありますし、今年はまだこの食材使っていない、とか、あの料理作りたいな、とか、どんどんインスピレーションが湧いてきます。

### 料理人を目指すあなたへ

卒業後に料理の世界へ飛び込んでくる後輩たちには、この業界で生きていく、という覚悟を決めてきてほしいと思います。

また、人と真面目に対峙する癖を付けてほしいですね。先生の指導を素直に受け入れられなければ、現場に出てからも同じことが起こると思うんです。

それは先生だけでなく、友人に対しても同じこと。服部学園時代の友人は、私にとって、仕事で刺激しあえる財産になっています。ですから、覚悟を決めて、人に対して誠実に、頑張ってください。



多様な食文化が国境を越えてフュージョン(融合)の時代に入るなか、生活習慣病の増加や栄養バランスの偏りなど問題も表面化しています。服部学園はただつくるというだけではなく、こうした問題に対応するために“食”をとりまく歴史や様々な知識、マナーなどの「食育」を学びます。広がり続ける食の世界のプロをあなたも目指してみませんか。

理事長・校長 服部 幸應(医学博士)

厚生労働大臣指定・専修学校認可

学校法人  
服部学園

# 服部栄養専門学校

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4 ☎ 0120-69-8101 (入学相談室)

URL <http://www.hattori.ac.jp/> E-mail [open@hattori.ac.jp](mailto:open@hattori.ac.jp)

ケータイサイト: [hattori-mobile.jp](http://hattori-mobile.jp)

JR代々木駅東口徒歩3分/新宿駅新南口徒歩5分/都営大江戸線代々木駅A2出口徒歩4分



調理師科

昼2・1年/夜1.5年

栄養士科

昼2年

調理師科 パティシエ・ブランジェクラス

昼1年