

まえがき Author's Note

調理技術学校で20年以上働き、教鞭をとり続け、私はひとつの確信をもつに至った。シェフというのは、学ぶことと成長することを決してあきらめずにいる人であると。慣れ親しんだ技術や経験はつねに新しいものにとってかわられ、シェフは培った経験値を再評価し直さなければならない。料理の世界は絶えず進化してゆく。シェフがそれまで持っていた食材や調理への理解は、材料、技術、器具や設備の知識までにわたり広げることが求められる。シェフはまた、色彩、食感、香りに博識でなくてはいけない。食物の歴史や、食材と食材がどう反応し合うか、その秘術を知っていなくてはならない。盛り付けのしかた、顧客の安全を保つすべを心得ていなければならない。さらにマネージメントや、いかに顧客のニーズと期待に合わせるかを熟知していなければならない。予算をどう生み管理するか、スタッフにどう任せ、彼らに代えてゆくのか、そのすべを知らなければいけない。

もし料理の世界で働きたいと強く願うなら、それがキャリアの1ステップとなるか一生の仕事となるか、自問して揺れることだろう。仕事となれば、道筋立てて遂行する能力がなくてはいけない。プレッシャーを感じつつ、表面上は落ち着いて行動できなければだめだ。先を見通しつつ、計画外の事態にも素早く対応できないといけない。狭いスペースのなか立ちっぱなしで、長時間働くこともあるだろう。それが熱くて身にこたえる環境ということだって、多々あるだろう。かけ声が飛び交うなかで、注文や要求にも注意しながら、手に神経を集中させて仕事に努めなくてはいけない。繁忙時の数時間で消費されてしまう20ポンド以上のジャガイモを一気にむくような、地味な準備に何時間もかけなくてはならない。料理の職を、一生の仕事というよりもキャリアとして考えたならば、料理への挑

戦はフードビジネスを精通するステップとなって、さらにこの分野への情熱をたきつけられるかもしれない。

この本は、ビジネスから技術にいたる料理の世界のさまざまな側面を網羅できるよう心がけた。専門用語、調理技能、衛生設備、盛り付け、マネージメント等は、調理場以外でも役立つよう配慮した。だから、台所のカウンターやコーヒーテーブルでこの本を開いてほしい。調理学校の学生なら、授業の合間に手に取り易いように、調理器具箱にでも入れておいてほしい。ジャケットのポケットにそっと滑り込ませ、バスの中で読んだり、台所で忙しい一日の終わりに癒しとなってくれればと思う。この本が、身近なヒントとなればいいし、読むことでリフレッシュしてもらえたらと思う。どう使ってもらっても構わないけれど、ただしコースターとして使うのだけはやめてくださいね！

ルイス・エグアラス シェフ・インストラクター