

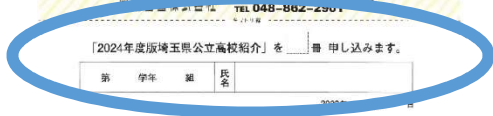
# TO THE NEXT STAGE

狭山市立中央中学校  
進路だより 第3号  
令和5年5月25日(木)

## 『埼玉県公立高校紹介』のお知らせ

関東図書株式会社が発行している、『埼玉県公立高校紹介』の案内が届きました。7月に発行される予定で、主な内容は、本日お配りした別紙に記載されています。中学校でも教室用に各クラス1冊ずつ購入予定ですが、ご家庭でも購入希望がございましたら、別紙の申込用紙に必要事項を記入の上、

代金1000円を合わせて担任に提出してください。  
封筒は各自ご用意をお願いいたします。  
申し込み締切は6月9日〔金〕です。



## 説明会の案内

学校名	内容	日程	申し込み方法等
県立 所沢高等学校	学校説明会	6/10, 9/9, 11/18	ホームページで申し込み
	オープンスクール	7/28	
	土曜公開授業	6/10, 8/26, 9/9, 10/28, 11/18, 12/2, 1/20	予約不要 (当日 10:30~受付)
私立 第一学院高等学校 (川越キャンパス)	オープンスクール	5/20, 6/17	詳しくはホームページへ
	個別相談会	5/8~5/31(日・祝日を除く)	
私立 秀明高等学校	学校説明会・ 相談会	4/23, 7/1, 7/9, 8/6, 11/12, 11/19, 12/9	ホームページで申し込み
	学校見学会	9/17(文化祭)	
私立 日々輝学園高等学校 (広域通信制)	学校説明会	5/20, 6/3, 6/17, 7/1, 7/15, 7/29, 8/26, 9/9	電話(04-2965-9800)か ホームページで申し込み
	オープンキャンパス	7/22, 7/23, 8/18, 8/19	
私立 東野高等学校	オープンスクール	5/22~(バーチャル), 6/10(オープンキャンパスツアー)	ホームページで申し込み
	学校説明会	7/29, 7/30, 8/26, 8/27, 10/7, 10/8	
私立 日野工業高等学園	体験入学	7/17, 7/26, 8/1, 8/2, 8/23	ホームページで申し込み
私立 あずさ第一高等学校	体験授業・ 学校説明会	5/13, 6/3, 6/17, 7/15, 7/22, 7/29	電話またはホームページへ 042-595-9915へ
私立 野田鎌田学園杉並 高等専修学校	体験入学 (調理・情報共)	7/22, 7/29, 8/26, 9/9, 9/16, 9/30, 10/14, 10/28, 11/11, 11/18, 12/2, 12/9	詳しくはホームページへ

学校名	内容	日程	申し込み方法等
私立 国際共立学園 高等専修学校	学校説明会	6/18, 8/26, 9/9, 10/21, 11/4, 11/18	ホームページで申し込み
	体験入学	5/20, 6/11, 7/8, 7/16, 8/6, 8/27, 10/8, 12/3	
新潟県立 海洋高等学校	学校説明会 (埼玉会場)	5/27, 5/28 オンライン……5/20, 9/23	ホームページで申し込み
	体験クルージング	7/22, 8/26	

## 進路選択の先にあるもの その2～村上シェフの弟子～

前号で元帝国ホテル総料理長の村上信夫さんを紹介しましたが、今回紹介するのはその弟子の一人である三國清三さんです。三國さんは漁師の父親と農家の母親のもとに7人兄弟の三男として生まれました。家が貧しかったため、中学を卒業すると、札幌のお米屋さんに住み込みで働きながら、夜は調理師学校に通いました。16歳のある日、まかないで食べたハンバーグの味に感動し、「ハンバーグを作る料理人になろう。」と決意。そのとき働いていたお米さんの女性から「ハンバーグと言えば札幌グランドホテル」と聞き、ホテルで開催されたテーブルマナー講習に参加し、そこで料理長の許しを得て「ハンバーグを作る料理人」としての修行を開始。半年後には正社員になることができました。そして転機となる1971年、札幌グランドホテル総料理長だった斉藤慶一さんに紹介状を書いてもらい、帝国ホテルへ就職することができたのですが、オイルショックの時期に重なり、社員としては雇ってもらえませんでした。それでも三國さんは腐らず、掃除や皿洗い、下ごしらえなどの下働きをまじめにこなし、先輩シェフの技を盗みながら、サポートに徹しました。



2年ほど経った1973年、20歳のとき、帝国ホテル・村上信夫料理長の推薦により、なんとスイス日本大使館の料理長に就任しました。なぜ村上さんは下働きしかしたことのない三國さんを推薦したのでしょうか？

村上さんは自身の著書『帝国ホテル厨房物語』で、三國さんについてこのような話を残しています。「三國君は私が総料理長だった当時、札幌グランドホテルから帝国ホテルに志願してやってきた。正社員の枠がなく、パートタイマーで採用したが、やる気があって、よく気がつく男だった。何にでも一生懸命で、良い意味での「欲」があった。スイス大使館専属コックを打診されたとき、頭に浮かんだ何人かの候補者の中から、私は三國君を選んだ。当時、三國君はまだ20歳の若者、しかも帝国ホテルでは鍋や皿を洗う見習いだったため、料理を作ったことがなかった。では、なぜ私は三國君を推薦したのか。彼は、鍋洗い一つとっても要領とセンスが良かった。戦場のような厨房で次々に雑用をこなしながら、下ごしらえをやり、盛りつけを手伝い、味を盗む。ちょっとした雑用でも、シェフの仕事の段取りを見極め、いいタイミングでサポートする。それと、私が認めたのは、塩のふり方だった。厨房では俗に「塩ふり3年」と言うが、彼は素材に合わせて、じつに巧みに塩をふっていた。実際に料理を作らせてみなくても、それで腕前のほどが分かるのだ。」

現在三國さんは東京四ツ谷の「オテル・ドゥ・ミクニ」等のオーナーシェフを務めるかたわら、フランス・トゥール大学的美食学名誉博士として日本フランス料理技術組合代表を任せ、北海道食大使などを兼任し、活躍の場をさらに広げています。もしハンバーグに出会わなかったら……。もしまじめに下働きをしていなかったら……。もし村上シェフに出会わなかったら……。人との出会い、そして仕事との出会いとは、とても不思議なものなのですね。