★★★

第4回 パーフェクトな仕事

学習時間 40分

学習日 月 日

次の文章を読んで、あとの問いに答えなさい。

ぼくにはがむしゃらすぎた時代があった、と述べた。父からぼくへと世代交代する前の数年間だ。すでに調理場の仕事は習得し、周囲が見えてくるようになっていた。①その余力の矛先が、より完ぺきな仕事、よりお客さんへのサービスの徹底へと向かっていったのだ。

②どうしてもパーフェクトを求めなければ気がすまない自分がいた。たとえば、この野菜の長さは、この長さでなきゃいけない、など。ゆくゆくはトップにならなければいけないのだからと気負いすぎていたということもある。かかげた理想に近づくために、「こうしなきゃいけない」「ああしなきゃいけない」と考えすぎてがんじがらめになっていた。

しかし、人間なのだから完ぺきなんてありえない。実際みなどこかしらで失礼なことをしているものなのだ。人間だから失敗もするのだ。〈ああ、これは失敗したな〉と思ったことをあまりしないように気をつければいいのである。

〈全部パーフェクトでやる人間なんてどこにもいない。いたら気持ち悪いよなぁ。なんでもできちゃう人がいたらそんなのスーパーマンだよ〉

③そのくらいの気持ちでやったほうが長続きする。

そうやって少し気楽に考えることができるようになったとき――そうなれるまでに多少時間はかかったが――、野菜の長さであれば、少し長くても「まあいいか、みっともないけど、これくらいのほうがおしゃれだね」と思える余裕ができた。

何かあっても「失敗は成功のもと」と思える心のゆとり。ぼくが弟子に教えているのは、その余裕と、しかしお客さんに対しては、できるかぎり厳しくパーフェクトを目指さないといけないという義務である。

教えることも難しい。どうやってみなを動かしていけば、④これらのことが伝わるのか。全部が全部意思を伝えられるかといったら、これだってパーフェクトにはいかない。ときには厳しいことも言わなければいけない。とくに自分の⑤右腕、左腕に対しては厳しい。ぼくも毎日考えながらやっているので、考えが常に一緒というわけではない。変わりもする。わからないことだってある。

ぼく自身、短所もあるのに、それでもやっぱり店の料理長をつかまえて言わなければいけない。「こういう部分を直せ」「こういうようにしよう」と。でもきついことを言う代わりにきちんと言う。「どうしてこういうふうにしなきゃいけないか」ということも。

つきつめて言えば、おいしいものも作り、さらにお客さんのことも考えられる、ぼくの弟子はそうあってちょうだいね、ということを、そのときどきの*事象をもって伝えているということになるだろう。ぼくは思うことは全部伝える。それで、そのようにできるかできないかはそいつ自身の問題だ。できるやつがぼくの右腕、左腕になっている。修業とは料理の技術を

今回の問題文

筆者は、仕事をするときに何を目指すべきだと考えているのかな。

問一 ――①、「その余力」の説明として適切なものを次の中から一つ選び、記号を○で囲みなさい。

ア 基本的な仕事を習得したため、周りの様子に目を向ける余裕ができたということ。

イ 調理場の仕事を身につけたので、師匠である父から店のことをすべて任されるようになったということ。

ウ より完ぺきな仕事やサービスを目指したいという欲が生まれ、周囲に厳しく接するようになったということ。

エ 仕事の基礎を習得し終わり、ゆくゆくはトップに立って店を動かしていくという自覚が生まれたこと。

問二 ――②、筆者がそのように感じていた理由として適切なものを次の中から一つ選び、記号を○で囲みなさい。

ア 野菜の長さや切り方などの細かいところで料理の味が変わると、父に教えられていたから。

イ 父から教わった味のまねではなく、自分自身の味を作り出したかったから。

ウ これから自分の代わりとなって働いてくれる弟子を、早いうちに見いだしたかったから。

エ いずれは店のトップになるという自覚があったため、理想を求めて気負いすぎていたから。

問三 ――③、「そのくらいの気持ち」の説明として適切でないものを一つ選び、記号を○で囲みなさい。

ア 人間だから失敗するのは自然なことだよな。

イ ときにはきついことも言わないといけないよな。

ウ 失敗したら次に気をつければいいんだよな。

エ だれだって失礼なことはしているものだよな。

問四 ――④、「これらのこと」をまとめて言いかえている表現を文章全体から二十五字で書きぬきなさい。

学ぶことだけではないのだ。将来的には人を動かさなければいけないのだから、そうしたことも考えながら学んでもらいたいと思っている。

新しく入ってきたばかりの子には、最初からあれこれ言ったりはしない。だって、それどころじゃないのだ。その日をやっとの思いで乗りこえている状態なのだから。⑥余裕が出てきたときに言わないと意味がない。修業一年生の指導にあたる先輩コックたちには、身近なところから確実にチャレンジできる目標をいくつもあたえ、クリアする喜びに出合えるような教え方をするよう伝えている。

ぼくが教えることというのは、ぼくの体験してきたことがベースになっている。*四川飯店で働いている子たちは、こういうぼくに師事してきたわけだ。ルールはぼくがルールみたいなものだから、これはもう従ってもらうよりしょうがないと思う。

「パーフェクトは無理だけど、できるかぎりを目指す意識」は弟子に伝わってはいるが、根付いてはいない。だから、絶えず意識させていかなければならない。そうしないと、きっと「もういっか」と中断してしまうからだ。

みなでフォローし続けていけばいいのだ。集合体のなかで、喜びも悲しみも分かち合い、いろいろなことを共有して料理人のきずなって生まれてくるものなのだから、共通の意識を根付かせることだってできるはずだ。

*事象＝現実のできごと。
*四川飯店＝筆者の父が開いた中国料理店。筆者は現在のオーナー。

陳建一『父の仕事を継ぐ　自分の味をつくる』（岩波書店刊）

問五 ――⑤、「右腕、左腕」のここでの意味として適切なものを次の中から一つ選び、記号を○で囲みなさい。

ア　新人の指導をする先輩弟子
イ　修業を始めたばかりの弟子
ウ　ともに修業をしてきた親しい仲間
エ　最も信頼している部下

問六 ――⑥、なぜ「余裕が出てきたときに言わないと意味がない」のですか。五十字以内で書きなさい。

問七 筆者が弟子に最も望んでいることは何ですか。適切なものを次の中から一つ選び、記号を○で囲みなさい。

ア　言われなくても自分で判断して行動できるようになること。
イ　将来的に、みなが自分の店を持って経営すること。
ウ　おいしい料理を作り、お客さんのことも考えられること。
エ　自分の後輩の指導を立派にできるようになること。

答えは『答えと考え方』