

百の言葉はいらない。
 たったひとつの味わいに、思いを込める



仙台国際ホテル
 総料理長
 中村善二さん

平成元年『仙台国際ホテル』開業。すでに「霞ヶ関三井倶楽部」で頭角を現していた中村善二は、この鳴り物入りのホテルのオープニングスタッフとして仙台へ。以来24年間にわたりホテル料飲部門の中樞を担ってきた。

「明るく、元気に、素直に。いくつになってもずっと、変わらず持ち続けられるモットーでしょうか？忘れちゃ、いけないものです。そのうえで、若い料理人の皆さんには、強く強く料理人としてのプライドを持ってほしい」



仙台国際ホテル
 ④仙台市青葉区中央4-6-1
 ☎022・268・1111
 www.tobu-skh.co.jp/

父性のひとだ。それは、『仙台国際ホテル』という器だけにとどまらない。仙台のレストラン界において、彼を頼みとする料理人のなんと多いことか。店やジャンル、スタイルの垣根を越えて。中村善二さんは、多くの料理人たちの父である。

ホテルレストランは総合芸術だ、と彼は言う。料理の味わいのみで成り立つものではなく、ドレッシングな空間や恭しいサービス、格式に見合うワインリストなどによつ

て組み立てられる総合芸術だ、と。だからこそ、信頼のおけるスタッフたちに多くを任せ、自らは料理に對し一心になれる。その環境の贅沢さ、すばらしきこそが、ホテルレストランに働くことの醍醐味だ、と。

フランス料理の神ともいわれるエスコフィエ。その弟子と認められた料理人にも与えられる称号・デイシブルを冠する中村にとつて、オマール・ブルトンには欠くべからざるスタンダードの体現であ



「ブルターニュ産オマールのヴァプールのムースリヌ」。90℃で90秒の瞬間蒸しにしたオマールと、すり身をズッキーニで巻いたポーベット仕立てとをひと皿に。オマールのソースと、オマールの卵を炒りあげたコライユの粉末とが味わいの要だ。

「千のゲストがいれば、千のニーズや感じ方がある。たったひとつの信条なんかじゃ太刀打ちできない。ひとつにこだわって視野が狭くなるよりも、明るく、元気に、素直にやろう。自分がほんとうに美味しい、と思えるものこそが、ゲストの心を動かすことができるはず。そう、思っています」

自由な創作者であり、探究心旺盛な技術者であり、後進を激励する指導者であり。そして何よりも、日々厨房を駆けまわる実践者である。「夢中で突っ走り続けて25年目です」と笑う彼だからこそ、多くの料理人たちが慕うのだ。