



1947年、大崎市鹿島台町生まれ。東京でフランス料理を学び、1989年の仙台国際ホテル開業時から洋食部門の料理長を務める。2006年総料理長に就任。現在は東武ホテルマネジメント全体の総料理長も兼ねる。2008年厚生労働省の「現代の名工」に選定され、2015年黄綬褒章を受章。社団法人日本エスコフィエ協会理事、社団法人宮城県調理師会会長、大崎市の「おおさき宝大使」も務める。「料理は香りだと思っていますので、それをお客様と分かち合いたい。フランベをやるのもそう。だから仙台国際ホテルでは大人数のパーティでも現場での仕上げにこだわり、出来たてをご提供したいと思っています」



1. フランス・ヴァンデ産のうずらに詰め物をしたオードブル「うずらの冷製チェリー添え」。2. オーストラリア産仔羊の背肉の野菜包み焼き「仔羊のクレベネット」。3. 干草、人参、林檎を飼料として育ったハンガリー産のうさぎを使った「うさぎの背肉のきのこ詰めとも肉のマスタード風味」。いずれも黄綬褒章受賞記念パーティで出された一品。



INTERVIEW
仙台国際ホテル総料理長
中村善二さん

仙台国際ホテルの厨房で、料理人たちと。「開業して27年経ちますが、厨房がきれいで誰にでも見せられます。料理を美味しく作るのは腕で、仕事を綺麗にするのは心。どちらも大事」

Kappoザ・ベスト



1981年、第16回現代フランス料理技術特別講習会で学んだジョルジュ・デュリ氏と。当時パリのル・グランド・ホテルのシェフを務めていた。



フランス料理のレシピ辞典や10冊にも及ぶノートなど、料理人としての50年を支えた資料を見せてくれた。

勉強するしかなかった。辞典や原書で料理の背景を調べるようになったのはこの頃からかな。料理には必ず理由があるし、必然性がある。レシピに疑問を持たなくては駄目で、そこに美味しさの理由がある。20代から30代にかけて作ったノート10冊がいまなお残る。レシピや盛り付けなど、イラストとともにフランス語で丁寧に記されたノートに、反骨心と探究心を見た。

黄綬褒章、現代の名工、ディンプル…。ムッシュが語る、フランス料理とともにある半世紀

伝説的レシピが魅了した受賞記念パーティ

8月31日月曜日。仙台国際ホテル平成の間で、中村善二さんの黄綬褒章受賞記念パーティが行われていた。スペシャリティとして供された「仔羊のクレベネット」「うずらの冷製チェリー添え」「うさぎの背肉のきのこ詰めとも肉のマスタード風味」は、いずれも中村さんが得意とする料理で、1993年にアズ出版より刊行されたフランス料理の指南書「肉・野菜料理事典 全6巻」に掲載された一品だ。他にも仙台国際ホテル自慢のコンソメスープやビュッセル家のシャラン鴨、純血バスク豚の生ハム、モンサンミッシェル産ムール貝、ベルナルル・アントニー氏の熟成フロマージュなど、最高級の食材と料理が提供された、仙台でも稀に見るクオリティの宴となった。

パーティ後、中村さんは「お客様に提供するタイミングも良く、仙台国際ホテルの心意気を示せたパーティだった」と振り返った。自らの褒章の受賞記念パーティであるにもかかわらず、その視線はお客様に向かっていた。「ムッシュ」。親しみと敬意を込めて彼はその呼ばれる。料理長になった時、周りからそう呼ばれるようになったという。このパーティにも中村さんの褒章を祝い、手伝おうと仙台の料理人がたくさん集っていた。フランス料理の世界に入っ

もうすぐ50年。半世紀に及ぶ料理人人生を中村さんに振り返ってもらった。

パニライスから生まれた料理人人生

中村さんは1947年、鹿島台町に生まれる。生家は「松島屋」という割烹だった。受賞スピーチでも述べていたが、松島パークホテルで食べたパニライスに魅了され、西洋料理の道に進む。1966年、18歳の時東京に修業へ。パレスホテルか、霞ヶ関三井倶楽部かという選択肢の中で、すぐに厨房に入る霞ヶ関三井倶楽部を選んだ。そこで出会ったのが生涯にわたって師匠となる番場善勝（故人）さんである。

「修業時代は濃密だったが、挫折も味わった」と中村さんは言う。地方の高校生がフランス料理の第一線で働くのである。読めないフランス語に苦闘しながら、誰よりも早く出勤し、厨房を掃除し、鍋を洗った。賄いを任されるようになったが、紅茶の淹れ方に怒鳴られ、トーストの焼き具合で怒られた。「エリートじゃないよ。雑草だよ」。中村さんはこう振り返る。「エスカベシュを作っていた時に、オイルで沸かした野菜の中に酢を入れた。入れるにはコッがあるんだけど、分らずにやって、油と熱湯が顔にかかったことがあった。洗顔を浴びたよ。それでもこの道でやるのか、と。だが、中村さんはひるまなかった。」とにかく

ホテルレストランは総合芸術

1989年、仙台国際ホテルの開業時に合わせ洋食部門の料理長に就任する。料理人としての技術の追求と、ホテルという大きな場所での人を動かす術。相反するミッションの中で、常にお客様の満足度を追求し続けた。2006年、総料理長就任。総料理長としていちばん重要な仕事は人材を育てること。そう心に決め、後進の指導にあたった。洋食料理長・菅井敏彦さん、「セラ」の料理長・中川浩司さんと、ディンプルを冠したシェフたちが後に続く。

中村さんは「ホテルレストランは総合芸術だ」と言う。料理のみならず、空間やサービス、ワインリストなど、すべてのファクターによって決定されるべき芸術である、と。ホテルの総料理長として思う存分タクトを振るってきた彼の言葉に、職人としてのプライドと、プロデューサーとしての冷静な客観を感じた。「お客様の顔を見るのが好きで、結婚式やパーティに今でも出番を作ってもらっています。社内にはデスクもあるんだけど、ほとんどいないんだよ」と中村さん。茶目っ気のある笑顔に思わずこちらも顔がほころんだ。明るくフランクで誰からも愛される存在だからこそ、仙台国際ホテルの象徴として中村さんは輝き続けるのだ。