人の心に寄り添う医療人になる

第18回

本気で生きるから楽しい
～調理場という戦場「コート・ドール」斉須政雄の仕事論～

コート・ドールオーナー・シェフ
斉須政雄（さいす まさお）

×

昭和医療技術専門学校学校長
山藤 賢（さんどう まさる）（インタビュアー）

斉須政雄（さいす　まさお）氏 プロフィール

1950年，福島県生まれ．白河高校卒業．1968年，フランス料理界に入る．1973年，六本木ロアビル12階レストラン「レジャンス」を経て渡仏．1985年の帰国までに，「オーベルジュ・ド・カンカングローニュ」「オーベルジュ・デ・タンプリエ」「ヴィヴァロア」「タイユバン」「ジェラール・パンゴー」「ランブロワジー」の6店にて働く．1986年2月，「コート・ドール」開店，料理長となる．1991年4月より経営者・料理長となる．著書に『十皿の料理』（朝日出版社刊），『メニューは僕の誇りです』（新潮社刊），『調理場という戦場』（朝日出版社刊），『少数精鋭の組織論』（幻冬舎刊）がある．

編集室：本日は，どうぞよろしくお願いいたします．私は先ほど，初めてこちらのお料理をいただきましたが，本当においしかったです．まず，山藤先生，この店，コート・ドールや斉須シェフとのつながりについて教えてください．

山藤：はい，まずはシェフ，本当においしい料理をご馳走様でした．今日は張り切って蝶ネクタイできています（笑）．いまここでシェフと対談しているのは実は不思議な縁でして，以前，医学書院の別の雑誌で臨床検査技師教育に関しての執筆依頼があったんですね．その際に，編集担当の方が私の書いた文章を読んで，「斉須シェフの本『調理場という戦場』を読んだときのことを思い出しました」と言われたんです．大変失礼ながら私はこの店も斉須シェフも存じ上げていなくて，早速買ってその日のうちに一気に読み上げたのですが，ここ数年読んだ本の中で一番共感し，感動しました．その日のうちにお店の予約をし，次の日にここに来たんです．そしてお食事をいただき，あまりのおいしさに驚き，書籍にサインもいただきました．その後，大好きな店として通っています．書籍はそもそもベストセラーで著名な本なのですが，うちの法人の職員たちにも読ませ，その感想をシェフに返したりもしています．今回たまたま医学書院でまた違う連載をしているとこ

〔本連載の形式〕各界で著名な先生方への山藤先生のインタビュー（対談）にて，組織で働くこと，チーム内でのコミュニケーション，教育，臨床検査技師としての知識・技術の継承と向上，患者さんの心・命，自分の人生の役割などについてお話いただきます．対談のなかで，山藤先生が感じた医療とのつながりの部分を，心の「共振」ポイントとして解説を加えていただきます．

©IGAKU-SHOIN Ltd, 2017

0301-2611/17/紙：¥500/電子：¥750/論文/JCOPY

2024/03/29 05:13:25

ろで，編集室のほうから，「サービス業の方の話も参考になるので，ぜひやりましょう」と提案いただき，今回こういうインタビューができるというのは，すごく縁と幸せを感じています．本日は，ざっくばらんなところで，ぜひお願いします．

斉須：はい，よろしくお願いいたします．

山藤：最初に三由さん（編集室），読者向けに，いくつか質問をどうですか？

編集室：はい．コート・ドールのお店と斉須シェフについて，まずは簡単にご紹介をお願いします．

調理場という戦場～修行時代～

斉須：私は福島県の白河というところで育ち，18歳のとき東京のホテルに就職し，料理界に入りました．次の「ベルベデーレ」というレストランで働く中でフランスに行きたいとの思いを募らせ，1972年，22歳のときに「レジャンス」というレストランに入りました．ここで，「オーベルジュ・ド・カンカングローニュ」のオーナー・シェフ，ケラーさんに会ったことが，私がフランスに渡ったきっかけとなりました．それから12年間，フランスにある6つのお店で働きました．

フランスの「ランブロワジー」というお店にいるときに，日本からいらした方が，「日本に帰るときには連絡をください」と言って店のオーナーになってくれたことが，コート・ドールを開店したきっかけです．1986年，40席（現在34席）でお店をオープンし，5年後の41歳のときに，オーナーとお話をする中でお店を譲っていただきました．そして，67歳の今日までなんとかやってこられました．

編集室：ありがとうございます．フランスのシェフ，ケラーさんに認められてフランスに行けたのは，斉須シェフの技能が優れていたからなんでしょうね．

斉須：いいえ，私は技術は下手なんです．就職してすぐの東京の店では，機転が利いたり，世渡りがうまい同僚がどんどんほかのポジションに登用されていくのを横目で見ながら，そういうのが上手にできない私は，ずっと洗い場でした．先輩が威圧している職場でしたし，寮に帰っても先輩に雑用を言いつけられて落ち着けず，抑圧された環境だなとは思いましたが，母親に，「石の上にも3年だよ」と言われたこともあって，逃げては帰れないと思って耐えました．ようやく調理らしい調理をさせてもらえるようになったのは，2つ目の店「ベルベデーレ」です．その店で一緒に働いていた同僚が，偶然，大阪の専門学校を卒業した人で，彼との知識の差に唖然としたものです．皆にどんどん置いて行かれると焦り，彼と同じ教科書を大阪まで買いに行きました．そんなわけですから，技術も知識も，人より特別優れたものは身に着けていませんでした．

3つ目の店「レンジャンス」で，チャンスが訪れました．新規オープンのため，フランスから「オーベルジュ・ド・カンカングローニュ」のオーナー・シェフ，ケラーさんを招聘することになったのです．毎日のサービスが終わる頃，私は，ケラーさんがそろそろ手洗いに来るな，と思うと，洗い場にたまった鍋を下の段に入れて，さっと周りを洗ってきれいにしていたのです．それが印象に残っていて，ケラーさんは，私の「フランスに連れて行ってください」という頼みを受け入れてくれたそうです．ちょっとした気配りから，私はフランスに行くことができたのです．

2024/03/29 05:13:25

編集室：フランスのお店はいかがでしたか？

斉須：忘れもしません，私がフランスに着いて4日目に，ソーシエ(ソースを作る係)が突然いなくなったのです．フランス語は聞き取れない，お店の料理も少し見ただけという状況でしたが，オーナーが代わりのソーシエに使命したのは私．言葉はわからない，お客様は大勢来る，「料理を早く出せ」という怒声が飛ぶ，という中で，プレッシャーに押しつぶされそうでした．恐怖で味がわからなくなって，仕事はさらに進まない，という状況から抜け出し，冷静にオーダーに対応できるようになるには，かなりの月日を要しました．

ここでは，週に何度か夜中の2時には起きて市場に行き，毎日，できるはずがないようなお客様の予約をこなして，翌日の仕込みや注文の打ち合わせが終わる12時半まで働く，という過酷な生活でした．

人を育てるということ

山藤：若い頃そのような苦労をされた斉須シェフは，いまの若い方たちをどのように見ていらっしゃいますか？

斉須：満たされているがゆえに，なかなか馬力が伴わないですね．スマートフォンやインターネットなどを全部投げ捨てて，ただ一人の生きている人に立ち戻って挑んでくる若者がいたら，抱きしめてあげたいと思います．

山藤：(笑)．そういうのは，やはりなかなか難しいですか？

斉須：いまの若い方は，異を唱えるとスポイルされるという恐怖感があって，脇の人しか見ていない，というか自分の足で立っていないんです．コート・ドールに入ってくる若い方には，普遍性というか，いつの時代でもどこにいても通用する能力，決断力，覚悟などをこの職場で身に着けて，旅立って行ってほしいと思っています．山藤先生も同じ思いじゃないですか．

山藤：私は臨床検査技師を育成する専門学校の学校長ですが，生徒たちには，自分を律する“自律”から始まって，最終的には自分の足で大地に立つ，“自立”という感覚を持って社会に出てほしいと思っています．学校でお子さんをお預かりするからには社会人として恥ずかしくない素養を身に着けてほしいと思い，挨拶や掃除について，割と厳しく言っているんです．

斉須：私が若い頃，日本では，地位が上がれば上がるほど雑用をしない，という伝統のようなものがありました．しかし私は，人が避けて通るような雑用の中にいっぱいヒントが潜んでいて，力になるのだと思っていました．実際，私は洗い場でのちょっとした気配りからフランスに行けましたし．当時から，私が料理長になったら，若い人だけに掃除を押し付けるようなことはよそう，と思っていましたので，ここでは手が空いている人が掃除をする，というようにしています．

編集室：斉須シェフと山藤先生がおっしゃることは，重なる部分が多いですね．

山藤：そう言っていただくと恐縮ですが，根本となる部分で同じような感覚があるので，斉須シェフや私の著書を読んでくださった方や，うちのスタッフも，「なんかお二人は似ていますよね」と言うのかもしれませんね．

斉須：私は，若い人を見るときに，遠い昔の自分と働いていると思っているんです．「この年齢で，私はこんなにできたかな？　偉いな」と思いながら．スタッフなんですけど，まるで自分の子どものように，「あまりよそ見しないで，ちゃんとついてきなよ」という思いで見て

2024/03/29 05:13:25

いるんです．でも子どもが「やだよ」と言えば，強制はできませんからね．

山藤：そこは難しいですか？

斉須：抑圧はできませんよね．というのは，いまの時代はインターネットで，別の職場の労働条件が瞬時に検索できます．そして，料理学校で一緒だった同級生が全国に散って行った先での条件を，自分と比べるわけですよね．なので，なんでこうなんだ，ああなんだ，というのが必ず出てきます．

山藤：確かに，働き方や考え方も変わってきていますよね．「自分がどうしたいか」ではなく，人と比べてしまうんですよね…．ところで私はここへ来て食事をすると，いつもおいしくて感動するんです．どうしてこんなに感動できる料理を作れるのでしょうか？　食材やお客様との向き合い方は，どのようにされていますか？

斉須：私一人の経験値が全能ではなくて，日本の西だったり東だったり，スタッフにはそれぞれ育った環境があります．なので，彼らは私が知らない生産者や産物も知っていますし，社会に出てからも，彼ら自身のいろんな交流がありますから，彼らが生きてきた道のりの中で得たものをここで全部出してもらって，私が使えそうなのを組み立て直す，ということはかなりやっています．いまの若い方は知識が豊富で，私たちが若かった頃の倍速で走っています．年齢が若いから，うちへ来て経験がまだ浅いから，とは全然思っていないです．もちろん，リスクは感じています．でも，やらせてみないとわからないでしょ？　私はそういうことがすごく楽しいんです．

山藤：それが斉須シェフ流の人育てなんですね．

斉須：はい．でも先生，私はフランスの3つ目のお店「ヴィヴィロワ」で，そういうオーナー(クロード・ペイローさん)のもとで働いたんですよ．立場としては，パーツの仕事しかさせてもらえなかったのですが，「やってみたら？　おっ，いいじゃない．面白い，この部分はそれを使おう！　そして組み立て直そう」って．その楽しさと言ったら！！　どこの馬の骨ともわからない私を，ウェルカムだと仲間に入れてくれるのがとてもうれしかったんです．だから，そういう思いを彼らにもさせてあげたいんです．私には，それがよりどころで，「自分にもできるのかな？　できるのかもしれない」と思わせてくれたんですよ．いまは，立場は変わりオーナーとなりましたが，そうした若い人の提案は阻害してはいけないな，それが個々の企業体やチームの力になるんだと思っています．

山藤：その原体験が，いまの原点にあるんですね．ところで，知識は昔よりもたくさん持っていて倍速で走っている若者が，斉須シェフにはなれないのはなぜでしょうか？

斉須：う〜ん，インターネットもスマートフォンでも辞書でもない，生身の人からしたたり落ちる学びに匹敵するものはないからじゃないですか？　というのは，やはり，インターネットで，スマートフォンで，辞書で，というのは，押せば簡単に出てくるわけですよね．でも人間って，こっちが挑まないと相手は出してくれないんです．その関係性が，思いやり，尊敬，感謝など多くのものを培ってくれるというか，その繰り返しの中で，無理なく素養が備わっていくんじゃないでしょうか．私もいっぱい失敗したり怒られたりしましたけど，“あのときは，もうちょっとこういう対応はできたかな”とか，“あの人はこう言いたかったんだろ

2024/03/29 05:13:25

うな”とか，そのとき咀嚼できなかった意味が後から反芻できるんです．それはスマートフォンなどでは出てこないものだと思うんですよね．個人的なもので，もっとデコボコなもので，真っ平にならされた知識とは違うもの．それが，人としての力を宿す引っ掛かりを，ピッケルのように作ってくれたんじゃないかなと思っています．

山藤：斉須シェフの本からも，そういう生身感を感じました．私自身の話になりますが，実は私の経営者としてのキャリアの原点は，医師としての経験も積んでいた最中，突然，負債を抱えた医療法人を先代から引き継ぐことになり，やはり生身の人間関係の中で，それこそ命の擦り切れるような，想像を絶するようなひどい経験をしたことにあります．また，各銀行に「経営資金を貸してください」と頭を下げて回りましたがことごとく断られ，そのうち１行だけが，「あなたの熱意と誠意に対してお金を貸します」と言ってお金を貸してくれました．とてもありがたかったですね．当時から，自分で起業した医療機関もやっていたのですが，いまでもその銀行さんには足を向けて寝られません(笑)．こうした経験をしたうえで，職員を幸せにするために，いま，自分の会社をどうしたいかとか，自分がどうありたいかを考えていますが，まだまだ正解にはたどり着いていません．

斉須：それは，私も同じですよ．でも，それでいいんだと思います．紆余曲折があり，思い通りにならないのが人生なので，その中でもがいて，でも楽しいことも少しは見つけて，それがすごく自分の糧になるんです．思い通りにならない中で，こんな毛ほどの，思い通りになったことがすごくうれしくて感謝して，というのが大事だと思うんですよね．いまの若い人たちにも，「少しでもラクして楽しく，福利厚生がいい，というところばかりを追っていると，自分になれないよ」といつも言っています．

幸い，そういう志や価値観，優先順位を同じくする人たちがいま，ここに集ってくれています．「ここへ来たことによって給料は大幅に減りましたが，それに余りあるものを見つけられています」という話を聞かされると，申し訳ないなという気持ちにはなりますが，でもそこで，そう思う対価を払ってはならないんですね，きっと．別の力を宿すきっかけを，ここで作ればいいので．

経営の本質と個人のあり方

山藤：シェフの本には，収益や効率だけではないお店がやれたらいいな，というようなことが書かれていました．私自身は，古き良き日本式経営の現代版をやりたいと思っています．良い悪いというのではなく，職員がまるで１つの家族のような大きなファミリーとなるような経営です．成果主義的なこだわりや，利益，評価だけが全てという経営とは真逆の考え方です．助け合う仲間として，それくらいでいいんじゃないかと思って．真面目にコツコツやって，なおかつ価値あるものができて，少し利益が上がるくらいで経営をしていけたらなぁと思っているんです．短期の成果だけではなく，持続可能な形が望ましいです．

斉須：私も同じですね．食べていけたらいい，というのが基本姿勢なので，業界の方たちと組織を作って何かをする，ということにも参画したことはないんです．自分以上には絶対になりたくないし，ついでに，というのは危ないなと思っているんです．

山藤：すごく共感しますね．

2024/03/29 05:13:25

斉須：私はとても臆病で下手で，そこをよく自分で自覚してやってきたと思います．目から鼻に抜けるような，時流を先取りした芸当というのは全然ないですから．

山藤：でも，料理の味や質に関しては，生き物のように変化をしているからこそ続いているんじゃないですか．

斉須：それは技術ではなくて，持って生まれた好奇心と順応性です．いつも最良の食材ばかり手に入るわけではないですし，気候変動もありますので，メニューも変えなければならない，ということが多々出てきます．そういうときに，自分の理想の料理を振りかざすのではなく，食材によって自分を変えていく順応性がないと，個人店は立ち行きません．私がこれまで働いてきたお店で感じたことは，いいお店というのは，お店のスタッフだけではなく，きっとお客様も含めた外郭の人たちもチームなんだなということです．このお店も，なぜかそういうお客様に支えられて続けてこられたんです．

山藤：私の勝手な推察ですが，それは斉須シェフに強烈な個があるからだと思うんです．私は，今日シェフの話を聞いていて，『きずなと思いやりが日本をダメにする』(山岸俊男・長谷川眞理　著，集英社インターナショナル刊)という本に書かれていたことを思い出しました．簡単に言うと，「協調性には２種類ある．われわれが思う協調性とは，自分というものがあって，強さがあって，人に手を差し伸べるポジティブな協調性である．でもいまの若者は違って，誰ともかかわろうとしない，ネガティブな協調性である．いまこういう人たちが世の中にいっぱいいて，協調性が高いと言われていることが危険だ」というようなものです．

シェフの本には，「あの人は嫌いだった」などと書いてあって，私はこれをとてもすてきだと感じました．嫌いというのは，悪意じゃないんですよね．そういう感情をむき出しにしてぶつかると，後々一緒にコーヒーを飲めたり，一緒に仕事ができる仲間になることがありますから．シェフとコート・ドールのお店にはしっかりとした個があって，個を発信しているから，周りの全てがファンになるという気がしています．

斉須：そうですね．多少の軋轢を怖がらずに，自分を出さないとね．私は，言うべきこともきちんと言わないで，うまく立ち回ろうとしている人は，卑怯だし，大嫌いです．私は，そういう人を察知するのが早いんですよ(笑)．「私もそう思う．やってみよう」という協調性ならいいですよ．でも，馴れ合いや，自分を殺して群れてやるのは嫌です．

山藤：同感です．

斉須：そういうことで，過去にちゃぶ台をひっくり返したことは結構ありましたね．

山藤：誤解がある発言かもしれませんが，あえて，すばらしいですね．

斉須：私は，安泰は好きじゃないんです．そういう立場になる自分も嫌ですし，そういう環境で安穏としているチームメイトも嫌です．なので，チームの状況を見て少し冒険できるかな，と思うと冒険用のメニューに組み替えます．毎日台本通りでは面白くないので，「そんなこと聞いていませんよ」という内容も組み込み，なんとか乗り越えようとする彼らの手段や覚悟を見ながら，援助している毎日です．それがとても楽しいんです．

実は，フランスの３つ目のお店「ヴィヴィロワ」のオーナーが，こういう持ち味の人だったんです．仕込み中，「材料が不足したのでこれが欲しいです」と言うと，オーナー自らが自転

2024/03/29 05:13:25

車で買いに行き，「買ってきたぞ，マサオ，これでいいか？」と渡してくれます．「ありがとうございます」と言うと，「マサオは私のために働いているんだから，ありがとうは私だよ」って言うんですよ．この人，ふざけているのかなと思って．

山藤＆編集室：（笑）

斉須：でも毎日，それでした．これだけピュアな人は，後にも先にも見たことがないです．業界では，変わり者で気狂いで，年を取った少年のようだと言われて，重鎮としては扱われなかったんですけど，私は「かっこいい，私もこういう人になりたい」と切実に思いました．あのときの少年がずっと心の中にいて，今日までやってこられたように思います．

斉須シェフ流「人の心に寄り添う」とは

山藤：この連載は「人の心に寄り添う医療人になる」というテーマなんですが，シェフにとっての人の心に寄り添うとはなんですか？

斉須：いつも仕事でも言うのですが，例えば洗い物をして，流しのゴミ受けが詰まってきますよね．詰まったまま次の人に渡す人と，ちょっとでも食材カスがたまっていたら取り除いて次の人に渡す人と，どうですか？　ちょっとしたことですよね，でもそれがどんどん波及していって，10年，20年で，全然立場が違いますよ，きっと．こういうことが1つわかっている人は気遣いができて，別のこともそういうふうにわかると思います．

ラックにお皿を並べて洗浄機に入れるときも，少し段差があるのですが，わからない子は，フロアにお客様がいるのにガチャンガチャンって入れていますね．わかっている子は，スッと入れます．私は反対側を向いていますが，しっかり聞こえていて，「誰がやっているんだろう．あっ，この子だ．この子は登用できるかもしれないな」と思っているんです．超絶技巧ができるからと，登用することはないです．それはワンパーツでしかありませんから．日頃の取るに足りないことをきちんとやっている子のほうが，ずっとすばらしいと思うんです．私はそれで登用してもらって，フランスに行けたのですから．

少し表現方法は違いますけど，これは人の心に寄り添うと同じことですよね．先生が最初におっしゃったように，「ありがとうございます」，「おはようございます」というような，なんでもないことをきちんと言える，できることは大事ですよ．習慣は第二の天性です．才能がなくても，毎日繰り返してやっているとできるようになりますから，周りの人はそれを，「この人はできるんだ」と評価してくれるんです．

山藤：当たり前の積み重ねが習慣になり，それが才能になるというのは，いいですね．

斉須：上の人が，それに準ずるだけの環境を保全してあげるわけですよ．その中で下の人は，毎日，怠りなく繰り返すんです．

山藤：それがチームとして機能すると，きっといいものが提供できますね．

斉須：私の料理の原点は，母親が作ってくれたおむすびなんです．母親が，つたない材料で作ってくれた塩むすびが，最高においしかった．そこにいつも帰結している自分がいれば，大きく道は誤らないだろうと思いながらやってきました．どのように親に育てられたか，というコアになる部分があり，そこに経験や立場が少しずつ肉付けされていって，社会で登用されていくんだなというのがいまの思いですね．

2024/03/29 05:13:25

斉須シェフの生き様

山藤：それでは最後に，シェフからこの雑誌の読者にメッセージをいただけますか？

斉須：慣れないこと，だれないこと，崩れないこと．これは，劇団四季の元演出家・社長の浅利慶太さんのスローガンです．“慣れだれ崩れ＝去れ”，いい言葉ですね．それはもう，私たちへの戒めです．「立場に慣れたらいけないよ」と，いつも言っていますし，私も慣れないようにしています．野生動物は，絶対に食べ過ぎない．だって，彼らは食べ過ぎたら身動きが取れませんから．身動きが取れないのは命取りです．絶対にやられます．私は，怖くて，つたなくて，というのを経験した時期があるので，仕事をしながら，「慢心しないようにやれよ．自分以上になって我を忘れ，身動きが取れなくなったときに必ずやられる」といつも思っているんです．

山藤：おっしゃる通り，謙虚でありながら，その一瞬一瞬を真剣勝負として捉えているシェフらしい表現ですね．今日はずっと，シェフの生き様を教えていただいた気がします．

斉須：この先も，協調しながら，皆の力も借りながらやっていけたら楽しいだろうなと思っています．いま働いているチームの中で，もしかしたら15年，20年後に，「斉須シェフっていうふざけたシェフがいたけど(笑)，かっこよかったなぁ」って思ってもらえたらうれしいなと思っているんです．

いまのチームには，「シェフの書いた本が，僕でもできるかもしれないと思わせてくれたので，ここに来たんです」という子がいるんです．「あぁ，うれしいねぇ」と思って．彼はここで働いて，2年間フランスに行っていたんですけど，去年の暮れに，「ここに帰りたい」と言って帰ってきてくれたんです．それが，ものすごくうれしかったです．それで今年はとても楽しいんです．

写真　対談場所であるコート・ドールにて
（左：山藤先生，右：斉須シェフ）

山藤：私の専門学校にも，結構卒業生が遊びに来るんですよ．秋田の子なんかは，毎年お米を送ってくれます．

斉須：ここもそうです．卒業生が味噌，麹など作ったものやその土地の産物を送ってくれるんです．ここの卒業生は日本全国に散らばっていますから，行った先の業者さんも紹介してくれて，また，その業者さんがいろんな物を送ってくれたり，教えてくれたりします．私たちからはここで作ったものをお返しして，という交流もあって，すごく楽しいです．人間ってこうやって生きてきたんだなって．

山藤：あたたかさを感じていいですよね．私は，学校も職場も皆の「居場所」であるといいなと思っています．シェフの作るこの職場も皆の「居場所」なんだなぁと，いま聞いていて思いました．だから私は同じように感じて，ここの居心地がよくて通うんですね．シェフ，今日は貴重な休憩時間を使って長時間本当にありがとうございました．とても楽しかったです．読

2024/03/29 05:13:25

者の方々の心にもそのままズドンと届くような対話だったと思います.

斉須：私も，先生に共感する部分を感じられ，楽しかったです．こんなに心を割って話せたのは初めてでした.

山藤：本当ですか？　そう言われるのが怖いです…(笑)．でも，そう言っていただけて，本当は大変光栄です.

編集室：本日はありがとうございました.

(了)

対談を終えて

対談の中で，述べさせていただいたように，今回の対談では，私は斉須シェフの強烈な「個」を感じました．しかし，それは決して威圧的であったり，不快であったりするようなものではありません．「人の心に寄り添う」がテーマの対談ではありますが，斉須シェフは料理を通して，人を幸せにし，寄り添っています．その魅力はなんなのか.

それは，自分というものをしっかりと主張し，そのうえで，人とつながるということを大事にしているところにあると思いました．人の顔色をうかがう前に，まず自分がどのような人間なのか，色々なことに揉まれながらもそれを失わず，旗をかかげ続けることにより，「周囲はその人がどのようなことをする人間なのか，信頼に足る人間なのか」予測することができます．サービス業の中で，その信頼が，そして料理・素材に対する懸命で真摯な姿勢が，人や素材と心でもつながり，寄り添うことができている，そう感じてなりません．医療人も，患者さん，仕事仲間，相手のことだけを考えていればいいのではなく，まず自分のやるべきこと，あるべき姿を明確にし，そして実行し，積み上げていくことのみで，真の信頼関係を構築していくことができるのかもしれません．斉須シェフはきっとド真面目に，そして本気だから，人生を楽しんでいるのでしょう．そして人を楽しませているのでしょう．そんなことを感じた対談でした．また1つ，この連載を通して，全く違う角度から「人の心に寄り添う」を学ぶことができました．斉須シェフの料理，これからも楽しみです．ありがとうございました．　(山藤)

本連載に関するご質問・感想などは，編集室(e-mail：kensa@igaku-shoin.co.jp)までお寄せください.

山藤　賢(さんどう　まさる)氏 プロフィール

1972年東京都生まれ．昭和大学医学部，同大学院医学研究科外科系整形外科学修了．医学博士．小学校から高校までは私立暁星学園サッカー部で活躍．東京都大会で優勝した他，全国大会にも出場した．現在は臨床検査技師教育に特化している昭和医療技術専門学校の学校長として学生の育成にかかわる傍ら，現役の臨床医として患者とも向き合う．医療法人社団昭和育英会理事長，横浜つづきメディカルグループ代表として医療機関を複数経営．日本臨床検査学教育協議会においては，副理事長を務め，2014年には学会長の任も務めた．また，なでしこジャパンのチームドクター(オリンピック，ワールドカップなど帯同)，東京都サッカー協会医事委員長(現)を務めるなど，スポーツドクターとしても活躍している．また，2013年の著書「社会人になるということ」(幻冬舎 刊)は，丸善日本橋本店にて，週間ランキング1位(ビジネス部門)になるなど，その活躍は，医療界にとどまらず，広いフィールドで注目されている.

2024/03/29 05:13:25