

# 日本料理人

Japanese foods cook

名前  
小林 正博 さん(古閑)

会社名  
正舟 株式会社

職歴  
44 年



板場と呼ばれる調理場で舞うように包丁を扱い、味は言わずもがな、見た目も美しい料理を作る。たゆまぬ努力と修業で培った技術をお客さんに提供する料理人は、いわば食の職人だ。今回は料理人としてキャリア44年を誇る小林正博さんに話を聞いた。

## 15歳で料理人修業開始

実家が魚屋と仕出しをしていた関係で、幼少のころから料理人の人たちと顔なじみだった小林さんはめったに口でできないような料理をよく目にしてきた。「料理人になったら毎日でもこれが食べられるんだぞ」とよく言われていたという。

「当時はあまり裕福な家庭ではなかったため、美味しそうな料理に心が踊ったのを覚えていますね(笑)」と小林さんは幼少期を思い返す。

「15歳のころ大きな挫折を味わって、通っていた高校をやめた時期でした。心が減入っている時に『それなら料理人をやれ』と言ってくれた人がいました。その人が私の最初の師匠です」

言われるがまま小林さんは日本料理調理士見習いとして修業を開始。1年後には大阪、そして東京へと一人前の料理人を目指し、修業の階段を駆け上がった。「大阪での修業は漬物番か

ら始まりました。朝4〜5時起床で、終わるのが夜10時。非常につらかったんですが、業務時間が長ければ長いほど、得るものも多く、空いた時間に兄弟子の技を見せてもらったり『次これをやってみるか』と実際させてもらったりしました」

兄弟子から板場と呼ばれればまっ先に駆けつけ、そこで任せられた仕事を覚えれば、次からはその場所に立てる。この繰り返しで自分の居場所を増やしていった。

## 褒章受章、後進育成も

その後の小林さんは29歳で当時の日本料理屋の総括料理長となり、40歳で開業。続いて正舟株式会社を立ち上げる。平成25年、その活躍に「卓越技能表彰(現代の名工)」その翌年には「黄綬褒章」を受章した。

現在小林さんのもとにいる弟子は100人ほど。全国で活躍している弟子は数百人にも上る。今後も後進育成に力を入れるという。

「平成28年4月から新たに職業訓練短期大学を開校します。3年間で調理士の技術を学ぶことができます。ホテル、料理屋、居酒屋など、県内調理士の技術を向上させ、ゆくゆくはアルバイトや契約社員などの人に、正社員として板場に立ち活躍してもらいたいものです」



▶(左写真) 小林さんの仕事道具。中にはノミのようなもの。愛用の包丁は研ぎ続けてすでに30年以上経つ。

▶(右写真) 鯉を素手で一切触ることなくさばく「庖丁式」。矢箸と刀を使って行われる。参勤交代の際に将軍にこの庖丁式が献上された。小林さんは武人の家に伝わる流派、大草流の16代目家元を平成25年に襲名している。