

# W

求められる人材を探る  
プロフェSSIONALS

開業1年足らずでミシュランの星を獲得、2019ミシュランガイド大阪・鳥取版で二年連続となる星を中華で唯一獲得したのが「中国菜 エスサワダ」のオーナーシェフ 澤田州平氏だ。本場香港で修業を積み、中国料理の基本を学んだ上で和食やフレンチを融合させた創造的な料理に取り組み、食材豊富な日本だからできる中国料理を作り出した。今や、3カ月先まで予約で満席という。2019年春には新店舗もオープンするなど、ますます勢いに乗っている。澤田州平オーナーシェフにこれまでの経緯と人材育成についてお聞きした。

**福永** レストランに入ると、調理スタッフが大勢いらして、活気にあふれていますね。澤田シェフは2016年に「エスサワダ」をオープンされ、1年足らずでミシュランの星を獲得されました。しかも中国料理のジャンルで2年連続獲得すると言う、日本における中国料理の新たな道を作り出されました。始めに、今日に至るまでの経緯をお聞かせください。

**澤田** 元々、料理に興味があったわけでもなく、高校は工業高校に通っていました。ところが工業に興味を持たず、就職先も決まっていたのですが直前で取りやめ、貯蓄のために昼間、中華料理屋でアルバイトをしていました。そのとき、先輩と交代でまかないを作っていたのですが、そのうちに料理をすることが楽しくなってきた、料理人の道も悪くないかな? と思い、中国料理を学ぶために調理師学校に進学したのです。フレンチや和食ではなく中国料理を学ぶために専門学校へ通うのはめずらしいことだったと思います。その後、新阪急ホテルが兵庫県三田市にできるということで、オープニングメンバーとして就職し、無我夢中でいろいろな経験をさせていただきました。その後、だんだん自分の中で“これが本物の中国料理というものか”という疑問を抱くようになり、本場を知っている香港人オーナーが経営する街場のレストラ

## 自分は将来どうなりたいのか？ 自身の将来を 考えられる料理人育成に注力



(株)フェイス 代表取締役  
福永 有利子 氏

レストラン・ゲストハウスのウエディングプランナーから各現場の管理職としてマネジメントを担い、確実に業績を伸ばしてきた。2003年にウエディングプランナー養成スクール講師を始め、2006年から2015年まで大学にて非常勤講師として教壇に立つ。2006年堂島ホテル婚礼部長、2008年同ホテル副総支配人。2009年に(株)フェイスを設立。代表取締役役に就任し、現在に至る。現在は、全国のホテルやゲストハウスにて成約率向上を目的としたトレーニングや、集客戦略立案・実践支援などのコンサルティングに加え、会場のビジュアル改善や各種販促ツールの制作など、ウエディング事業の収益改善に向けた業務支援を幅広く行っている。また、現役ウエディングプランナーの人材育成や専門学校生やウエディング業界への転職希望者などを対象としたスクールも開講。今後は、ウエディング業界を超えて、ホテル・ホスピタリティ業界にて、人材育成マネジメントを広く担っていく。2018年4月から神戸国際大学客員教授。著書：『ウエディングプランナーじゃない、アカンのは上司や! 悩める管理職のアメムチ19の育成術』

ンで働くことを決めたのです。

**福永** 中国料理に魅了され、疑問を解決するために自ら決意し、新たな道を選択されたのですね。実際に香港人オーナーのレストランでは、自身が経験された中国料理との違いはありましたか。

**澤田** 衝撃的だったのは、オーナーが香



(株)セブンスイノベーション 代表取締役  
中華菜 エスサワダ オーナーシェフ

### 澤田 州平 氏

昭和55年1月(0歳) 兵庫県姫路市で生まれる  
平成10年3月(16歳) 私立村野工業高等学校卒業  
平成12年3月(20歳) 大阪あべの辻調理師専門学校を卒業  
平成12年4月(20歳) (株)神戸三田新阪急ホテル入社  
平成15年8月(23歳) 広東料理 鄧家荘入社  
平成18年8月(26歳) 香港 福臨門酒家等の数々のレストランで研修  
平成19年2月(27歳) 名古屋 福臨門酒家オープニングスタッフとして入社  
平成20年3月(28歳) 六本木SILIN火龍園入社  
平成22年10月(30歳) グランドハイアット東京チャイナルーム入社  
平成25年4月(33歳) (株)ジョーズシャンハイジャン料理長として入社  
平成27年5月(35歳) 中華旬彩 サワダ 料理長として入社  
平成28歳11月(36歳) オーナーシェフとして中国菜エスサワダを開業

港に帰省されるときに一緒に連れていただいたときに食した本場の中華料理の味でした。日本で食べている味とまったく違うことにショックを受けたのです。“今まで学んできたことや、作ってきたものは何なのか?”という疑問があふれだしたのです。そこで本腰入れて中国料理を極めていくためには本場香港で修業をするしかないと決意したのです。フレンチやイタリアンで

あればフランスやイタリアへ修行に行くのは当たり前のことですが、中国料理を学ぶために香港へ行く日本人は稀有なことから、なかなか受け入れてくれるところがなく時間を要しましたが、決意してから1年後、実現することができたのです。修行ですから収入はありません。限られた預金を崩しながらも、中国料理の基本を徹底的に学んだのです。

**福永** それは思い切った決断ですね。フレンチやイタリアンと異なりほとんど前例がない分野に飛び込んでいくことは、よほどの覚悟がなければできないことですね。

**澤田** 無我夢中で働きました。それまで日本で学んだことは、香港ではまったく通用しなかったですね。必要とされる技術がまったく違いました。その違いを痛切に感じながらも、香港の料理を少しでも日本に持っていきたいという思いで働いていました。その後、日本に戻り東京の外資系ホテルに就職した後、大阪・グランフロントのオープニングを経験した後、2016年に大阪・西天満に35席の店舗をオープンしたのです。

**福永** 専門学校卒業後、ホテルに就職され、香港から帰国後、またホテルに就職されていらっしゃいます。実際、本場で経験した後、ホテルの厨房に戻られて以前との違いなど感じたりしたのでしょうか。

**澤田** 残念ながら、ホテルの厨房には先がないと感じました。ホテルという組織人の1人に過ぎませんので、職場により異なりますが料理を作ることにする思いはあっても、その思いを実現することが難しい環境にあります。ただ、いいところは和食や洋食、製菓など各分野のプロフェッショナルがいっぱいいますので、疑問に感じたときすぐに聞くことができ、ジャンルの壁を越えて視野を広げることができることです。

**福永** それは素晴らしいことですね。とかくフレンチはフレンチ、という見えない壁があり、それを乗り越えて疑問を投げかけ

ることはなかなかできない風潮にあります。それだけ澤田シェフの料理そのものに対する思いが熱く、その気持ちがジャンルの壁を越え、聞く耳を持ってくれたのですね。ところで、今や澤田シェフの元で修業をしたいという若手料理人が続々と門戸をたたいているとお聞きましたが、実際、どのような育成をされていらっしゃるのですか。

**澤田** まずは人として、社会人として当たり前ができるようになることです。飲食業はとても大変な世界であり、自身のプライドや軽い気持ちではできません。お客さま、そして食材の仕入れなど関わるパートナー企業様あつての自分の存在があることを教えます。そのためには人として当たり前のことですが、“あいさつをする”“時間を守る”“感謝の気持ちを持つこと”を徹底させ、根本的な人間改革を行なっています。そして“当たり前を疑う”ことです。当たり前のようにやっていることが“本当にこれでいいのかな？”ということを常に考え、疑問を感じたら私自身のスタイルから学ばせたり、本を読ませて勉強させるなど、疑問を解決させるための指導をしています。また毎日のミーティングも欠かせません。ミーティングでは単に本日のお客さまの確認ではなく、常に自身の将来を考えられるようになることを繰り返しています。自分は将来どうなりたいのか？ そのためには今、何をすべきなのかを考える習慣を身につけることにより、料理人としての道を開くためにはたいせつなことだと思っております。加えて月単位で自身の目標を決め、目標に対して日々どうなのかも常に聞いていただいています。目標なく単に業務をこなすだけでは利他的であり、未来がありません。

**福永** 「人として当たり前のこと」とは、簡単なようでなかなかできていない人もいます。まずは、基本から教え、その中で「考える習慣」を身につける。自らの未来は、自らで考え、切り開いていくということですね。

**澤田** 料理人は常に人のことを考えなくてはなりません。自分が作りたい料理を押



し付けるのではなく、お客さまの立場に立ってお客さまが求めている料理を作れることが大切です。そのためには自分がお客だったらどう料理を食べたいのか、温かい方がよいのか、肉の切り方は細かい方がよいのかなど、常に対峙させることです。お客さまへの思いが詰まっていなければいけないことなのです。

**福永** 料理人は作りたいものを作るのではなく、お客さまに喜んでいただけるものを作る! ですね。澤田シェフの料理に対する熱い思いと料理のジャンルを超えたチャレンジが、ミシュランの星を獲得されたのです。最後に今後の店舗展開をお伺いできればと思います。

**澤田** 2019年は新店舗とレストランの運営受託を行ないます。後者はオーベルジュで外国人観光客が多く訪れる姫路城が見える絶景の場所にあり、四季折々の食座に恵まれた豊かな日本だからこそできる“日本の中国料理”を世界へ発信していきたいですね。また夢と意思を持つことで、もっともっと視野が広がり、これまでの厨房だけの世界では経験できなかったことへの挑戦ができること、料理の世界は国境を越えた果てしない夢があることを次世代に向けて発信していきたいと思っています。さまざまな出会いの場や企業からのお声がけをいただき、本当に料理人になって良かったと実感しています。

**福永** 澤田シェフの果てしない夢は、まだまだ広がりますね。澤田シェフが作り出した“日本の中国料理”が今後、日本以外にもより多くの方々に注目されますこと期待しております。本日はありがとうございました。