



卓話



卓話

カイトル・ハルトムート副会長

私はロータリーに入ってから、ほぼ100パーセント出席しております。2回目となりますが、今日は自分の半生をスピーチさせていただきます。



私はドイツのマンハイムに1939年6月18日に、姉2人、弟4人、そして妹1人という8人兄弟の長男として生まれました。父は大学で学長をしており、母も教師でした。生後2ヶ月ほどで戦争が始まり、父がフランスに赴任して数える位しか帰ってこなかった為、10才に成る迄ほとんど父と一緒に暮らした覚えがありません。その後帰って来た父は私に厳しく勉強をさせようとし、私はよく父に反抗しました。ドイツでは10才で自分の進学コースを決める為、10才から6年間、フランス語、ドイツ語、英語を教える学校で学びました。今となってはその時の勉強が大変役にたっているのですが、当時は勉強嫌いで性に合わなかったようです。16才の頃私はアーティストになりたいと考えていましたが、父にお前は料理の道に進んだ方が良くと勧められ、反抗もしましたが結局家を出てお菓子の勉強を始めました。3年程で免許を得た後、料理の学校に進み、その免許も2年程で取得しました。

学校を出てから約5年間、ヨーロッパ各地の色々なホテルで料理を作っていました。調度スイスのホテルで働いていた時に、東京オリンピックが開催される為に東京 Hilton Hotel がお菓子のシェフを探しているという事で、その仕事を持ちかけられました。しかし当時の私が知っている日本の事と言えば、フジヤマ、ゲイシャ、キモノ位で、和食文化の知識も全くありませんでした。そして本当のところは、料理の方のシェフを務めたいと考えていたのです。しかし昭和40年当時、手取り36万というお給料や、力道山が住んでいるようなプール付きのマンションの用意等、破格の待遇を提示し頂いたので契約を決めたのです。

実際に日本のホテルの料理界で働いてみて、日本とドイツのホテルの違いに大変驚きました。ヨーロッパの大きなホテルといったらせいぜい200室程度なのですが日本では2000室も備えているホテルがあります。そして宴

会となると大きなものでは何千人規模で行われるのです。又日本の慣習にも戸惑いましたが、それも見方を変えると非常に面白い発見でした。例えば日本では、何でもラップでくるんでしまう。ドイツでは新聞に包むだけです。そういう事から日本にはお互いにテイクケアの心がある事に気づきました。例えば誰かが酔っぱらってしまったら誰かが必ず介抱する等、日本人の持つ優しい心にも何度もふれました。そして信用できるアシスタントと一緒に仕事をし、日本人の仕事の速さについていく事によって、なんとか色々な問題をクリアしていったのです。

東京 Hilton Hotel で5年間務めた後、300人程のキッチンを使うとても良い仕事を用意され、副料理長として京王プラザホテルに移りました。大使館の方もみえる大変重要な接待や、時には1万5千人くらいの料理の指揮を執り行わなくてはならなかったのですが、とても良い経験をさせてもらったと思っています。当時は朝6時に起きてテニスクラブに行き、9時に出勤、夜中の2時に帰宅し、また朝の6時に出勤という多忙な毎日でした。

また、休みは殆どなかったのですが、日本洋菓子組合の技術部長になって、一年間で日本全国をまわって料理を教えると事になり、週に一度どこかの県を訪ねていました。そこで日本各地の色々なお酒、料理等を知ることが出来、料理に携わる人々とも触れあえて、日本を深く知る事が出来ました。その頃に全日本料理コンクールに私の作品を出しましたところ、上位5人の中に入って、第13回世界料理オリンピックのチームに参加出来る事になりました。その開催国がドイツでしたので、私とそのリーダーとなってオリンピックに出場したのです。第3位はスイス、第2位はドイツ、そして驚いたことに第1位は我々日本チームが獲得しました。私の両親も応援に来てくれていましたが、その時初めて父の涙を見ました。私の兄弟は、NATOの大使や、建設会社の社長、ミュンヘンの市長、ベルギーの議員等みんな立派な道を歩んでいて、私は彼らにコンプレックスを持っていたのです。ですからこの父の涙は私にとってこの上ない勲章であり、大変うれしく思いました。

こうした多忙な日々の中、「日本ではドイツ料理のイメージがあまり良くないのではないか」と考えるようになりました。ジャガイモ、キャベツ、ソーセージ・・・それだけではない、もっと日本人にドイツ料理というものを知ってもらいたいと思うようになっていったのです。そのうち独立して自分の店を持ちたいと考え、スポンサーがなかなかつかず資金繰りに苦労しましたが、16

年間務めていた京王プラザホテルをやめて、1986年に自分の店「カイトル」を新宿に開きました。

私には負けず嫌いの性格もあり、いつも目標を持ってそれに向かって努力をし、達成してしようとしてきました。自分の店を持てた事はその一つの成果です。又、自分は大変運が良いと思える事がよくあります。今迄色々なハプニングに遭遇してきましたが幸運により助かってきました。例えば三宅島で4時間も漂流したり、またスイスの雪山で足を折って遭難し兵隊や警察に救助されたり・・・命の危険にさらされたことが何度もあります。一番運が良いと思ったのは、バスの遅れのために乗れな

かった飛行機が、あの有名な片桐機長の墜落機であった事です。もちろんアンラッキーな事もありますが、些細な事ならそれを乗り越え、目標をもって良い仕事をしていくつもりです。自分の料理はどちらかというとクラシックです。マスコミのせいかな日本の料理には5〜6年で回転してしまうような流行があるように思いますが、結局基本に戻ってくると考えています。ですから見せ方は色々あるでしょうけれども、基本は護らなくては成らないと考えています。良い仕事をしていますので、是非私の店にお立ち寄り願えたらと思います。