

プロローグ 失敗寸前のロールキャベツを美味しくする方法

世の中に存在する食べものは、から揚げ・ハンバーグ・チキンナゲット・焼き肉・（タルタルソースをいっばい付けた）エビフライ・たこ焼き・白いご飯・マヨネーズ・シュークリーム・チョコレート・ポテトチップス・ドーナツ・シヨートケーキだけでいいと思っていた幼少時代。それら以外の食べ物は、全く興味もなかった私でしたから、まさか食の職に就くなんて大学卒業後の就職したての頃までは、胡麻粒サイズも考えたことはなかったですね。

それがびつくり。知らぬ間に人生が調理されていくうちに、いつしか自分で人生も素材も調理するようになり、気づけば、食の世界にどっぷりのめり込んでいる自分がいるじゃないですか。

さらに、無謀にも我流で、何度も溺れては浮き上がって、いつの間にか十余年経営してるんですから、人生や運命って、わからないものですよね。

とまあ、どんなに地獄をみても、食べることだけは惜しまず、命をかけて挑戦し続けてきた自分にとって、支えてくれてるかけがえのない方々同様、「食」も恩人（食）であり、今を生きる糧となっています——「命」「食」「今」——よく見ると、全て「人」という字形と似てるんですよ。つまり、そこには必ず「人」がカギを握っているということです。

また、本書のテーマのひとつでもあるビジネス（仕事）の「仕」だって、人偏です。無論、もっともっと「人」が付く漢字はありますが、そんな大事な「人」なのに、私は「人」とのコミュニケーションが大の苦手です。

素材と向き合って料理したり、様々な縁を結ぶことは得意なのに、なぜこんなに対人が苦手なのか……。仕事をしていく上で、極めて「人間関係」が重要なのに。だから、苦くて辛くてしょっぱい思いをしがちなかもしれません。しかもっ面しそうな不味い経験を、人生の転落とすれば、本の中では多少ほやかしている部分もあります、相手ありきのことですので、その旨をご理解頂けますとありがたいです。

上記のことも含め、料理で私の履歴を表現するならば、ロールキャベツの巻きが

甘く、煮込んでる途中で中身が飛び出て、「あーあ」って、悲惨な状態になっても、「仕方ないか」で済まさず、「じゃあ、ご飯入れて、リゾット風にしよう」と思い立って作ったら、意外な美味しさに着地したって感じの道を歩んできています。

ややくどい比喻でしたが、転落を天楽に変えている人生ということですが、とはいえまだ調理途中ですから、これからもっと手作りしていかねばですが、まずは恐縮ながらも三十七年の試作段階を詰めてみました。

下ごしらえが長くなりましたが、小さな前菜からはじまる『戦場と孤独のフードビジネスを生き抜く』フルコースを心ゆくまでお召し上がり下さいませ。

この度は、ご来店ありがとうございます。

二〇一五年九月

園山真希絵

目次

プロローグ 失敗寸前のロールキャベツを美味しくする方法

5

第1章 「食」への目覚め

——天職というものと出会うための運命と宿命

コンプレックスばかりだった少女時代

14

原点はお弁当づくり

20

東京での新生活

26

留学先での命がけの体験

31

食べ歩きに目覚めて

35

一番のお店を作る

43

コラム 1

第2章 『園山』第一創業物語

— 飲食店開業。賽は投げられ、ルビコン川を渡る

名付け親 60

紹介制のお店 63

開店後の試練 65

沖縄でリンカネーション 70

『おくりびと』から『贈り人』へ 76

誹謗中傷の渦中で 82

『園山』の幕が下り、新しい物語へ 92

第3章 『そのやま』第二創業物語

— 決意も新たに再び戦場へ。プロとしての誇りをもって

再起を決意 98

マイナスからのスタート 106

賛否両論あつていい 114

人生の余白 116

人材教育と採用及びチームワークについて 120

好きこそもの上手なれ 129

コラム 2

第4章 戦場と孤独の

フードビジネスを生き抜く

—それでも挑み続ける理由

インナーワールドとしての戦場 140

孤独という長所と欠点 142

心の糧として 148

記憶に残り、心に留まる人間に 156

飲食店経営者として気づいた——四原則

生涯恩返し 164

二人の祖母 169

エピローグ 豆大福の打ち粉のように 177

