



—なぜ海外でシェフを？  
「もともと海外で働きたいと思っていました。ニューヨークでの働き口を紹介されたこともありましたが、料理人である父からのアドバイスもあり、見習いとしてではなく料理長として海外に行くことを決心し、福岡の寿司割烹や料亭で修行を積みました」

—日本文化と日本食との関係についてどのように考えていますか？

「日本食と日本文化の間には、深い関係があると思います。日本人の素晴らしさの1つは繊細さで、それは日本食からも始まっていると思います。なぜ日本人が繊細なのか、それにはきっと箸の文化も影響しているのでしょう。西欧では、魚屋がウロコも内臓も骨も抜いた切り身にして、それをナイフとフォークで食べます。しかし、日本人はイワシやサバなどの魚を箸でつついて、骨から身を上手に取りながら食べる。それが日本の食文化です。そういう視点から、日本人の繊細さは、日本の食文化の影響もあると私は考え

常にクリエイティブとして磨きつづける

ます。日本食を通して、それを伝えていくのがシェフとして、自分の役目の1つです」

—ご自身にとって料理とは？

「料理は、男と女の関係と同じだと思っています。技術の問題ではなく、気持ちの問題。また、料理には芸術的なセンスも必要なので、シェフである限り常に良いものをクリエイティブして、腕を磨き続けたいです」

—今のご自身の『志』は？

「お客さんは、自分へのご褒美というかたちでレストランに来ると思います。招いた人間が、招かれた人間に感謝されるような、そんな空間を作るのがレストランの仕事だと思っています。料理を通してのお客さんとの交流を大切にしながら、そんな空間を作れる人間でありたいと思っています」

—これからも料理一筋でやっていけますか？

「シェフ以外の仕事の経験もありますが、仕事の後の満足感が得られませんでした。自分を主張するには、やはり料理しかない。だから、生まれ変わってもまたシェフになりたいと思います」



はやし ひでし  
林 秀樹さん (44)

パースにて日本食レストランを経営するオーナーシェフ。仕事を通して、オーストラリアに日本食、そして食を通じて日本文化を発信する。

14TH ANNIVERSARY パースエクスプレス創刊14周年記念号 パースへの初志



—“組み絵”というのはどういうものですか？

「日本の和紙、オーストラリアの色彩、ヨーロッパの印象派のイメージや立体を組み込んで作品にしています。ちぎり絵のよう

ですが、私は自分の作品を“組み絵”と呼んでいます。作品の材料となる和紙は日本から取り寄せた素材を使い、全て自分で手作りしています」

—作品が生み出される際のアイデアはどこからきているのですか？

「今まで9カ国に住み、23回引っ越しました。世界各地で陶芸、織物、油絵、水彩画、パティックなど、様々なものを学んできましたが、どこの場所でも、多くは自然からのインスピレーションが作るきっかけになっています。例えば、花の美しさやその花の色を見て、ハッとさせられ、その時に受けたインスピレーションを基に作品を作っています」

初志を忘れない

—今のご自身の『志』は、どういったものですか？

「最初に思ったことを大切に、そのやりたいと思った気持ちを持ち続ける。大変なことですが、それが根本になって、いろんなことができると思います。周りからの批判を受けても、負けずにやり続ける。いろいろ嫌なことを経験して、人は強くなりますよね。それが、人生なのかなと思います。何かやりたいことがあれば、やりたいと思った時に行動に移す。“鉄は熱いうちに打て”と言いますよね。以前、ベルギーで織物を勉強したことがあります。人生をその織物で例えるなら、縦糸にあたる両親や兄弟、友人、そして教育や環境といったものを十分に時間をかけて築き、横糸は自分の責任において、刺激や経験などで織ればいいのです。間違ったらまた抜いて織り直し、穴が空かない様にしっかりとまとめる。華々しくも、素晴らしくも、寂しくも、つまなくも、織物はできあがるのです。けれど、どんな織物でもその人しか織れない興味深いものになるはず。自分に合った、自分にしか織ることができない、そんな最高の織物ができるような『志』をもって、生き続けられたらいいなと思っています」

むつこ  
ボナルドー 睦子さん

組み絵作家。様々な国でアートについて学び、その経験から“組み絵”という自身の作風を形成。様々な国で個展を開く。

