



ホテルで懸命に働いたことが認められ、公邸料理人をやってみないかという声をかけてもらいました。料理はある程度できたのですが、テーブルセッティングやワインの知識、それ以前に公邸の一員としての言葉遣いや対人姿勢など、何も知らない私を指導してくださったのが大使夫妻です。公邸での4年間は、私にとって人間修行の期間。さらに、帰国後に改めてフランスで働く際には、公邸当時のお客さまに支援していただくという幸運にも恵まれました。

市場に新鮮な魚介類の少ないセネガルで、海岸の釣り人から採れたばかりの魚やイセエビを分けてもらったのは、楽しい思い出です。フランス語を話せるようになったモロッコ時代には、現地の食文化を深く学ぶことができました。クスクスをはじめとする本格的なアラブ料理や火の使い方などは、独立後に打ち出した無国籍料理のアイデアの源になっています。

1任期2年から3年は長いようですが、刺激にあふれる異文化を体験しながら過ごせばあつという間。住居や収入などに心配がなく働くことができ、自分が料理人としてどのような道に進むべきか、じっくりと見つめ直す時間にもなると思います。

1946年生まれ。15歳で修業開始。銀座東急ホテル等を経て、69年より4年間セネガル、モロッコ公邸で働く。72年に渡仏し、マキシム(パリ)等で修業を重ね、75年帰国。87年に「KIHACHI」をオープン。2017年3月、内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会総本部副会長に就任。

## 現地料理を学びながら自分を見つめ直す時間

熊谷喜八

## 海外で各国の要人に あなたの腕前を 披露するチャンスです

公邸料理人希望者は、まず当協会に経歴や希望条件等を付して登録申し込みを行って頂きます。登録のための応募要領、採用条件等詳細については、当協会に直接照会するか、インターネットにて[www.ihcsa.or.jp](http://www.ihcsa.or.jp)をご参照願います。なお、登録応募要領、雇用条件、採用方法の概要は次の通りです。

### 【 募集要項 】

#### A 登録申請

- ① 募集時期 — 随時
- ② 応募資格 — 調理師免許を取得していること。応募にあたっての年齢制限はありません。
- ③ 応募方法 — 当協会所定の登録用紙に所要事項を記入の上、当協会に提出。

#### B 雇用条件

- ① 契約期間 — 公館長の任期に準じます(2~3年)。
- ② 給与・賞与・昇給  
————— 公館長と面談の上決められます(年齢・経験・勤務地などが考慮されます)。
- ③ 休暇 ——— 定休日の他、有給休暇があります。

#### C 上記に加え、外務省より以下のようなサポートが提供されます。

- ① 公用旅券の発給
- ② 旅費 ——— 自己の都合、またはその他の理由により契約期間満了前に帰国する場合を除き、往復航空賃が支給されます。
- ③ 健康管理のための休暇旅行費用  
————— 外務省の定める「特定不健康地」に勤務する場合には、健康管理のための休暇旅行費用が補助されます。
- ④ その他 ——— 勤務時間中における病気・けが等に対する補償として、海外旅行傷害保険に加入する場合には、その費用が補助されます。

#### D 採用決定までの流れ

- ① 公館長からの料理人紹介依頼受付  
————— 当協会に料理人紹介を希望する公館長より採用条件を確認します。
- ② 第一次選考 (書類審査等)  
————— 当協会でご館長の求める採用条件に該当する登録者を選定し、応募の可否を確認します。応募可能な登録者の経歴等の記録を公館長に提出し、書面審査致します。
- ③ 第二次選考 (面接)  
————— 当協会でご館長が面接を希望する登録者との面接を手配します。面接で双方の条件等を直接話し合います。
- ④ 採用決定 ——— 面接の結果を踏まえ採否が決定されます。