

# 吉本 幸則

高44期

中華料理店「追立」シェフ

取締役 統括店長



在校生の皆さん、はじめまして。44期ラグビー部出身の吉本と申します。

私が料理の世界に入って早や23年。在校生の皆さんの人生より長く、料理に携わっていることになります。

味の評価というものは、個人の嗜好に左右されることも多く、子どもの頃は好き嫌いなどがあるものです。例えば皆さんは、人参嫌いのお子さんのために、お母さんが人参をみじん切りにして、お子さんに分からないようにハンバーグに混ぜこみ、そして食べさせるみたいな話を耳にしたことはありませんか。

私は、このハンバーグに料理の本質を垣間見る様な気がするのです。食べ手のことを思いやり、人参を美味しく食べてもらおうとする作り手の愛情とともに、こねられたハンバーグ。

料理とは、目に見えない思いやりや優しさ、愛情といったものを形にしたものだと思うのです。

それは、我々の母校生野高校の至誠という精神にも通じるものがあると思います。

私は、料理というものを生業とし、お客様に料理を提供できることにこの上ない喜びを感じながら、毎日厨房に立っています。

厨房では、しんどいことやつらいことも多々あります。ですが、その喜び、またお客様から「美味しかったよ。ごちそうさま」と声を掛けられた時の達成感、そういった充実した気持ちは、時おり訪れる人生の谷間を忘れさせてくれるものです。

自分の好きな道であれば頑張れる。たとえ途中で、大きな石が転がってようとも、流れの激しい川が流れてようとも、きっと乗り越えていけるはずです。

在校生の皆さんには、ぜひ、自分がこれと思う道を見つけ、至誠の精神とともに、一步一步愚直に歩んでもらいたいと、切に願います。

## ■プロフィール

平成8年 大阪大学経済学部卒業

現 在 有限会社 追立 取締役 統括店長