



## 「感謝」—恩師 相川 方先生—

相川 方先生は1925年東京品川で生まれ、女子栄養大学本科、大妻技芸校裁縫専攻科、東洋大学経済学部で学び、女子栄養短期大学調理実習室に籍を置き、短期大学調理研究室教授、香川栄養学校主事、女子栄養短期大学名誉教授、香川栄養専門学校(現香川調理製菓専門学校)副校長に就任され、引退なさるまで食関係分野及び調理技術一筋に歩まれた方でした。中国料理が専門で、よく中国本土、台湾など頻繁に調理研究に出かけておられました。

さて、本題に移りますと、若いときは、実現可能か不可能かは別として、自分の将来に「夢」を持っている人が多くいると思います。今回の東京オリンピックを観戦して、自分もメダリストになりたいと思った若者も多くいたと思います。現在、受け持っている専門学校の生徒の将来は、自分の店を持つ、海外に出て働く、ホテルの総料理長になるなど、自分の作った料理やお菓子でお客様を喜ばせ幸せにしたいという食の世界の夢を持つ生徒が大半です。一人でも多く実現させて欲しいと願っています。当時、自分はどう将来について考えていたか、今、振り返れば、夢などより現実的に現代を社会人として生きていくために『腕に職を持ち』、一生食べていければ良いと切実に思っていたことを、思い出します。『凡人』にはそれが、一番確かではないかと思う。しかし、ある人との出会い、指導を受け、教育者として、専門学校での生徒への教育、指導に「夢」を持てた事は自分にとってかけがえのないことであったと常々感じています。その出会った方とは、恩師『相川 方』先生なのです。

私は、昭和49年香川栄養専門学校に入学しました。そこで、先生と初めて対面したのが、中国料理の実習授業のときでした。中国料理と聞いたら、ラーメン、餃子、チャーハン、野菜炒めしか知らなかった自分は、目の前で、名前も知らず、食べたこともない中国料理を手際良く調理し、広角滑らかに手順とポイントを説明し作り上げて行く姿に圧倒されたことを憶えています。調理を目指す意思が強い生徒ならば、気持ちが引き締まるでしょうが、兎に角食べていける道を探そうと思っている自分が具体的にはどのように取り組んだらよいのか皆目ならず、真剣に学ぶ気持ちに欠ける自分には、「なにか場違いな所」に来てしまったと、当時は後悔したことを憶えています。ここは、中途半端な気持ちで来るところではなく、

調理を本気で一生の仕事にしたいと考える若者が集うところであると感じるぐらい、相川先生の調理の手際と説明される話術の素晴らしさが自分には今でも記憶に残っています。当時の調理部門の講師陣は、相川先生を筆頭に日本料理は「つきぢ田村」の二代目田村輝明先生、中国料理は桐生照夫先生、西洋料理は水口多喜男先生、平野雄一郎先生と錚々たる方々が指導されていました。本当にこの方々は私が語るのには失礼だと思いますが、プロの調理師であり、自分の心は威圧され圧倒されました。相川先生はその方々の上に立ち、実習室の総指揮を執っておられました。とても軽々しく近づける存在ではありませんでした。それは卒業するまで変わる事はありませんでした。

卒業後、縁あってか、私は当校に入職しました。私が配属されたのは専門学校の集団給食調理実習室で、実習生に大量調理を指導する職場でした。相川先生は直接の上司でしたが、先生はほとんどが調理師科の調理実習室にいらしていましたので、私の業務する所に殆ど在室されませんでした。ただ、そこで調理した給食は毎日召し上がり、何か問題点が有ると呼ばれて注意やアドバイスを受けました。特に、『中国料理』のメニューのときは、味付け、切り方など厳しかったことを憶えています。相川先生は、慶応大学学生食堂に向われ、室長をされた方で、そこで1,000食以上の調理をされていたと後日うかがいましたが、先生のアドバイスは的確でした。因みにそこで部下として働いていた方が、後日、四川飯店で修行され、柏知味齋の総料理長、当校の中国料理非常勤講師、現在五井四川料理「華川」店主の桐生照夫先生です。相川先生は、慶応大学の頃から桐生先生の素質を見出され、中国料理の道を極めることを勧められたとうかがっています。

私は、入職して一年もたたない内に、先生に呼ばれ、「この学校で生きていくためには、要するに教育に携わるには、まず、生徒教育に必要な資格を取得すること。」と言われました。自分は、調理師の資格だけで十分と思っていたので、これから、また、勉強をして資格を取るのか、しかし、合格する保証は有るわけではなく、合格しなければ、この学校で生きていくことは不可能であると、そのことで頭がいっぱいになりました。まず、栄養士(このころは国家試験有)そして家庭技能検定資格、

専門調理師資格取得。また、こうも言われました。「調理師科の生徒を教えるには、生徒以上の学歴が必要です。昼間はここで勤務し、夜、大学で学び、それだけではなく生徒教育、指導の基礎をしっかりと学ぶ教職も取らなくてはいけない。」当時の勉強嫌いな自分の頭を、“この場所で調理をしているだけでは駄目なのか”という思いが幾度も巡りました。“なぜ”と思う気持ちが強かったのを憶えています。“そうしなければこの学校では生き残れないのか”とも心の中で考えていました。それだけ相川先生のプレッシャーは強く、逃げ出すことは許されないと強く感じました。しかし、この命令とも言えるアドバイスが、自分の人生に大きく関わり、現在の自分が有るのだと、今でも強く思っています。また、学ぶ事も好きになっていきました、もしかして、相川先生は自分がこうなっていくだろうと考えて指導して下さったのかもしれませんが。前記した資格はすべてクリア出来ました。勉強嫌いな自分がクリアできたのも、先生の経験からのアドバイスとプレッシャーのおかげでした。試験に合格し、意気揚々と先生に報告に行った自分に「資格を取ったといっても、見返りを求めない事。周囲の人と同じスタートラインに立っただけ。これ以後の努力が、自分の将来を決めていく。」と言われ、自分を甘やかすことはしませんでした。しかし、先生に言われるままクリアした資格、経験した勉学、自分としては、大げさと思われるかもしれませんが、全て、自分の将来にプラスに働いたのです。過去を振り返り、先生との出会いがなかったら、今の自分はなかったと思います。

ここで、仕事を離れた別の先生の一面を語りたいと思います。先生は、自分をよく学外の仕事に連れて行ってくれました。香川 綾先生、相川先生、私と三人で出かけたこともあります。当然自分は綾先生の鞆持ちの役目で、お二人の歩く三步以上も後ろで歩くほど、ついて行くのに緊張していたことを憶えています。美味しいと評判の店、卒業生の店、講師の先生の店なども連れて行っていただきました。どの店に行っても、当然ながら先生は一目置かれる存在でした。また、調理関係の専門学校

の会合などでは、相川先生は会長や副会長などのポストではありませんが、役職についておられる方々は、問題があれば先生に意見を求めていました。本当に先生は何とも言いぬ存在感のある方でした。このような一面も思い出されます。自分だけではありませんが、先生は、人前では若い人達を前面に出して、仕事内容や立場について将来性のある若者と紹介していました。前記したように厳しい先生でしたが、本当に自分の周囲で働く人達の将来を常に考えていらしたと今となって感じます。

先生がお亡くなりになる数年前、先生の入居されている施設にお伺いしました。学校を退任して、この時までお会いすることはなかったのです。施設の応接室に、そのとき学校関係者が5、6人いたと思います。先生はなかなか出てこられませんでした。そこには理由がありました。先生を拝見したときに解りました。本当に90歳を過ぎた女性にはとても見え、若々しく見えました。身だしなみにとても気を遣っていたのです。さて、先生が皆をゆっくり見渡して最後に自分を見たとき「この子憶えている。」と、じっと自分の顔を凝視して言われたのです。当時90歳を過ぎていたので、寄る年波で過去のことは忘れてたり、現代と合わさって考えてしまったりされることもしばしばあったようです。顔見知りの人でも思い出すのに苦労されているようでした。その言葉を聞いたとき、本当に“嬉しく”感じました。相川先生が思い描いたような自分の将来、先生の思いを半分も達成していない自分を憶えていただき、その言葉を聞き、その目を見たときの感動を今でも憶えています。

最後に、本当に先生に出会えて良かったと思う気持ちと同時に“感謝”で一杯です。この一言に尽きます。長い間お疲れさまでした。ご冥福をお祈りいたします。

令和3年10月

香川調理製菓専門学校 調理学研究室 長谷川 満

## —— 故相川 方先生のご略歴 ——

大正14年5月13日生まれ

### 学 歴

東洋大学経済学部経済学科卒業  
女子栄養学園本科卒業

### 職 歴

昭和25年 女子栄養学園入職 助手  
昭和29年 講師昇格  
昭和41年 香川栄養学校 助教授昇格  
昭和51年 香川栄養学校 学校部長  
昭和53年 香川栄養専門学校 学校部長  
昭和55年 女子栄養短期大学 教授  
平成4年 香川栄養専門学校 副校長  
平成8年 香川栄養学園 定年退職  
香川栄養専門学校 副校長（特別嘱託）（～平成16年）