

自由部門 優良賞「レンガ積みの職人」

心理学部現代心理学科 1年1組 下反 由佳

「そのサラダしなってる。作り直して。いいかあ、野菜は、人だと思え。」

お盆期間で満席、注文が次から次へとくる中、いきなり何を言い出すのかと思った。「夏は暑さで野菜に新鮮さが無くなりがちだから、なるべく手で揉みすぎないようにね。」と、店長から野菜の混ぜ方を直されている間、私は、早く前菜を作りたい気持ちでいっぱいだった。サラダなんてただドレッシングをかけるだけで良いじゃん、そんな細かい所までやんなくてもどうせ分かんないよ、と思っていたからである。「ドレッシングってのは、纏わせる。いいか、ただ掛けたんじゃ駄目よ。」

私のバイトの店長は、お客に対してとても誠実な人だった。

私が個人経営のイタリアンレストランで働いたのは、高校を卒業した春からだ。飲食店で働こうとした理由は、時給が高かった、積極性を身に着けたかった、そして、まかないが美味しそうだったからである。実際、まかないはとても美味しかった。「安い料理で美味しいと思えるコスパがいい人間が、一番幸せなんよ。」という兄には食べさせないほうが良いくらい。本場は違って、オープンを開けた途端に、美味しいピザの匂いが漂ってきて衝撃だった。こんなものが私に作れるのか、不安だったが楽しさもあった。

そのレストランは単品でも勿論食べられるが、ほとんどがコースになっている。ランチは、前菜・主食・デザート、という形のレギュラーコースを頼むお客様が多い。私はそこで、前菜を作る仕事を頼まれた。

「何でコースがあるか分かる？」

「そういう決まりだからですか？」私は全然とんちんかんなことを言った。

「例えば、デザートでこの店に来たとするよ。そうしたら単品だけだったら物足りなく感じるかもしれん。でもお客様は、このお店でどれを頼んだらお得とか分からんじゃん。そのためにコースがあるんよね。」

ようするにコースはその店のお勧めが詰まっっていて、お客様の得になるようにしているそう。コースより好きな料理だけ食べたいなどと考えていた私だったが、その話をきくと、店側の戦略に乗るのもいい事なのかもしれないと思った。少なくともこの店は、ぼったくりではなさそう。自分家の近くで、田舎なのに沢山の人が来るのも分かる。

前菜はサラダと生ハムのマスカルポーネ巻き、カルパッチョ、あと一品は季節ごとに変えている料理がある。それは、牡蠣フライやエビフライだったり、パンにラタトゥイユだったり。私は牡蠣やエビは嫌いだったが、食わず嫌いだったようで、どれもとても美味しかった。これがコースで1700円ならば、確かにお得だ。サラダは野菜に酢とオリーブと塩を少々あえて、最後にタマネギやニンニクなどから作るビネグレットソースを掛ける。

サラダなんて、ドレッシングしか使わなかったの、こんなに面倒な作業をすることに驚いた。

店長は、どんなに忙しくても、自分が出されて嫌なものは出すなと言う。

「適当な仕事はするな、お客様を見て料理を作るんで。」

お婆ちゃんお爺ちゃんだったらトマトを小さめに切ったり、子供のデザートは親より早く作ったり、そういった思いやりが出来るために、常に考えて行動しないとイケない。昼は客が多く、スピード重視になりがちだが、それでも丁寧に仕事をするように心掛けた。そうすると、仕事は大変で疲れるが、大きなやりがいを感じるのである。自分の作った前菜を見て喜ぶ顔を見ると、私はとてもこの仕事に誇りを感じた。

そういえば大学の講義で、仕事に大きな意味を付けることが大事だということを教わった。三人のレンガ職人の話だ。旅人はレンガを積んでいる男に出会い、「ここで何をしているのですか？」と尋ねる。するとその男は、「見りゃ分かるだろ、レンガ積んでるんだよ。毎日毎日、なんで俺はこんなことしてるんだらうな。」と答えた。旅人は「大変ですね。」と言い去っていく。また旅人は、レンガを積む別の男に出会う。「ここで何をしているのですか？」と聞くと、「壁を作っています。まあこの仕事で家族が食べていけるんだから、文句は言えないね。」とその男は答えた。旅人は励ましの言葉を残し、去っていく。またまた旅人は、レンガを積む別の男に出会う。その男は「歴史に残る大聖堂を作ってるんだぜ。」と答えた。

「大変ですね。」

「とんでもない。ここで多くの方が祝福を受け、悲しみを払うんだ。素晴らしいだろう！」
旅人はその男にお礼を言い、元気に歩き始めた。

この話に出てくる男は、まるで自分のことのように思えた。仕事に大きな意味を見出すことは、モチベーションを高めるうえで大切な事だ。モチベーションが低い仕事というのは、おそらく、酷く雑なものだろう。私は、ドレッシングをただ掛けているのではなく、人を幸せにする料理を作っているのだ。そう思いだしてからは、前菜が綺麗になったと褒められるようになった。

飲食店の仕事は大変だ。でも、ここでの経験は、社会で働いくうえで為になる経験だと思う。私の将来の夢はまだ決まっていないが、どんな仕事でも「人を幸せにしている仕事だ。」と胸を張って言う大人になりたい。

<講評>

誠実なレストラン店主のもとで働く経験を通して、筆者がじんわりと気づかされ、やがて確かに実感していく「働く意味」や「生きる意味」というものを、レンガ積みの職人の逸話によって鮮明に焦点化し、作品のテーマに力強さを与えている。自分の日常体験と格言的な寓話などを材料にして、働く時のモチベーションの大切さについて、分かり易く説得力のある文章構成で語っている。一種ユニークな若干哲学的とも言える思考を重ねており、読者の共感を得ることに成功している。総じて、仕事の大切さを伝えようとしているエッセイである。筆者が伝えたいことに筋道が通っており、簡潔で引き締まった文章に好感がもてる。そのうえ、具体例をあげて伝えたいことを説明しており理解しやすい。筆者の真面目さ誠実さが伝わってくる。

審査委員／吉目木晴彦、八木秀文、大庭由子、小倉有子、富岡治明（委員長）