

毎週日曜発行
2023 2/5

こども新聞 週刊がほピョンプレス

がほピョンプレス



河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)

みんな 子ども だった!?

34

サッカーの日本代表には、海外遠征に付いていくシェフがいるよ。福島県広野町の西芳照さん(61)は2006年のワールドカップドイツ大会から5大会連続で、チームに同行したんだ。西さんに子ども時代を振り返ってもらいました。

◇
今は南相馬市になった小高町で生まれ育ちました。自然が豊かなところでしたね。小学生のときは放課後の校庭でソフトボールに熱中したり、外

きょうのテーマ

みんな思い出

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

居酒屋手伝い 料理の道に

西芳照さん(61歳・サッカー日本代表専属シェフ)



にし・よしてる 1962年、南相馬市生まれ。原町高卒業後、東京で料理の道に進む。97年に開設(かいせつ)された「Jヴィレッジ」(福島県楡葉町、広野町)で総(そう)料理長を務(つと)めた。いわき市で「ニズキッチン」、広野町で「くっちいな」の2店を経営する。くっちいなは、おなかいっぱいという意味する方言「腹(はら)くっちい」から名付けた。

訪問した国の料理人と話すのも楽しみ。互いにレシピを教え合います。「うまい料理を作る」という目標は世界共通ですね。

遊びをしたりと、あまり家にいなかったかな。



通知表に「ちゃめっ気があり過ぎます」と書かれるほど、にぎやかな子でした。成績もいまひとつでしたが、小学5、6

年の担任の先生が教え方が上手で、勉強もするようになりました。

小学生のとき、家の建て替えがあり、大工さんに憧れました。柱に穴を開けたり、くぎを打ったりする作業を手伝わせてもらいました。「建築家になろうかな」なんて

考えましたね。

両親は大学に進んでほしかったようで、原町高に入学しました。料理と出合ったのは、東京で予備校生をやっているときです。

中学の同級生が居酒屋で働いていて、「忙しいから手伝ってくれ」と。店は大勢のお客さんでにぎわっていました。田舎には居酒屋なんてありません。「小高で居酒屋をやれば、もうかりそ

う」と考え、親に「料理人になる」と宣言しました。母は泣いていましたね。



修業を積み、政治家も多く訪れる店で板前をやっていました。有名人と理由で特別扱いはしませんでした。一般人も政治家も同じお客さん。サッカー選手にも普通に接するよう心がけています。

日本代表に同行するようになって、食事の大切さを改めて感じました。しっかり食えることが良いプレー、勝利につながる。そんな選手から「おいしい」と言ってもらえるのが喜びです。食えることは生きること。みんなには、料理はもちろん、何を食えるのが体にいいのかなどの知識も身に付けてもらいたいですね。(8面に関連記事)

今週の注目ニュース

◇10日(金) 海の安全記念日
2001年のこの日、愛媛県宇和島水産高の実習船「えひめ丸」が、ハワイ沖で米海軍原子力潜水艦に衝突されて沈没し、実習生ら9人が亡くなったんだ。事故を忘れず「安全第一」を再確認するための日だよ。

きょうの紙面

- 2面 サイエンス
- 3面 3分チャレンジ
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 聞いて学べる こども英語
- 7面 投稿特集



W杯戦士の胃袋支え18年

サッカー日本代表シェフ西さん

西芳照さん(61)は、サッカー日本代表の専属シェフとして、2006年のドイツから22年カタールまで、5大会連続でワールドカップ(W杯)を戦う選手の食事を担当してきました。世界で戦うアスリートの胃袋をどう支えているのか、取材しました。

西さんが日本代表の海外遠征に初めて同行したのは、W杯ドイツ大会予選の04年3月。シンガポールでの試合でした。

日本サッカー協会からの依頼は、調理場の衛生管理のほか、おにぎり・みそ汁を作ることで、選手の食が進みません。作ってから時間がたっていったので、ステーキは冷めて、パスタはのびていたのです。

「おいしい」が勝利を呼ぶ

「おいしい」が勝利を呼ぶ。西さんは「遠征中は観光でやる気が上がり勝利を呼び込める」と強調します。

日本代表のシェフを長く務める中で、試合2日前は銀ダラの西京焼き、前日はうなぎ

「おいしい」が勝利を呼ぶ。西さんは「遠征中は観光でやる気が上がり勝利を呼び込める」と強調します。

日本代表のシェフを長く務める中で、試合2日前は銀ダラの西京焼き、前日はうなぎ



カタールW杯ドイツ戦の前日、定番メニューのうなぎのかば焼きを作る＝西さん提供＝

海外遠征中の西さんの1日

- 6:00** 起床。着替えて朝食の準備をする
 - 9:00** 朝食の時間。選手たちが続々と会場にやって来る。その場で調理する「ライブキッチン」はオムレツと目玉焼き
 - 10:00** 朝食終わり。最後の方に自分も朝食を取り、昼食の準備を始める
 - 13:00** 昼食。ライブキッチンはステーキ、パスタ3種類、そうめん、そば
 - 15:00** 昼食終わり。次の日の打ち合わせ。少し休んで夕食の準備。時間がなくて自分は昼食を抜くことも
- 試合のある日は、キックオフ3時間半前までに、軽食としておにぎり3種類(サケ、梅、昆布)各40~50個、うどんなどを作り、スタジアムに届ける
- 19:00** 夕食。ライブキッチンは基本的に昼食と同じ
 - 21:00** 選手たちの夕食終わり。チームスタッフと遅い夕食を取る
 - 22:00** 夕食終了。翌日の準備に取りかかる
 - 24:00** 入浴
 - 1:00** 就寝

「おいしい」が勝利を呼ぶ。西さんは「遠征中は観光でやる気が上がり勝利を呼び込める」と強調します。

日本代表のシェフを長く務める中で、試合2日前は銀ダラの西京焼き、前日はうなぎ

カタール大会では、福島県産のサンマを使ったつみれ汁を提供し、人気を博しました。権田修一選手は「試合前日

自分も料理人として成長できました。感謝しています」と話しました。(1面に関連記事)



森保一(もりやす・はじめ)監督(かんとく)と記念撮影(さつえい)。西さんは「W」、森保監督は西さんを意味する「2」と「4」を指でつくった＝西さん提供＝