



「料理は、心を入れれば入れるほどおいでくる」と話す橋本さん。ふるさと徳島の徳島への感謝はひとしお。

料理への関心が強まった少年は、いつしか「もっと広大な世界で料理の勉強をしたい」と願うようになった。当時の教育はウラジオストック行きの新船が運行されるなど、国際的な動きも目撃していたこともあり、新天地にける少年の思いは一層強くなっていった。しかし、高校、大学への進学を望む軍人の父にその思いは理解してもらえなかった。少年は中学を卒業と同時に周りの反対を押し切り教養を飛び出

した。一度は連れ戻されたものの、船が回航して再び家を出た。11月23日、みぞれが降っていた。東京駅へ降り立った日のことを今もはっきりと覚えている。

誰も知り合いない。

片っ端から料理屋ののれんをたたいた。やっとなつてく

れたのは、小さな料理屋の女将さん。そこを出発点に自ら人脈を広げ、人並み以上に厳しい修行に耐えた。「絶対にこの道で成功してやる」。まじりつけない田舎者は、く

ぐんと成長し、24歳の若さで独り立ちの日を迎えた。弟子を連れ、有名な料理旅館や老舗料亭を渡り歩いた。

## 細かな観察 要領の域へ

1990年には始めていたホテルの系列が天皇陛下即位の礼「大嘗祭」の料理を担当することに。橋本さんは参謀格として宮中で50人の部下をまとめ上げ、3千食を作り上げた。大豆やら、鯛やら各地の献上品が山のように積まれ、大忙しの一カ月。とても貴重な体験だった。

シラク仏大統領が8年前に来日した際、東京赤坂の迎賓館で指揮も執った。また、2001年には京都市優秀技術者「現代の名工」に選ばれるなど、細部で着かなければ、40年の月日を費やした。技術の域にまで達した。

両親が亡くなった現在、里



東京・赤坂の迎賓館にて(橋本さんは中央)。シラク仏大統領が来日した際、ここで料理を執った。

帰りするのは夜更ながら数人で一回だけ。そのとき必ず立ち寄る場所が気比神社と徳島県海産物、アルバイト帰りの時「境内」絶好に成功しますよ」と手を合わせた日々。月明かりの海を思いつめながら「ぜひぜひに料理人になってやる」と心で誓った夜。「ふるさと」の景色は私の原宿。ほんやり眺めているだけで心を和ませ、活力をまたえたくれるんです」



中学生の頃、アルバイト帰りによく立ち寄った気比神宮。料理人としての成功を夢見て、手を合わせた。