

三二道德授業



この人が誰だか知っていますか？



三国 清三さん

- **北海道 増毛町出身**
- **現在は東京四ツ谷の「オテル・ドウ・ミクニ」などのオーナーシェフ。**
- **2015年 日本人の料理人で初のフランス政府からレジオン・ドヌール勲章 シュバリエ章を授与される。→フランスで最高の勲章。**

フレンチの巨匠

**料理人としての滑り出しは決して
順調だったわけではない。**

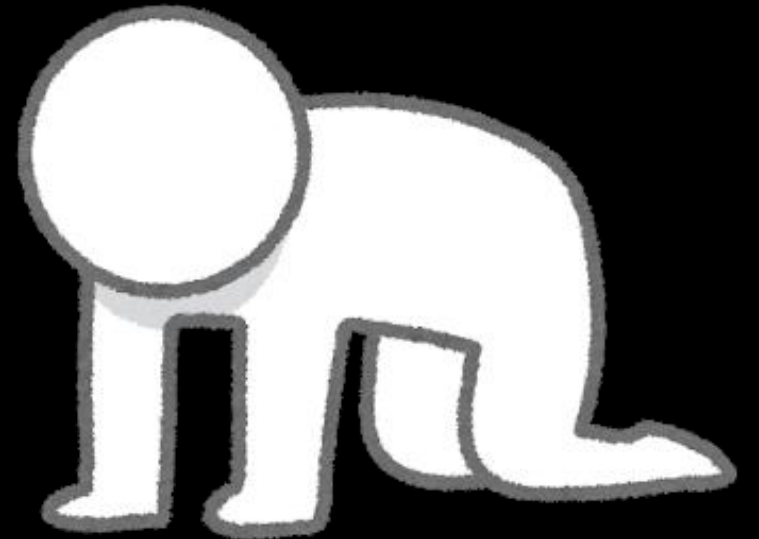
- **中学卒業後、札幌の米屋に住み込みで働く。**
- **札幌グランドホテルで修業後、18歳でパート従業員として帝国ホテル（東京）に採用→持ち場は洗い場**

- ・オイルショックの影響で社員の採用はなく、20歳になっても皿洗いのまま。

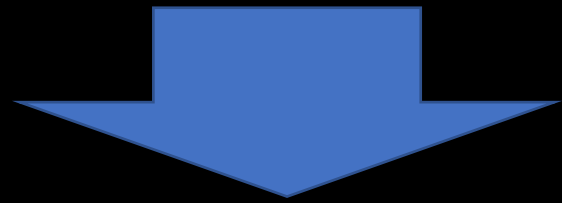


- ・「かなわないことってあるな」と諦めた…

しかし!



あることがきっかけで料理長に
呼ばれる。「増毛に帰りなさい。」
と言われると思ったら…



スイスのジュネーブの日本大使館の
料理長に推薦

20歳でスイス・ジュネーブの
日本大使館の料理長に就任！

大使館の料理人といえは、若くても
30歳程度。経験を積んだ人が就く
のが一般的。異例の大抜擢！

一体、何があったのでしょうか？

辞める前に自分がいた証しを
と、ホテルの全レストラン18カ
所を回って鍋をピカピカにしま
した。すると料理長に呼ばれま
した。「増毛に帰りなさい」と
言われると思ったら「大使館の
料理長に推薦したから、年明け
にジュネーブに行きなさい」と。
ジュネーブがどこかも分かって
いなかったけど、すぐに「行き
ます」と返しました。

到着後にアメリカ大使をもてなす晩さん会の準備。フルコースのディナーは初めて。大使がよく行く店を調べ、研修を頼み、三日三晩寝ずに準備

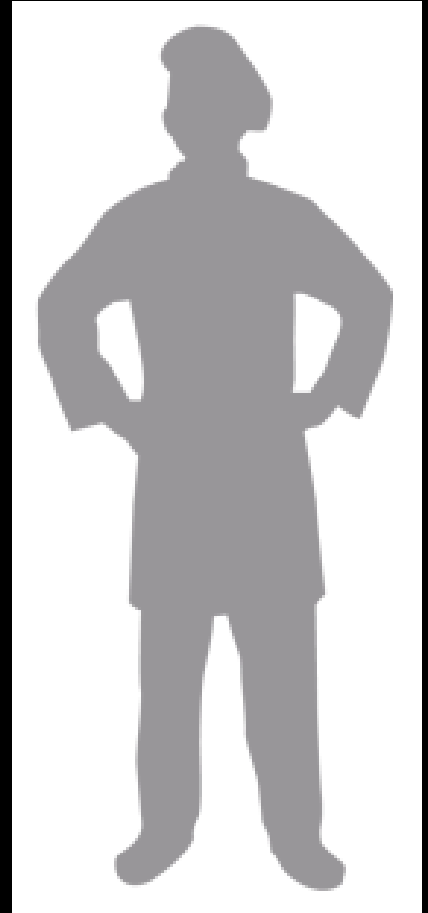
晩さん会で大使から、「どうして私の好みを知っているんだ。」と絶賛される。

その後も休みはさまざまな店で研修。

スイス初の三つ星レストランは、最初
は門前払い。

でも、諦めずに夕方まで店の前に
立っていたら...

なんと！



一体、何があったのでしょうか？

その後も休みはさまざまな店で
研修。長く修業した（スイス初
の三つ星レストラン）「ジラル
デ」は、最初は門前払いだった
けど、諦めずに夕方まで店の前
に立っていたら、シェフにちゆう厨
房ぼうの洗い場に連れて行かれました
た。たくさんの洗い物があった
ので、喜んで洗ったら「何がし
たいんだ」とあきれながらも、
話を聞いてくれましたよ。洗い
物に救われました。



**三国さんの仕事に対する姿から
学べることは何ですか？**

そんな三国さんの幼少期。

とにかく貧しかった。

友達の弁当はおかずがたくさん

入っているのに、自分は米だけ。

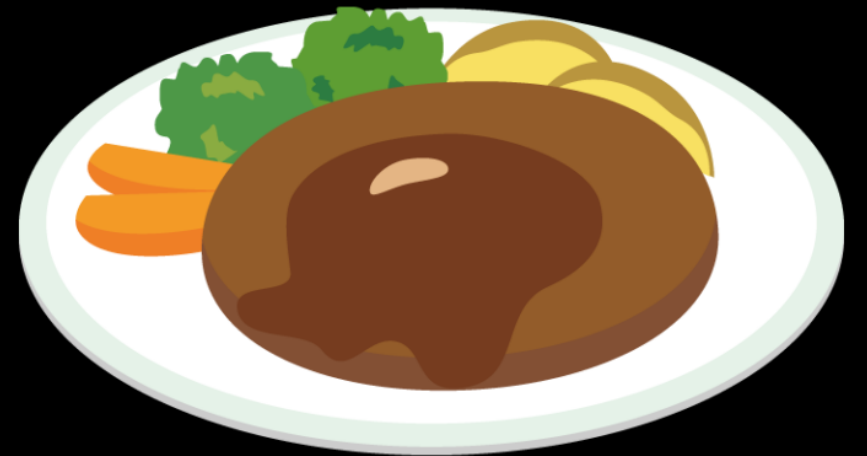
恥ずかしくて教室から出て食べていた。



周囲の多くのように高校に進学したかったがかなわず、中学校卒業後は住み込みで米屋で働きながら夜間の調理師学校に通った。

本格的に料理人を目指したきっかけは、
米屋の食事で出されたハンバーグ。

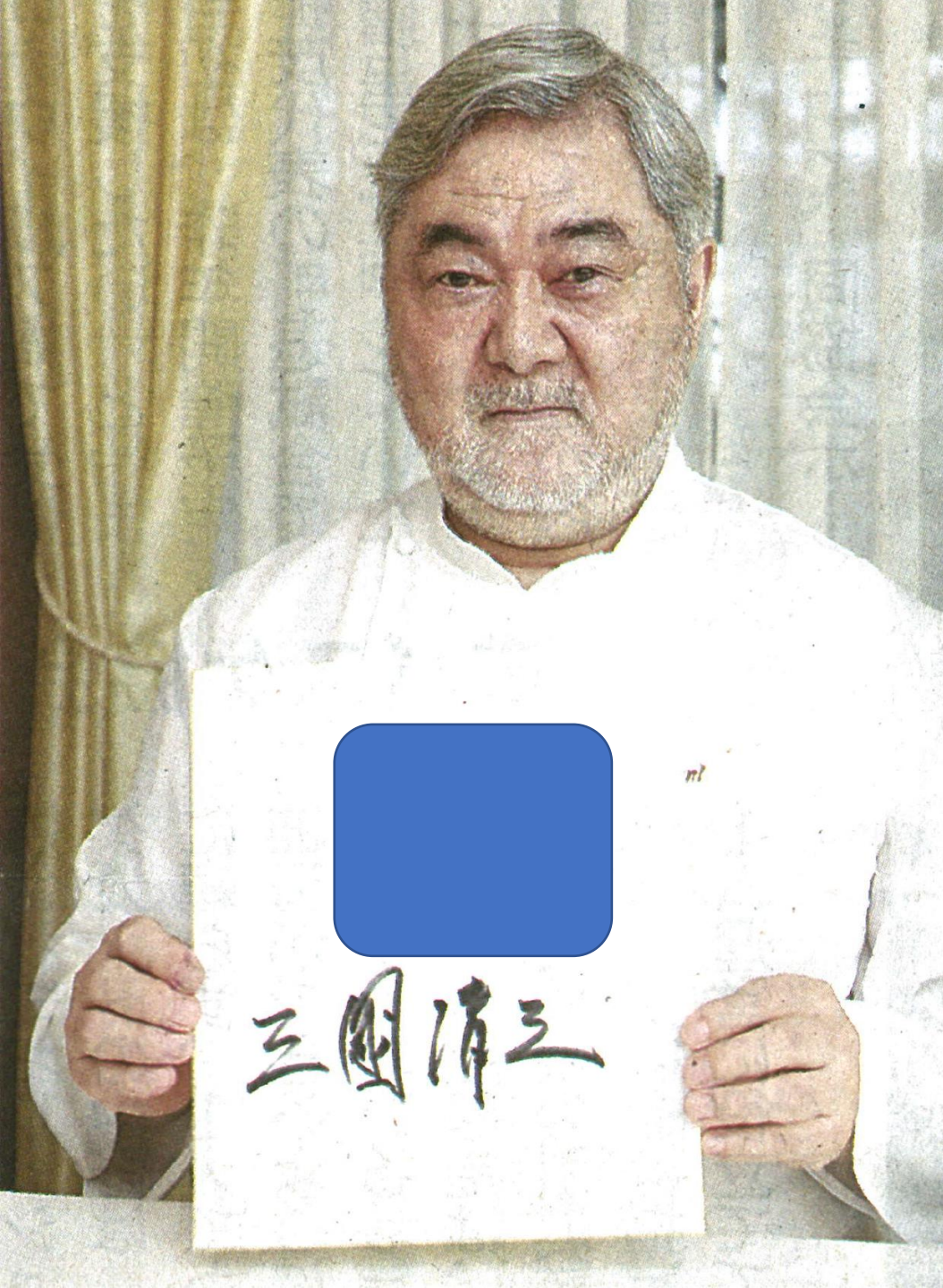
こんなにおいしいものをどうやって作るのか
と尋ねると札幌グランドホテルのものは
格別と聞かされる。



偶然、調理師学校の研修でホテルを訪れる機会があったので、厨房に向かい、「何でもするから働かせてほしい」と必死に頼んで仕事を与えてもらった。

現在、東京の四谷に構えた店には多くの
著名人らが訪れる。

成功した今も増毛を離れるときに母から
言われた言葉を胸に刻んでいる。



学歴がなくても
■は平等だ

志は平等 向上心持つて

今日の授業の感想を書きましょう。

誰でもできる新聞を教材化する 6つの技術 実践例

学校名 千歳市立泉沢小学校 氏名 矢島 勲	内容項目 A(5) 希望と勇気、 努力と強い意志	
題材名 志は平等	対象 学年	高学年
ポイント 新聞記事の内容や写真を使って、朝学習で実践できるミニ道德(15~20分程度)		

【ねらい】フレンチの巨匠 三国さんのどんな仕事にも全力で取り組む姿が、現在の成功につながったエピソードを通して、夢や目標を実現するために、目の前のことに力を尽くそうとする実践意欲と態度を育てる。

①発問(写真を提示)この人が誰だか知っていますか。

- ・?
- ・白い服を着ているからシェフかな?



②説明(三国さんの功績など)

この人は、三国清三さんと言います。

北海道の増毛町出身で現在は東京四谷の「オテル・ドゥ・ミクニ」等を経営するオーナーシェフです。2015年には、日本人料理人初となるフランス政府からレジオン・ドヌール勲章シュバリ工章というフランスで最高の勲章を受章したフレンチの巨匠です。

③説明(苦難の道のり)

そんな三国さんですが、料理人としての滑り出しは決して順調だったわけではありません。

中学卒業後、札幌の米屋に住み込みで働く。

札幌グランドホテルで修業後、18歳でパート従業員として、帝国ホテル(東京)に採用されるが、持ち場は洗い場。

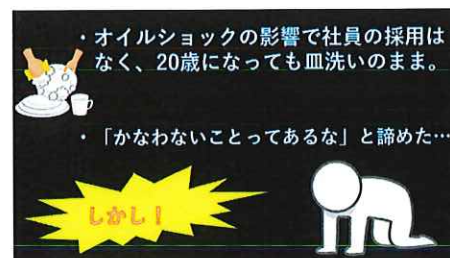
世の中はオイルショックの影響で社員の採用はなく、20歳になっても皿洗いのまま。

「かなわないことってあるな」と諦めた…

④説明(転機が訪れる)

しかし!あることがきっかけで料理長に呼ばれる。

「増毛に帰りなさい。」と言われると思ったら…



スイスのジュネーブの日本大使館の料理長に推薦。

20歳でスイス・ジュネーブの日本大使館の料理長に就任!

大使館の料理人と言えば、若くても30歳程度。経験を積んだ人が就くのが一般的。異例の大抜擢!

⑥発問 一体、何があったのでしょうか。

- ・急に人がいなくなったから
- ・いじわるで抜擢されたのではないかな
- ・三国さんは、何か特別な能力をもっていたのかな など

⑦説明（新聞記事の一部を提示しながら）

ホテルの全レストラン 18 カ所を回って鍋をピカピカにしたのです。鍋に付いているネジも 1 つ 1 つ外して綺麗に磨いたのだそうです。

辞める前に自分がいた証しをと、ホテルの全レストラン 18カ所を回って鍋をピカピカにしました。すると料理長に呼ばれました。「増毛に帰らなさい」と言われると思ったら「大使館の料理長に推薦したから、年明けにジュネーブに行きなさい」とジュネーブがどこかも分かっていなかったけど、すぐに「行きます」と返しました。

⑧説明（大使館 料理長に就任して）

到着後にアメリカ大使をもてなす晩さん会の準備が。フルコースのディナーは初めてです。大使がよく行く店を調べ、研修を頼み、三日三晩寝ずに準備。

晩さん会で大使から、「どうして私の好みを知っているんだ。」絶賛される。

⑨説明（その後の研修で）

その後もさまざまな店で研修。
スイス初の三つ星レストランは、最初は門前払い！
でも、諦めずに夕方まで店の前に立っていたら…
なんと！

その後も休みはさまざまな店で研修。
スイス初の三つ星レストランは、最初は門前払い。
でも、諦めずに夕方まで店の前に立っていたら…



⑩発問 一体、何があったのでしょうか。

- ・警察に捕まった
- ・追い出された
- ・店で雇ってくれた など

⑪説明（新聞記事の一部を提示しながら）

シェフに厨房まで洗い場に連れて行かれ、喜んで洗った。あきれながらも話を聞いてくれて、また洗い物に救われた。

その後も休みはさまざまな店で研修。長く修業した（スイス初の三つ星レストラン）「ジラルデ」は、最初は門前払いだったけど、諦めずに夕方まで店の前に立っていたら、シェフに厨房の洗い場に連れて行かれました。たぐさんの洗い物があったので、喜んで洗ったら「何がしたいんだ」とあきれながらも話を聞いてくれましたよ。洗い物に救われました。

⑫発問 三国さんの仕事に対する姿から学べることは何ですか。

- ・諦めない
- ・人が嫌がることでも進んでやる
- ・どんな仕事でも手を抜かない など

⑬説明（貧しい幼少期）

そんな三国さんの幼少期。とにかく貧しかった。友達の弁当はおかすがたくさん入っているのに、自分は白米だけ。恥ずかしくて教室から出て食べていた。
周囲の多くのように高校に進学したかったがかなわず、中学校卒業後には米屋で働きながら夜間の調理師学校に通った。

本格的に料理人を目指したきっかけは、米屋の食事が出されたハンバーグ。
 こんなに美味しいものをどうやって作るかと尋ねると札幌グランドホテルのものは格別と聞かされる。
 偶然、調理師学校の研修でホテルを訪れる機会があったので、厨房に向かい、「何でもするから働かせてほしい」と必死に頼んで仕事を与えてもらった。



⑭説明（成功した今でも残る母の言葉）

現在、東京四ツ谷に構えた店には多くの著名人らが訪れる。

成功した三国さんが今も増毛を離れるときに母から言われた言葉を胸に刻んでいる。

⑮発問（マスキングした写真と母の言葉を提示しながら）

四角にはどんな言葉が入るでしょう。

- ・夢 ・運 ・志 など

志は平等 向上心持って

今日の授業の感想を書きましょう。

⑯発問

今日、学習した三国さんのことが書かれた記事の見出しです。

「志は平等 向上心を持って」

この言葉の意味を考えながら、今日の授業の感想を書きましょう。

【使用した教材 2022. 4.26 北海道新聞朝刊】