

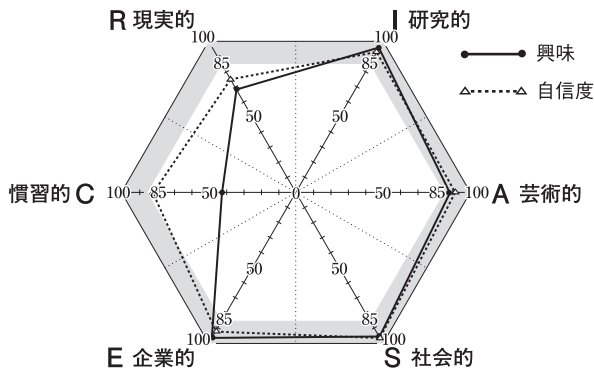
「旬香みつや」店主

料理人  
小長光史也さん (41歳)

高校の調理科を卒業後、数店で日本料理を修業。ノルウェーとチェコで公邸料理人を経験。帰国後の2008年に「旬香みつや」を開店。食材は国産にこだわり、勝沼ワインとも相性がよい和食が堪能できる。  
(阿佐ヶ谷駅南口より徒歩4分/杉並区阿佐ヶ谷南3-44-9 電話 03-6795-5328)



興味 (A検査) と自信 (C検査) の六角形



小長さんの  
職業レディネス  
判定

- 興味強い職業領域
  - 1位: I 研究的職業領域
  - 1位: E 企業的職業領域
  - 3位: S 社会的職業領域
- 自信強い職業領域
  - 1位: S 社会的職業領域
  - 2位: I 研究的職業領域
  - 3位: E 企業的職業領域・A 芸術的職業領域

興味が特に強いのは、Iの研究的職業領域(研究や考える仕事)とEの企業的職業領域(新しい企画を考えたり、組織を動かすような仕事)、Sの社会的職業領域(人に接したり、奉仕的な仕事)の3領域である。これらの興味・関心は「自分の店を持つ」という働き方の中に活かされている。  
自信については、全体的に高い傾向にある。店に関わる全ての仕事に一人に対処される中で、興味の有無に関係なく、自信が培われている。基礎的志向性は、D(対情報志向)、P(対人志向)、T(対物志向)の順に興味の傾向が強く、中でも特に好奇心の強さと人の役に立ちたいという気持ちが強く表れている。

母親が料理好きで、小長光さんは小学生の頃から料理に興味があった。パスタや麻婆豆腐などを作ると、その出来が家族に好評だったという。中学時には将来は料理の仕事に携わりたいと思い、高校は調理科に進学する。卒業後に銀座の割烹料理屋に就職、その後30歳までに5店ほどで修業を積み。そして30歳の時、夢だった海外での仕事のチャンスをつかみ、ノルウェー、チェコの日本大使館での公邸料理人を担当。7年ほど赴任する中で「もつとこつちにいたい」との気持ちもあったが、ちょうどその頃子どもが生まれたこともあって「自分の店をもちたいとい

う目標を実現させるには、今がないのではないか」との思いも募り、帰国。2008年に現在の店をオープン。旬の素材を活かした和食の店として、食通の常連たちの舌を楽しませている。  
週に2〜3回は朝6時に家を出て築地へ仕入れに行き、戻るとすぐに仕込みに入る。水・土曜はランチもやっていて夜も10時半まで営業するので、睡眠時間が短くなりがちだが、小長光さんは、「自分が供する料理とお酒で、お客様にほっとしていただく。その時間を楽しんでいただければ何より嬉しいです。この仕事は人に『いい時間』を提供することではない

かと思えます」という。  
逆に厳しい点としては、「自分がしっかりしていないといけないので、健康など自己管理には気を付けなければなりません。また、最近環境の変化の影響なのか魚や野菜など仕入れられる食材の幅も以前より狭まってきたような気がします。今後が心配ですね。」  
お客さんへの対応にも常に心を配る。「アレルギーがあればその素材を避けるのはもちろん、何度も足を運んでくださる方には前回と違った献立を入れてコースをアレンジします。」  
料理人を目指す若い人も多いが、「例えば自分の店をもつという目標を設定すれば、挫けそうになってもそこに向かって頑張ることが出来るのではないかと思います。誰かが何をやってくれるわけでもないし、自分でしっかりしないと目標には近づけない。自分次第という部分が大きいですが、やればやっただけ得ることが出来るのではないでしよつか。」  
VRTの結果を見ると、研究的、芸術的、社会的、企業的の各職業領域にかなり強い興味が表示されている。それは、自分だけで店の経営を担うためには、仕入れ、料理の創作から、お客さんへの対応や経営的な管理まで、幅広い範囲の要素が求められることを示しているようだ。