

# 躍動

2016年

7月号

公益社団法人 日本調理師連合会





頂点に挑む  
挑戦者  
No.84

京都の地で、静かに  
闘志を燃やす男

# 勝負それは日本 頂点に

自然環境を守り、地域を  
地元の食材を使って地域の生産者を応援する料理人お二人  
環境保全活動やコミュニティづくりなどにつながる大切な

京都府 ハトヤ観光グループ 和食「舞」  
にしぐち じゅん  
割烹調理長 西口 淳



森口 二番目の挑戦者は、京都市の「ハトヤ  
観光グループ 和食「舞」の割烹調理長、  
西口淳さんです。料理人を志した動機  
はどのようなものですか。  
西口 初めて作った料理が玉子焼きでした。小  
学生の頃、友だちが家に遊びに来て、玉  
子焼きを作って食べてもらって「美味し  
い」と言われ、とても嬉しくなりました。  
料理を作って喜んでいただけの仕事に就  
きたいと思いい、この世界に入りました。  
得意とする仕事は。  
森口 綺麗に天ぶらを揚げられることです。  
西口 綺麗に天ぶらを揚げられることでは  
森口 どのときに辛さを感じましたか。  
西口 長年一緒に働いてきた先輩が親父さん  
と喧嘩し、突然店を辞めてしまったと  
きです。  
森口 それでも頑張りましたか。  
西口 はい。先輩のいたポジションにつける  
チャンスだと思って頑張りました。  
森口 そうでなければいけません。師匠から  
学んだことは。



西口 「四季折々の自然の風景や花など、綺麗  
なものを意識して見なさい。そこから  
想像力を膨らませていければ、盛り付  
けにも必ず役に立つから」と教えられ  
ました。謙虚な気持ちを持つことも大  
事だと言われました。  
森口 その通りです。将来の夢を語ってくだ  
さい。  
西口 いつか自分のお店を持つことです。私か  
ら会長に質問させていただきたいので  
すが、会長の座右の銘を教えてください。  
森口 いくつもあるのですが、「先んずるは人  
を制す」「憂き事の なほこの上に 積  
もれかし限りある身の 力試さん」と  
いう言葉を紹介しておきましょう。前  
者は、人より先に事を起こさなければ  
ならない、という意味です。後者につ  
いては、つらい事はこれから先いくら  
でもあるが、限られた人生の中で嘆  
いたり泣いてはいる暇はない、やるしか  
ないんだ、と私は解釈しています。  
森口 これからも頑張ってください。(敬称略)

# 料理の為の闘い 挑む

応援する地産地消の実践!!  
に郷土料理を披露していただきます。「地産地消」は、  
もの。お二人の力作からその重要性を感じ取ってください。

京都府 ザ グラン リゾート 天の橋立  
おかだ いさお  
料理長 岡田 勲



森口 本日一人目の挑戦者は、京都府宮津市  
よりお越しいただいた「ザ グラン リ  
ゾート 天の橋立」の料理長、岡田勲さ  
んです。料理人になったきっかけをお  
話してください。  
岡田 実家が広島県の宮島で料理店を営んで  
おり、自分が成長するにつれ、いずれ  
店を継がなければならぬだろう、と  
思うようになりました。あるとき、知  
人から大阪で料理の仕事をしなかと  
言われ、この世界に入りました。  
森口 そうですか。では、ご自身のアピール  
ポイントを教えてください。  
岡田 鮭の骨切りが得意です。また、取引業者  
さんなどの人的ネットワークに支えられ、  
良い食材を手に入れていることです。  
森口 これまで辛かったことや苦しかったこ  
とは。  
岡田 修業し始めの頃、「触るな」と言われて、  
ろくに仕事をさせてもらえなかったこ  
とです。煮方になった当初は、当たり



森口 のとり方が難しく苦勞しました。  
森口 師匠からどのような教えを受けましたか。  
岡田 「一つ言ったら、百、同じことをしろ」と、  
一つのことをやり続けるよう教えられ  
ました。  
森口 いい言葉です。百より二百、二百より  
三百とやり続けることが上達の道です  
ね。最後に将来の目標は。  
岡田 自分のお店を持って、自分の手ですべて  
の料理を作りたいですね。たくさんのお  
客様を持てる料理人になりたいとも思っ  
ています。一つ質問させてください。会  
席料理の流れがつかめていない気がして  
います。腹八分目の料理がいいのか、豪  
華な料理がいいのか教えてください。  
森口 お客様の年齢などによりですが、どち  
らかというところ「足りなかった」と言わ  
れるより、「満足だった」と言われるぐ  
らいの量にしておいた方がいいでしょ  
うね。  
岡田 ありがとうございます。  
森口 ますますのご活躍をお祈りしています。  
(敬称略)



頂点に挑む  
挑戦者  
No.83

素材にこだわりぬく  
料理人



# 頂上に挑む

挑戦者 No.83  
調理風景

岡田 勲



椀物の盛り付け



焚合せの盛り付け



真剣なまなざし



焼物の盛り付け



# 焚合せ

かん  
な冬  
瓜穴  
子卷  
加茂  
茄子  
田舎  
煮  
落小  
芋  
火取  
無花  
果  
ちらし  
玉蜀黍  
有馬  
山椒

# 完 成 作 品

挑戦者 No.83

京都府 ザ グラン リゾート 天の橋立  
料理長 岡田 勲 (44歳)

出身地 広島県  
血液型 A型  
勤務先 ザ グラン リゾート 天の橋立  
住所 京都府宮津市字中野小字土井203-1  
生年月日 昭和47年2月14日  
師事した師匠 本田 健一/樽本 清吉  
特技・資格 調理師免許証  
歴史上の尊敬する人物 山本五十六

平成 2年 4月 大阪 北新地 由門 入社  
平成 6年 7月 リーガホテルアルザ泉大津 入社より  
リーガロイヤルホテル・ホテルモントレ大阪・仙  
台などで勤務  
平成26年 5月 宮津市 料亭ふみや 料理長就任  
平成28年 2月 ザ グラン リゾート 天の橋立 料理長就任  
平成28年 6月 現在に至る



# 焼物

編目  
太刀  
魚味  
噌柚  
庵焼  
き  
水室  
蕃茄  
新丸  
十梅  
ノ尾  
煮  
白瓜  
奈良  
粕漬  
け  
酢取  
生姜  
松葉  
打ち

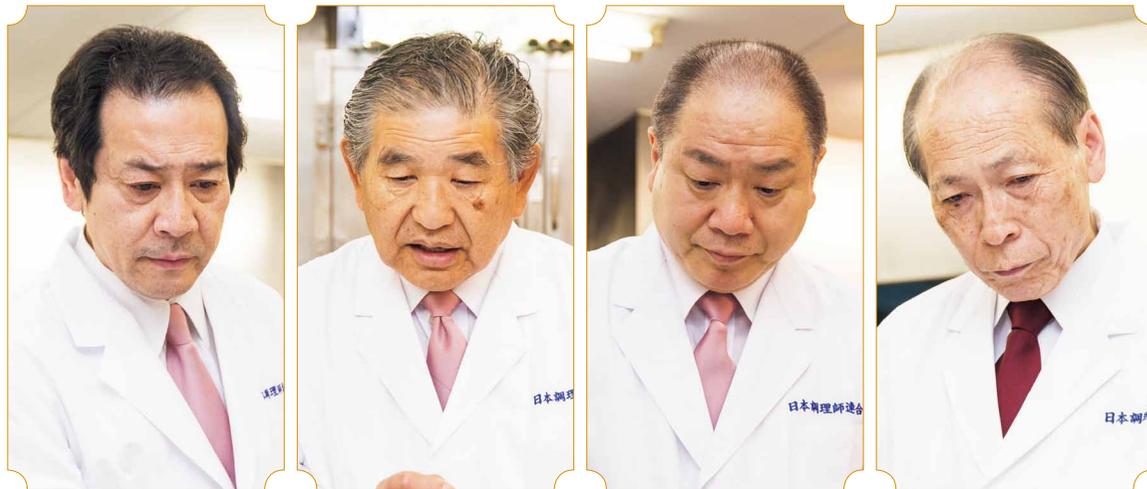


# 椀物

清汁仕立て

牡丹  
鱧  
ずんだ  
豆腐  
焼蓮  
根  
錦糸  
玉子  
潤菜  
酢橘  
梅肉

◆◆ 審査風景 ◆◆



◆◆ 審査員 ◆◆



公益社団法人 日本調理師連合会  
理事  
**上野 研二**  
出身地 徳島県  
生年月日 昭和29年6月2日  
勤務先 宝塚ワシントンホテル  
日本料理 島家 料理長



昭和54年 10月 「湯原グランドホテル」  
昭和58年 3月 「般若苑」  
昭和60年 3月 「応頂閣」主任  
昭和63年 4月 「ふかもと」料理長  
平成 4年 1月 「宝塚ワシントンホテル」  
日本料理 島家 料理長  
平成28年 6月 現在に至る



公益社団法人 日本調理師連合会  
専務理事  
**山崎 良信**  
出身地 京都府  
生年月日 昭和26年5月4日  
勤務先 琵琶湖グランドホテル  
取締役総料理長

昭和50年 7月 「笠屋町 割烹喜作」料理長  
昭和56年 4月 「割烹中川」料理長  
昭和58年 3月 「ホテル三笠温泉」料理長  
昭和60年 8月 「富美矢」料理長  
平成 2年 8月 「琵琶湖グランドホテル」  
取締役総料理長  
平成28年 6月 現在に至る



公益社団法人 日本調理師連合会  
理事  
**吉田 功**  
出身地 大阪市  
生年月日 昭和34年10月21日  
勤務先 四日市 料亭 大正館  
総料理長

昭和50年 4月 「料亭 南地大和屋」  
昭和55年 6月 「倉敷アイビスクエア」  
昭和56年 4月 「ガーデンパレス大阪」和食調理主任  
昭和57年10月 「料亭 南地大和屋」  
昭和60年 7月 「割烹 吉萬」オーナー料理長  
平成 2年10月 「四日市 料亭 大正館」総料理長  
平成28年 6月 現在に至る



公益社団法人  
日本調理師連合会  
理事  
**永野 秀利**

出身地：  
長崎県  
生年月日：  
昭和 18年 9月 2日  
勤務先：  
鳥よし本店  
総料理長



昭和44年 6月 「割烹 梢」料理長  
昭和47年11月 「料亭 浜新」料理長  
昭和51年 8月 「鳥よし茶屋」料理長  
平成 9年 4月 「鳥よし本店」総料理長  
平成28年 6月 現在に至る

審査員には「躍動」出版時まで  
出品者を一切知らせず、  
厳正な審査をしております。

◆◆ 挑戦者の勤務するお店 ◆◆

西口 淳 勤務店

ハトヤ観光グループ 和食「舞」

京都市南区東九条東山王町13  
TEL:075-691-8108



岡田 勲 勤務店

ザ グラン リゾート 天の橋立

京都府宮津市宇中野小字土井203-1  
TEL:0772-27-1371



# ◆◆ 審査結果 ◆◆

## 【 対決を終えて 】

この度は、「頂点に挑む」という企画に参加させて頂き、ありがとうございます。私自身にとって貴重な経験になり、又、岡田様の料理もとても勉強になりました。森口会長との対談の中で、緊張を解して頂き、ご指導して頂いた事を、今後の料理人生の糧とし、精進して参りたいと思います。

最後になりましたが、森口会長をはじめ、日本調理師連合会の役員の皆様方、翠徳亭のスタッフの皆様、撮影スタッフの皆様のお気遣いにととても感謝致しております。

誠に有難うございました。

西口 淳



この度「頂点に挑む」に参加させて頂き、心より感謝申し上げます。

普段、自分の調理場では感じられない、違った緊張感を味わわせて頂きました。他の多くの方々の仕事を見る事も大切な勉強であると、改めて思い直しました。

森口会長より頂きましたお言葉を肝に命じ、これからも精進して参りたいと思っております。

最後になりましたが、森口会長をはじめ、躍動取材スタッフの方々、会場をお借りいたしました翠徳亭玉塚店の皆様へ、心から感謝申し上げます。誠にありがとうございました。

岡田 勲

## 【 総 評 】

6品の料理を前にし、涼しさを感じました。夏らしくてきれいで、よくできた料理です。どちらの料理も高評価となりましたが、審査員全員で細部まで厳しくチェックし、さらなる高みを目指していただこうと考えました。

1番目の料理の椀物と焼物の量を若干絞られてはいかがでしょうか。焚合せも上手に作られています。ただ、個人的な意見になりますが、火取無花果は、焼物に添えるほうがじっくり溶け込むような気がします。

2番目の料理の御椀はバランスがよく、焚合せはきれいにまとまっています。焼物のホオズキに季節感が出ています。茶葉佃煮は、5月の八十八夜にマッチしそうな気がします。7月なら青い芽を使っても美味しいのではないのでしょうか。

統括審査員長 永野 秀利

どちらも喰い切りの良い料理だったと思います。1番目の料理の吸い物と焼物は、あと一つ具を減らされれば一層きれいに仕上がるような気がします。2番目の料理の焚合せに葉を使ったり、焼物の器を選ぶ際に重厚感より涼感のあるものを意識されると、より夏らしい料理が完成すると思います。 審査員長 上野 研二

どちらの料理も上手に作っておられ、喰い切り、という点では100点に近い出来栄です。1番目の料理の火取無花果は「炙り」のように仕上げられてるので、焼物などにマッチするのではないかと思います。2番目の料理の茶葉佃煮は、小さい器に盛ると、より効果的だと感じました。 審査員 山崎 良信

甲乙つけがたい料理対決だったと思います。1番目の料理に涼感を覚えます。「錦糸玉子」を「鶏卵素麺」などと表現すると夏らしさが感じられますし、献立名をひと工夫されると料理全体の完成度が上がると思います。2番目の料理の椀物と焚合せは申し分ありません。懸命に作られた姿が見えるようです。 審査員 吉田 功

|                                   | 西口 淳  | 岡田 勲  |
|-----------------------------------|-------|-------|
| 喰いの良い仕事はなされているか(食材同士の相性は合っているか)   | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 料理に季節感は表現されているか                   | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 料理の色合いは良いか                        | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 器と料理は調和しているか(器に対する量は合っているか)       | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 懐石料理の献立の一部として、三品の内容と盛り付けのバランスは良いか | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 料理に工夫がみられ、技術に創造性はあるか              | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 料理が日本料理として成り立っているか                | ★★★★☆ | ★★★★☆ |
| 総評                                | ★★★★☆ | ★★★★☆ |

※小数点第2位までの採点方式で計算しております。僅差のため★の数では同点となっておりますが、数値上は若干の違いがあります。



1番目の料理は、椀物の錦糸玉子が鮮やかですが、掛ける形にして立体感を出すで一層きれいに見えると思います。それと焼物の料理の数を絞ると、清涼感が増すでしょう。また献立名を一考しても良いかと思います。2番目の料理の吸い物は申し分ありません。焚合せは、蓋のある器を使われたほうが良いでしょう。焼物は、竹を外されると視覚的に一層すっきり仕上がり、料理の数が奇数であることを強調すると完成度が上がると思います。

公益社団法人  
日本調理師連合会 会長代行  
一般社団法人  
大阪府調理師会 理事長

尾崎 滋

出身地 兵庫県 生年月日 昭和22年2月1日 勤務先 日本料理 十方 代表

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| 昭和37年 4月 「くだおれ」      | 昭和55年10月 「割烹活魚料理 天遊」     |
| 昭和40年 5月 「松坂屋・長生殿」   | 昭和56年 8月 「大野屋旅館 迎賓閣」総料理長 |
| 昭和43年 4月 「アサダ・朝寿殿」   | 平成12年 2月 「日本料理 十方」代表     |
| 昭和49年11月 「食堂ビル・ドウトン」 | 平成28年 6月 現在に至る           |

開始から1年後に上位者による決勝戦を行う予定です。