

躍動

2016年

9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.86

「温故知新」故きを温ねて新しきを知る
進化し続ける有馬の料理人

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

兵庫県 ザ グラン リゾート プリンセス有馬
わたなべけんたろう
料理長 **渡部 健太郎**



仕事は常に「気」を入れ、
きめ細かく

森口 二番目の挑戦者は、「ザ グラン リゾート プリンセス有馬」の料理長、渡部健太郎さんです。料理人を志した理由を教えてください。

渡部 もともと料理が好きで、高校の調理科で学びました。先生から「お前は自分に甘いところがあるので、調理人として大成したいなら県外に出なさい」と言われ、最初に山口県で修業し、その後関西に出ました。これまで小山の親父さんに導いていただく中で、辞めたいと思ったことは一度もありませんでした。

森口 若いときに都会を見ておく意味は大きいと思います。料理を作るときにどのようなことを大切にしていますか。

渡部 「気」の入れ方で料理の出来栄が決まりますので、気持ちを込めることを習慣づけています。以前、気の入っていない仕事をしてしまい、それを親父さんに見



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。

滋賀県 長浜ロイヤルホテル
いなだ てつお
和食料理長 **稲田 哲男**



頂点に挑む
挑戦者
No.85

やる気と情熱の
料理人



夢は後進の育成と独立開業

森口 本日は、図らずも同じ愛媛県出身のお二人が参戦してくださいました。一人目挑戦者は、大和リゾート株式会社「長浜ロイヤルホテル」(滋賀県)の和食料理長、稲田哲男さんです。料理人になつたきっかけをお話してください。

稲田 半年間は忙しい仕事に体がついていかななくてしんどかったです。帰宅して玄關先で白シャツのまま寝てしまったこともありました。

森口 料理界に入り、どんなときが苦しかったですか。

稲田 十五歳のときに飲食店でアルバイトをしていました。その店の親方が格好よく、先輩たちに食事につれて行ってもらいうちにこの世界にあこがれるようになりました。

森口 料理界に入り、どんなときが苦しかったですか。

稲田 お客様のご様子が分かるカウンターと

森口 奥の厨房が連携し、情報共有すること大切にしています。

森口 ご自身が得意とする仕事は何ですか。

稲田 青梅の蜜煮と、庖丁の仕事です。

森口 師匠から学んだことは、

稲田 決して器用でない私に師匠は「日々、陰ひなたなく働き、調理場で用事を言いつけられる人間になれ」「冷蔵庫は金庫と同じ。大事にしなければならぬ」と教えられました。それを胸に、「二期一会」を自分の座右の銘にしなが、この一瞬を大事にしています。

森口 良い心がけです。夢を語ってください。

稲田 近隣の高校が調理科を開設し、その講師を務めることになりました。就職面でもサポートし、一人でも多くの生徒を料理界に羽ばたかせたいですね。若手料理人をしっかり育て、当社が所有する全国二十七のホテルに料理長として送り込みたいとも思っています。また将来的に自分の店を持つのが夢です。その勢いで夢を叶えてください。

(敬称略)



頂点に挑む

挑戦者 No.86
調理風景

渡部健太郎



椀物の盛り付け



真剣なまなごし



焚合せの盛り付け



焼物の盛り付け





焚合せ

子持ち鮎昆布巻
菊小芋 公孫樹南瓜
赤芋茎 湯葉
三度豆

完 成 作 品

挑戦者 No.86

兵庫県 ザ グラン リゾート プリンセス有馬
料理長 渡部健太郎 (34歳)

出身地	愛媛県
血液型	A型
勤務先	ザ グラン リゾート プリンセス有馬
住所	兵庫県神戸市北区有馬町1338
生年月日	昭和57年2月28日
師事した師匠	小山 和夫
特技・資格	日本料理専門調理師
歴史上の尊敬する人物	織田 信長

平成12年 4月 山口県 岩国国際ホテル 入社
平成14年 5月 ザ グラン リゾート プリンセス有馬 入社
平成28年 8月 現在に至る



焼物

吉知次丹波焼
菊菜 菊花浸し
柿 蕪市松
塩煎り銀杏
茗荷



椀物

清汁仕立

車海老萩真薯
大黒湿地茸 紅葉人参
青菜 松葉柚子
鶴紫

◆◆ 審査風景 ◆◆



◆◆ 審査員 ◆◆



公益社団法人
日本調理師連合会
名誉師範
速水 勇

出身地 三重県
生年月日 昭和18年9月20日
勤務先 伊勢調理製菓専門学校
専任特別講師

昭和46年 6月 「錦海楼」料理長
昭和48年 3月 「錦浦館」料理長
昭和55年 4月 「美しま」料理長
昭和60年 9月 「ホテル海女乃島荘」料理長
平成26年 6月 伊勢調理製菓専門学校
専任特別講師
平成28年 8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 8月 現在に至る



公益社団法人
日本調理師連合会
理事
坂口 保則

出身地 奈良県
生年月日 昭和36年1月29日
勤務先 大阪新阪急ホテル
料理長

昭和53年 3月 「料亭 由門」
平成 元年 3月 「割烹 一駒」
平成 2年 3月 「ホテルオオサカサンパレス」
平成16年 4月 「ホテル阪急エキスポパーク」
平成24年 4月 「大阪新阪急ホテル」料理長
平成28年 8月 現在に至る



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 8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 8月 現在に至る

◆◆ 挑戦者の勤務するお店 ◆◆

渡部健太郎 勤務店

ザ グラン リゾート プリンセス有馬

兵庫県神戸市北区有馬町1338
TEL:078-904-1566



稲田 哲男 勤務店

長浜ロイヤルホテル

滋賀県長浜市大島町38
TEL:0749-64-2000



◆◆ 審査結果 ◆◆

【 対決を終えて 】

今回、この「頂点に挑む」に出させて頂きまして、有り難うございました。普段の仕事を見つめ直し、緊張感を感じる仕事をさせて頂きました。森口会長との対談は、仕事の体験談や人としての生き方についてなど、貴重なお話を聞かせて頂き凄く勉強になりました。

この貴重な時間を自分のため人のために役立て、日本料理発展のため、やる気と情熱で取り組んでいきたいと燃えております。

このたびは場所と時間を提供して頂いた翠徳亭の厨房、サービスのスタッフの皆様、本当に有難うございました。心より御礼申し上げます。

稲田 哲男



「頂点に挑む」に参加させて頂き、大変勉強になりました。普段と違う緊張感の中で料理を作り、とても良い経験になりました。森口会長との対談では、「世のため人のためにどれだけ尽くせるかが大事。常に周りの人に感謝の気持ちを忘れずに頑張りなさい」と教わり、身の引き締まる思いでした。更なる飛躍の糧とし、頑張りしたいと思います。ご協力頂いた翠徳亭の皆様、躍動スタッフの方々、本当に有難うございました。

渡部健太郎

【 総 評 】

非常にレベルの高い料理対決となり、審査員の皆さんから「甲乙つけがたい料理である」という声が上がりました。挑戦者はお二人とも、一つひとつの料理をよく考えて作っておられ、秋の風情を伝える素晴らしい料理が仕上がっています。

1番目の料理の腕物や焚合せも上手に作られ、丁寧な仕事に感動しました。焼物の鯛寿司はお酒とともに美味しく味わえそうで、お箸が進む気になります。3品とも見事ですが、1品ぐらい遊びの仕事をいれてシンプルに仕上げると、料理全体の強弱がつくと思います。2番目の料理も素晴らしい出来栄です。3品それぞれに白、赤、黒、黄、青という多彩な色を使われ、目でも味わえます。こちらもシンプルな料理の一つ入れるだけで変化がつけられそうです。

審査員長 上野 研二

アドバイスするとすれば、1番目の料理は全体を通して、彩りを重視しながら小さい食材を使われていますが、雰囲気異なる料理を入れれば変化がつけられます。2番目の料理については、焚合せなどを3点盛りにし、息を抜いた料理を入れることも一案です。

審査員 速水 勇

どちらも9月を実感できる料理で、レベルの高さに感心しました。1番目の料理は、器とのバランスのとれた料理に仕上がっています。焼物は焼八寸にも見えるので、若干調整されると良いかと思いました。2番目の料理からは庖丁の技の高さや繊細さを感じます。

審査員 山崎 良信

1番目の料理を作られた方はとてもきれいな仕事をされています。あえて大衆魚の秋刀魚を選ばれたのだと思いますが、その点が少し気になりました。2番目の料理の刺き物には感心しました。彩りもよく、特に腕物の車海老萩真薯に優れた色彩感覚が現れています。

審査員 坂口 保則

甲乙つけがたい料理です。1番目の料理にきれいな仕事を覚えていただきました。2番目の料理は秋を堪能できる仕上がりです。強いて言えば、1番目の焼物は焼八寸のように見えるため盛り付け方を若干調整し、焚合せに少し汁を張ると完成度が上がると思います。

審査員 吉田 功

	渡部健太郎	稲田 哲男
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)	★★★★☆	★★★★☆
料理に季節感や表現されているか	★★★★☆	★★★★☆
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	★★★★☆	★★★★☆



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 天道」
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 8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。