

躍動

2016年

11月号

公益社団法人 日本調理師連合会





ひめゆりの乱
挑戦者
No.88

日々の努力でコツコツと
一歩ずつ!

勝負それは日本 ひめ

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

愛媛県 道後プリンスホテル

わたなべ ちはる
渡辺 千晴



より上を目指して力を養う

森口 二番目の挑戦者は、愛媛県の「道後プリンスホテル」からお越しいただいた渡辺千晴さんです。料理人になったきっかけを教えてください。
渡辺 家族旅行などに出かけたとき、宿泊先で和食が出てきました。細やかな料理に魅力を感じ、この世界に入りました。
森口 料理を作るときに大事にしていることは。
渡辺 お客様が口にされたとき、感激してくださいような料理をお出ししたいと思っています。
森口 師匠から最も強く言われていること

森口 今後の目標をお聞かせください。
渡辺 より上を目指して、今させていたっている盛付以外の仕事もできる力をつけたいと思っています。一番興味のあるのは煮方の仕事です。味付けの勉強をできればと願っています。
森口 期待しています。(敬称略)

料理の為の闘い ゆりの乱

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。

和歌山県 ザグランリゾート エレガント 白浜

ふじわら ちなつ
藤原 千夏



日々精進、
美を追求する料理人

大切なのは
丁寧さ、スピード、段取り
森口 本日は、第三回「ひめゆりの乱」を行います。一人目の挑戦者は、和歌山県の「ザグランリゾート 白浜」の藤原千夏さんです。料理人を志した理由から教えてください。
藤原 小学生の頃から家で料理のお手伝いをしており、料理を学べる専門学科がある高校に進学しました。課外授業で日本料理を間近にしたとき、その繊細さに圧倒され、料理人になろうと決心しました。高校卒業後は調理の専門学校に進みました。

森口 料理作りで大切にしていることは何ですか。
藤原 八寸の盛付を担当させていただき、丁寧さとスピードを大切にしています。また師匠から教えられてきた段取りも大事にしています。
森口 男性の世界と言われてきた日本料理の世界での苦労はありますか。
藤原 力仕事が多いので、もっと力をつけなければと思っています。女性だからと特別扱いしてほしいくないという気持ちもあります。
森口 女性に重いものを持たせようとする人はいないでしょうし、それはいたわりの気持ちからです。男性の見極め方としてこれまで多くの弟子達に出会って感じてきたことですが、二十歳前後で夢を語る男は打たれ弱く、割り勘で女性にお金を払わせる男は男気がない、女性の誕生日を覚えるのは仕事に集中できておらず、女性が借りている部屋に転がり込む男は説明するまでもないですね。
藤原 覚えておきます。
森口 最後に抱負を教えてください。
藤原 当面の目標は、魚をしっかり料理できようになることです。将来的には煮方の仕事ができるようになりたいと思っています。
森口 頑張ってください。(敬称略)

ひめゆりの乱

挑戦者 No.88
調理風景

渡辺 千晴



椀物の盛り付け



真剣なまざし



焚合せの盛り付け



焼物の盛り付け



ひめゆりの乱

挑戦者 No.87
調理風景

藤原 千夏



椀物の盛り付け



焚合せの盛り付け



真剣なまざし



焼物の盛り付け



燗合せ

鯛山椒煮
 木の葉南瓜
 紅葉麩
 湿地茸
 菊菜
 針
 柚子

完 成 作 品

挑戦者 No.87

和歌山県 ザ グラン リゾート エレガント 白浜

藤原 千夏 (23歳)

出身地	兵庫県
血液型	A型
勤務先	ザ グラン リゾート エレガント 白浜
住所	和歌山県西牟婁郡白浜町1813-8
生年月日	平成5年8月10日
師事した師匠	鎌田 孝
特技・資格	調理師免許
歴史上の尊敬する人物	卑弥呼

平成24年 4月 ザ グラン リゾート エレガント 京都 入社
 平成25年 3月 ザ グラン リゾート エレガント 白浜 転勤
 平成28年 10月 現在に至る



焼物

熊野牛朴葉焼
 帆立 舞茸
 朴葉味噌
 松葉銀杏
 笹打ち葱
 青万願寺



椀物

天然鯛潮仕立て

道明寺
 公孫樹丸十
 茅の輪酢橘



燗合せ

里芋 緋扇豆腐 射込み
公孫樹 南瓜
丸十 紅葉
初霜 蓮根
隠元

完 成 作 品

挑戦者 No.88

愛媛県 道後プリンスホテル

渡辺 千晴 (21歳)

出身地	愛媛県
血液型	O型
勤務先	道後プリンスホテル
住所	愛媛県松山市道後姫塚100
生年月日	平成7年3月4日
師事した師匠	藤本大吉 総料理長
特技・資格	調理師免許
歴史上の尊敬する人物	豊臣 秀吉

平成27年 4月 入社
平成28年 10月 現在に至る



焼物

三つ編 太刀魚 呂焼
中山栗 渋皮煮
素麺 毬盛り
松笠 慈姑 松葉 銀杏
酢橘

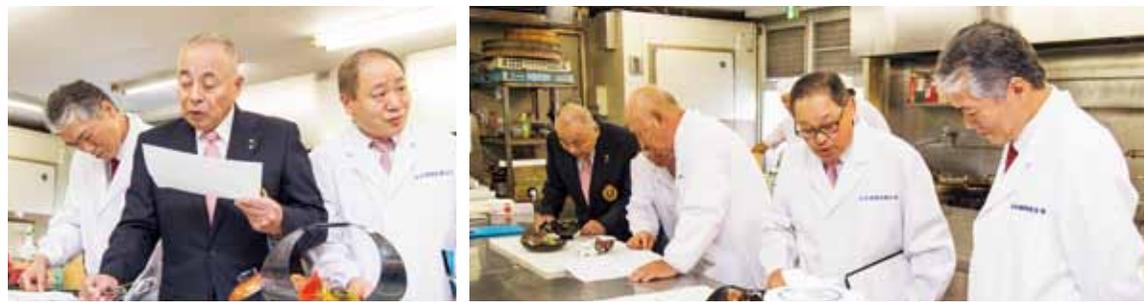


椀物

海老 糀薯
清汁 仕立

拍子 大根
拍子 人参
三つ葉
吸口 針 柚子

◆◆ 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10月 現在に至る



公益社団法人
日本調理師連合会
理事
小山 和夫

出身地 兵庫県
生年月日 昭和30年9月14日
勤務先 ザグランリゾート
執行役員 総料理長

平成 8年 4月 「宇奈月ニューオータニホテル」調理長
平成10年 6月 「ニューオータニリゾート(宇奈月・湯沢)」総料理長
平成14年 3月 「大倉建設株式会社 プリンセス有馬」調理長
平成19年 3月 「シンボクアパルトメントホテル」調理長
平成21年 4月 「大倉建設株式会社 プリンセス有馬」調理長
平成26年 4月 株式会社大倉 ザグランリゾート 総料理長
平成28年10月 株式会社大倉 ザグランリゾート 執行役員 総料理長
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
総料理長

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」総料理長
平成28年10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 10月 現在に至る

審査員長

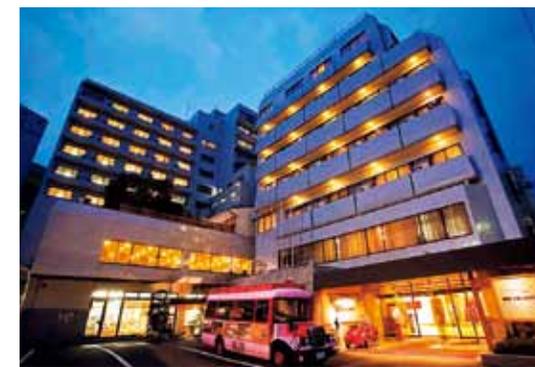
審査員には「躍動」出版時まで
出品者を一切知らせず、
厳正な審査をしております。

◆◆ 挑戦者の勤務するお店 ◆◆

渡辺 千晴 勤務店
道後プリンスホテル
愛媛県松山市道後姫塚100
TEL:089-947-5111



藤原 千夏 勤務店
ザグランリゾート エレガント 白浜
和歌山県西牟婁郡白浜町1813-8
TEL:0739-43-2351



◆◆ 審査結果 ◆◆

【 対決を終えて 】

今回、「ひめゆりの乱」に参加させて頂き、心より感謝いたします。

森口会長と対談という貴重なお時間をいただき、お話しし、今まで以上にやる気になりました。

これから、今回の対決をいかしていきながら、女性でも男性に負けないよう、日々の仕事も頑張っていきたいと思えます。

今回はこのような体験をさせて頂き勉強になりました。ありがとうございました。

渡辺 千晴



この度は「ひめゆりの乱」の企画に参加させて頂き、ありがとうございますました。

普段は感じられない緊張感をもって料理を作らせていただき大変貴重な経験となりました。

また、森口会長との対談でご指導されたことを心に置き、これからも精進してまいります。

関係者の皆様には大変気遣っていただきありがとうございました。

藤原 千夏

【 総 評 】

※審が進むかどうか、は重要なポイントです。例えば1番の料理の椀物で、道明寺以外の材料でもっと美味しく仕上がらないか、検討を重ねてください。茅の輪は6月に使われるもののため、再考してください。丸手を揚げておられますが、吸物に油が浮かない配慮も必要です。焚合せの鯛に大根や蕪を合わせる選択肢もあります。朴葉焼きはこの時期に合った料理です。牛肉には畑や山の食材を合わせると、なお良かったと思います。2番目の料理の椀物は秋らしく、シンプルに盛り付けられています。椀だねを増やし、パプリカの代わりに人参を使うと、よりバランスがとれたと思います。焚合せの剥き物は技の見せ所です。丁寧に剥き、じっくり炊くと、色合いも落ち着きます。焼物の彩りがよく、きれいに盛られています。あじろ編は若干小さくし、器とのバランスを考えながらシンプルに盛ると、より料理が映えます。 審査員長 上野 研二

1番目の料理の御椀は煮物のような印象を受けます。焼物の盛り付け方なども、もう少し工夫が要りそうです。2番目の料理の呂焼に酢立は必要ありません。一生懸命にあじろ編にされたと思いますが、器との違和感が出ていますので、こちらも工夫が必要です。 審査員 速水 勇

器の選定に気を配られていることが分かります。ただ、1番目の料理の焼物に陶板が使われているところが気になりました。2番の料理は色合いなどがよく、秋らしさを感じます。焼物の器を再考され、焚合せの盛り付けをもう少し工夫されると料理の完成度が上がります。 審査員 小山 和夫

熊野牛朴葉焼は地元の代表的な料理で、「頂点に挑む」ではあまりなかった牛肉の陶板焼きをあえて紹介して下さったのかと思いました。2番目の料理には、これまで培った技の料理を少しずつ盛り込んでおられたのが嬉しいです。器の知識を深めると、一層良い料理になります。 審査員 坂口 保則

	渡辺 千晴	藤原 千夏
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。



茅の輪やうしおの意味を自身の中で落とし込めると、料理がしっかり仕上がってくると思います。料理が口に入ってからのご想像する力も必要です。例えば1番目の料理の椀物をいただいたとき、もち米が食べにくいかもしれません。盛付は、バランスの良さやシンプルさが大切になってきますので、その点をよく理解して技を磨いてください。

2番目の料理の椀物は、すっきりとした仕上がりになっていました。天に盛るものは、小さいほうが上品な印象を与えます。焚合せは、もう少し締まった感じに仕上げ、香りを添えると良いでしょう。食材は、あるときは大きさを揃えることが大切になり、逆に大きさにメリハリをつけるとうま味も引き出され、器とのバランスも考え、完成度を上げてください。

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	「くいだおれ」	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10月	現在に至る