

躍動

2017年

5月号

公益社団法人 日本調理師連合会



勝負それは日本料理の為の闘い

頂点に挑む

自然環境を守り、地域を応援する地産地消の実践!!

地元の食材を使って地域の生産者を応援する料理人三名に郷土料理を披露していただきます。「地産地消」は、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もの。三名の力作からその重要性を感じ取ってください。

◆◆ 挑戦者と勤務するお店 ◆◆



料理長 宮田 悠喜

鹿児島県

ホテル 華耀亭



鹿児島県霧島市牧園町宿窪田4124-5
TEL:0995-77-2316



店主 中本 広文

大阪府

彩食料理 遊膳



大阪市東淀川区豊新3-24-2
TEL:06-6326-8004



料理長 岡山 雄太

静岡県

ザ グラン リゾート
エレガント 熱海



静岡県熱海市桃山町12-13
TEL:0557-81-3334

頂点に挑む 座談会



志望動機は三者三様

森口 新年度初の「頂点に挑む」は三つ巴の戦いとなりました。例号とは趣向を変え、挑戦者の皆さんと座談会を開きます。最初に料理人を志した理由からお話してください。

岡山 私は若い頃にいろいろ反省すべきことがあり、自分を変えたいという強い思いから、**「厳しい」**と聞いていた日本料理の世界に飛び込みました。

中本 私は競艇選手になりました。そのために減量しなくてはならず、自分で料理を作っていました。親からはサラリーマンになれと反対され、最終的に料理づくりがきっかけでこの世界に入りました。

宮田 私が家で作った料理を母親が食べて**「美味しい」**と褒めてくれたことがきっかけです。

森口 志望動機は三者三様ですね。料理を作るときに大切にしていることは何ですか。

岡山 師匠である小山の親父さんから教えられた**「仕事で**

手抜きをしないこと」「目に見えない部分でもひと手間も加えた仕事をする」とお客様のことを考えて料理を作ること」という三つです。

中本 お客様をできるだけお待たせしないよう早く、きれいに料理を出しすることを大切にしています。



宮田 私の場合は、お客様のことを思いながら一品一品妥協せずに行なうことです。

森口 ご自身のアピールポイントを教えてください。

岡山 強い言葉は、いろいろな物事に対して自分で考える力を持っていることです。

森口 料理ができる以前に、そういう心得が大事です。仮に二人の料理人によって同じ料理ができて、常に考えながら作り出したものと、ただ親父にうるさく言われて作れるようになったものでは明らかに違いが出てきます。宮田君と中本君が得意とすることは何ですか。

宮田 味付けと盛り付けです。

中本 私は、天ぷら料理が得意になりたくて、ずっと頑張っていますので、天ぷらの仕事です。

森口

料理づくりは難しいもので、今日うまくできても次の日はできなかつたり、納得のいかないことも多いと思います。そういう状況の中で、「十年一剣を磨く」という言葉を覚えておくのと良いでしょう。十年間ひたすら剣をひと振りするだけの技を磨く。つまり、武術の修練を積み重ねることを意味します。まずは修業を重ね、「これをやらせれば自分」に勝つ者はいない」という得意なものを作ります。結果として、それをいくつも持っている者が腕の良い職人になります。ところで、料理界に入つて



岡山 どんなときが苦しかったですか。

宮田 修業を始めた最初の一、二年間は毎日辛かったことを今でも覚えています。

中本 私は中学校を卒業してすぐに就職し、当初は何もかもすべてが辛く思いました。

森口 徹夜の仕事がつきつきましたね。それでも皆さんはそれを乗り越えたから今があるんです。物事にはコツがあり、若いときに**「勝負どころ」**で頑張れば将来が拓けてきます。

宮田 師匠からどのようなことを教わりましたか。先ほど岡山君は、師匠から教えられた三つの言葉を紹介してくれました。ほかのお二人はいかがですか。

中本

高良隆先生から「日々勉強」という教えをいただきました。

宮田 永山芳壽先生の「行動を起こす前に、口



にする前にまず考える」という言葉が忘れられません。

森口 どれも深みのある言葉です。

運命は自分が創り出すもの

森口 将来の目標を語ってください。

岡山 一つは、小山の親父さんに職人として認めていただくことで、もう一つは、親父さんみたいに大舞台で活躍し、何十人もの若い衆を抱えて育てることです。

森口 人材育成は重要です。松下幸之助氏は、真の成功者は自分の商売を成功させ、さらに社会に貢献する人だとおっしゃっています。ただ腕がいいというだけでなく、後進を指導できる職人にならなければなりません。いろいろなことをやり込んで、多くのことに気づいた人間にしかそれができません。

宮田 私は会長のように、広く深い海のような人になりたいと思っています。

森口 ありがとうございます。中本君はどのような将来像を描いていますか。

中本 私は六十五歳まで料理人として頑張つて、やりきった感があれば仕事を辞めます。

森口 そうした覚悟が大切です。私は、もし誰かに「森口さん、あなた、よう働いた人やね」と言われれば、「あー、いつばいいいつばい働きましたよ」と返します。「一生懸命やったんか」と問われれば、「やりました」と答えます。目いっぱい頑張らなかつた人は、ああすれば良かった。こうすれば良かった、と悔いが残りますが、私は、いつ何が起こつ



てもいい」という覚悟をもって生きていますから、絶対に悔いが残ることはありません。

この機会に「一つアドバイスしておきましょう。素直さ・謙虚さ・反省力」は生きていく上においては一番重要なことです。素直な気持ちで人の話にはよく耳を傾けなければなりません。親切そうな顔をして、良いアドバイスとは真逆のことを忠告して人があるの注意が必要です。褒めて相手を潰そうとする人もおり、それを真に受けて思い上がり、日本料理の世界から消えていった人は何人もいます。

岡山・中本・宮田

よく覚えておきます。

森口 私が覚えていく名言もいくつかご紹介しておきます。第二十八代アメリカ合衆国大統領のウッドロウ・ウィルソンは「運命の中に偶然はない。人間はある運命に出会う以前



に、自分がそれをつくっているのだ」という言葉を残しています。アメリカの実業家であるサミュエル・ウルマンは「青春の詩」という詩の中で、青春について「人は信念と共に若く、疑惑と共に老ゆる。人は自信と共に若く、恐怖と共に老ゆる。希望ある限り若く、失望と共に老い朽ちる」と綴っています。若いから青春というのではなく、年がいつてから青春ではないということでもなく、前に進もうとする人は若い人です。信念と希望をもって精進してください。

岡山・中本・宮田 ありがとうございます。

(敬称略)



焼物の盛り付け



焚合せの盛り付け



真剣なまなざし



椀物の盛り付け



「二座建立」おもてなしの心
と感謝の気持ち!!



調理風景
岡山雄太



焼物の盛り付け



焚合せの盛り付け



真剣なまなざし



椀物の盛り付け



日々勉強、
死ぬまで勉強。



調理風景
中本広文



焼物の盛り付け



焚合せの盛り付け



真剣なまなざし



椀物の盛り付け



伝統の中にも
自分の色を...



調理風景
宮田悠喜



焚合せ

穴子信楽煮
柏葉冬瓜
葛小芋
絹生姜

完 成 作 品

挑戦者 No.93

静岡県 ザ グラン リゾート エレガント 熱海

料理長 おかやま ゆう た
岡山 雄太 (34歳)

出身地 兵庫県
血液型 O型
勤務先 ザ グラン リゾート エレガント 熱海
住所 静岡県熱海市桃山町12-13
生年月日 昭和58年3月26日
師事した師匠 小山 和夫
特技・資格 調理師免許/日本料理専門調理師
専門調理食育推進員
歴史上の尊敬する人物 北大路魯山人

平成13年 4月 宇奈月ニューオータニ 入社
平成14年 6月 有馬温泉 古泉閣 入社
平成18年 5月 ザ グラン リゾート プリンセス有馬 入社
平成23年 9月 ザ グラン リゾート 近江舞子 勤務
平成26年 3月 ザ グラン リゾート プリンセス有馬 勤務
平成28年 3月 ザ グラン リゾート エレガント 熱海 勤務
平成29年 4月 現在に至る



焼 物

油目新緑焼
被竹諸味合
練り蚕豆
地神



椀 物

清汁仕立

甲冑真薯
蓬水仙
家紋人參
ちぎり梅
矢アスバラ
花柚子

◆◆ 審査結果 ◆◆

【 対決を終えて 】

この度は「頂点に挑む」に参加させていただき、誠に有難うございました。日常では味わえない緊張感の中でのこの経験を、今後の料理人人生に活かしていきたいと思えます。森口会長と対談させていただき、やはり自分の夢や目標を必ず実現できるように努力することを忘れず、精進していかなければならないと改めて強く思いました。最後になりましたが、会長をはじめご協力いただきました翠徳亭の皆様、躍動スタッフの皆様、本当にありがとうございました。

岡山 雄太



このような大変素晴らしい経験をさせていただき、誠にありがとうございます。また、森口会長との対談は、自分にとって貴重な財産となりました。

対戦相手お二人の料理長の仕事に刺激を受け、勉強になりました。ありがとうございます。

森口会長をはじめ、翠徳亭の皆様方、関係者スタッフの皆様方、大変お世話になり、ありがとうございました。

宮田 悠喜

先日は、大変お世話になり、有難うございました。

久々の写真撮りなどで、なかなか思い通りに行かず、後でいろいろと後悔することばかりでした。

岡山さんや、宮田さんのように、若くて、勢いのある方々とさせていただき、いろんな刺激を受け、今の自分を見直すきっかけにもなりました。

これからは、もっと勉強しないといけないと思います。

中本 広文

【 総 評 】

三つ巴の戦いとなった今号は、審査の際に重複した意見等を整理し、各人のコメントを通して、可能な限り多くの情報をお伝えできるよう努めました。食材の量と器の大きさのバランスがとれていないものが散見されました。1番目の料理はすべてきれいに仕上がっています。2番目の料理の椀物は、鮑をスライスし、肝は塩揉みをしてから霜を振り、裏漉しし、出汁は薄葛を引いておられます。少し生臭く仕上がっていないか気になりました。焚合せの海老は、頭と尾を外しておいてください。3番目の料理の椀替りは、器の形状から飲みづらい感じがします。焚合せの博多はきれいに仕上がっています。六白豚(黒豚)の黒が料理を引き締め、美味しそうです。菖蒲麩などはもう少し煮含ませた色合いにし、焼物の玉葱は、下に敷くより“あしらい”にされたほうが良いと思いました。

審査員長 上野 研二

1番目の料理をあえて厳しくチェックすると、焚合せの穴子にもう少し色を付け、焼物はもう少し大きい器を選ぶ方が良いでしょう。2番目の焚合せと焼物については、喰いの良さを意識する必要があります。3番目の料理の冷製の椀替りは時期的に早いと感じました。焼物は、食材の取り合わせを一考すると、若鮎塩焼がより生かされると思います。 審査員 小山 和夫

1番目の料理はすかつとした喰い切りになっています。一つひとつの仕事もきれいで、美味しい料理だと感じました。2・3番目の料理については、自分が主張したいことや、ストーリー性を明確にすると、スリム化できると思います。3番目の料理の椀替りは先付のようにも見え、その点は再考すべきですが、料理自体はきれいに仕上がっています。 審査員 坂口 保則

1番目の料理の椀物の吸地が多いように感じましたが、家紋入参は学べる一品です。日本料理は、器の左にメインとなるものを置きますので、2番目の料理の焼物は盛り付け方を再考してください。力が入りすぎると、量が多くなりがちですので、その点は注意が必要です。3番目の焼物の若鮎は、化粧塩をして焼き上げると粋に仕上がるのではないのでしょうか。 審査員 吉田 功



1番目の料理の御椀は全体的なバランスがよく、焚合せも喰いよく仕上がっています。2番目の料理の椀物は酢の物にしても良いかもしれません。焼物はメインを肉だけにしたり、魚の代わりに野菜を使う方法もあります。うまく盛り付けるために、どう箸が運ばれるかを考えると良いでしょう。3番目の料理の椀替りは、“これぞ”という一品に絞るほうが、舌で感じた味が頭の中で混乱しないと思います。焚合せは豪華な感じで、焼物は、一つひとつの仕事をしっかりされています。若鮎は頭から一口で食べられるようにしても良かったと思います。

総評 尾崎 滋

	宮田 悠喜	中本 広文	岡山 雄太
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。

上位者による決勝戦を行う予定です。