

# 躍動

2017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.97

「二意専心」「真つすぐお客様と料理に向き合う料理人」

# 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

愛知県 ザ グラン リゾート 伊良湖  
よしだ そうへい  
料理長 吉田 創平



常に心を引き締め、お客様の目線で

森口 二番目の挑戦者は、愛知県「ザ グラン リゾート 伊良湖」の吉田創平料理長です。  
吉田 私も貴誌を拝読し、皆さん、すごいなと感心するばかりで、「頂点に挑む」に参加したいと思いました。それでは、料理人になつたきっかけをお話してください。  
森口 いろいろな料理を食べるのが好きな父親を見て育ち、私も食べるのが好きになりました。高校卒業を控え、料理を作る仕事をしたと思います。日本料理の道に進みました。  
吉田 料理を作るときに心がけていることを教えてください。  
森口 常に心を引き締め、お客様の目線で味付けから盛り付け、提供の仕方まですべてに気を配り、いかにすれば満足していただけるかを考えるよう心がけています。  
吉田 料理は、ひと時も気を抜けない仕事ですから本当に大変です。得意とされることは。

# 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。

兵庫県 宝塚ホテル 日本料理 曙  
おぐり まさとし  
料理長 小栗 正年



ストーリー性のある料理をお客様に

森口 本日一人目の挑戦者は、兵庫県の「宝塚ホテル 日本料理 曙」の小栗正年料理長です。  
小栗 以前から「味感」「躍動」を拝読してきました。自分も是非参加したいと思、「頂点に挑む」に応募しました。「味感」をずっと読んでもらっているのです。か。「味感」は勉強になります。  
森口 それは最初に料理人を志した理由から教えてください。  
小栗 実家が甘味処を営んでおり、子どもの頃に父親の仕事を手伝ううちに調理が楽しくなりました。料理を本格的に習おうと思、大阪に出てきました。  
森口 料理の世界に入って辛かったのはどのようなことですか。  
小栗 下積み時代に、自分が何に向かっているのか分からなくなり、同期入社した人が退職していったときに辛かったですね。それでも頑張つて五年、十年経ったとき、そのときの経験が必ずやります。



吉田 何を辛く思われましたか。  
森口 この仕事に就き、お盆や正月に徹夜で仕事をすることもあったことが辛く感じました。また若い頃に浮わつた心の原因で失敗したことがありました。仕事を少し任せてもらえるようになり、おごりが出たのかもしれません。それを親方に見抜かれるより辛かったことを今も忘れません。それが一番辛かった出来事です。料理を少し覚え、うぬぼれてくるのは誰にもあることです。問題は、そこからどう自分を立て直すかです。師匠からどのようなことを学びましたか。  
吉田 師匠には多くのことを教えていただきました。中でも、先ほどお話しした私の失敗談で、その後に師匠が「信用を得るのは長い年月がかかるが、失うのは一瞬だぞ」とおっしゃったことが最も印象に残っています。  
森口 自分のお店を持つことです。ご来店くださるすべてのお客様に喜んでいただける店にしたいと思っています。ご健闘をお祈りします。(敬称略)



要だつたことに気づきました。そうですね。料理を作るときに大切にしていることは何ですか。  
小栗 基本を忠実に守り、なおかつ食材の味を生かすことを心がけています。得意な仕事は。  
森口 煮方です。最初に勤めた「日本料理 かが万」の店主、坂博雄先生から「いい口をしている」と言われました。若かった私は、もしかして才能があるかもしれない。と思、特に煮方の仕事を頑張りがちなことを教えられました。師匠からどんなことを教えられましたか。  
小栗 大阪新阪急ホテルでお世話になった坂口保則総料理長から、「料理に物語をつけて作るように。全体の構成を考えなさい」と教わりました。この言葉が私の心にとけて響きました。お客様に喜んでいただける料理を作らなければならぬ」という思いを固くしました。  
森口 夢を語ってください。  
小栗 一番の夢は、自分で商売をすることです。  
森口 商売は難しいですよ。どうか頑張ってください。(敬称略)

# 頂点に挑む

挑戦者 No.97  
調理風景

吉田 創平



椀物の盛り付け



真剣なまなざし



焚合せの盛り付け



焼物の盛り付け





# 燗合せ

菊蕪  
子持ち鮎養老煮  
公孫樹南瓜  
赤万願寺焼浸  
三度豆

# 完 成 作 品

挑戦者 No.97

愛知県 ザ グラン リゾート 伊良湖  
料理長 吉田 創平 (39歳)

出身地 大阪府  
血液型 O型  
勤務先 ザ グラン リゾート 伊良湖  
住所 愛知県田原市中山町岬345-7  
生年月日 昭和52年10月19日  
師事した師匠 岡田 一郎 / 加藤 良一 / 安田 功  
特技・資格 日本調理師連合会 師範  
歴史上の尊敬する人物 山本五十六

平成11年 4月 ホテルオークラ神戸 入社  
平成19年 4月 青蓮寺レークホテル 入社  
平成27年 3月 旅荘 海の蝶 入社  
平成27年 12月 ザ グラン リゾート 鳥羽 入社  
平成28年 7月 ザ グラン リゾート 伊良湖 料理長  
平成29年 8月 現在に至る



# 焼物

甘鯛木の実焼  
満月丸十  
杵生姜 すすき牛蒡  
松笠揚



# 椀物

秋茄子豆腐 萩真薯  
松茸 紅葉人參  
結び三つ葉  
酢橘

# ◆◆ 審査結果 ◆◆

## 【 対決を終えて 】

この度は「頂点に挑む」に参加させて頂き、誠に有り難うございました。このような普段と違った緊張感の中での仕事は、これからの自分にとって、とても良い経験になったと思います。

また森口会長と対談させて頂いたことも、大変勉強になりました。対戦相手の小栗さんからも学ぶ所があり、これからも日々、努力と勉強を怠らず、精進していきたいと思っております。

森口会長はじめ、翠徳亭の皆様、関係者の皆様、大変お世話になり、有り難うございました。

吉田 創平



今回この企画に参加させて頂き、ありがとうございます。

今までに味わったことのない緊張感の中で、仕事が出来ました。

何日も前から、器、彩り、大きさ、季節感を考え、献を立て、「頂点に挑む」に、挑戦出来たこと、大変勉強になりました。

これからも、いろいろなことにチャレンジし、料理に精進していくと、改めて思いました。

森口会長をはじめスタッフの皆様、本当にありがとうございました。

小栗 正年

## 【 総 評 】

審査員は様々に「喰いが良い」「秋の風情がある」と言い、どちらの料理も高く評価されました。今回も重複した意見等を整理し、可能な限り多くの情報をお伝えします。

1番目の料理の椀物の兎真丈では、海老の尾を兎の耳に見立てられています。食べられるものを使うほうが良いと思います。すずき芽葱はケシの実が散っているため、芽葱だけでも良かったと感じます。焼物は丹波焼にするなら、栗のポリウム感がほしくなります。例えば栗を裏漉したり、刻んで掛ける方法があります。明太子は生のようですが、酒煎りして使っても面白いでしょう。焚合せは、剥き物が美しく、器の大きさとのバランスがとれていました。2番目の料理の椀物はきれいに仕上がっています。焚合せは、まさに職人の仕事です。もう少し小さな器を使われると、なお良かったでしょう。焼物の彩りがよく、美味しく仕上がっていると思います。 審査員長 上野 研二

1番目の料理の十六夜豆腐はきれいなだけに、一部隠れていることがもったいなく感じます。東寺巻の数を減らすことも一案です。椀物に松茸が使われても、丹波焼は松茸と栗で仕上げただければと思いました。2番目の料理の椀物には、寄せたものを一つだけ使う方法もあります。甘鯛の鱗を使った仕事もきれ、二皿に盛られたところが良かったと思います。 審査員 茅ヶ迫正治

1番目の料理の椀物からは遊び心が感じられます。ただ、兎真丈が前菜の仕事のように感じました。焼物は美味しく感じました。焚合せはきれいで、滋味のある料理になっていると思います。2番目の料理の椀物はシンプルかつきれいです。焚合せは、器が料理に勝っている印象を受けます。焼物の木の実焼とあしらは上手に作られています。 審査員 小山 和夫

どちらの挑戦者もうまく作られています。1番目の焼物については敷き葉の数を絞り、焚合せについては箔のようなものを献立表に加筆されておくと良いと思いました。2番目の料理の焚合せについては、万願寺を小さくすると、審査ポイントは確実に上がります。焼物は、黒いものや青みを少し加えられると、料理が一層冴えたと感じました。 審査員 坂口 保則

	小栗 正年	吉田 創平
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	★★★★☆	★★★★☆

※小点数第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番目の料理の椀物の豆腐をもう少し大きくすると、視覚的にいっそう楽しめそうです。焚合せからは、一生懸命に仕事をされていることが伝わってきます。丹波焼と表現する場合は、栗をスライスしてのせても良かったと思います。

2番目の料理は、全体的にうまく作られていました。焚合せは、立体感を意識して、もう少し変化をつけて盛り付けると、よりきれいに仕上がると思います。焼物には、芒の意匠の器が使われています。秋らしさが出ており、料理と器のバランスもとれていました。

公益団法人  
日本調理師連合会 会長代行

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

一般社団法人  
大阪府調理師会 理事長

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29年 8月	現在に至る

尾崎 滋

上位者による決勝戦を行う予定です。