

躍動

2018年

5月号

公益社団法人 日本調理師連合会



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。

大阪府 国立文楽劇場 文楽茶寮

いし い よしひろ
料理長 石井 義博



食材に優しい料理人

頂点に挑む
挑戦者
No.102

夢は海外での出店

森口 本日一人目の挑戦者は、大阪市の「国立文楽劇場 文楽茶寮」の石井義博料理長です。料理道を志したきっかけをお話してください。

石井 料理店でアルバイトをしていたとき、私も美味しいものを作れたらいいなと思うようになりました。

森口 料理を作るときに大切にしていることは何ですか。

石井 食材を大事に使うことです。無駄なく使い切るようにしています。

森口 良い心がけです。食材を無駄にするのは腕の悪い料理人です。ご自身のアピールポイントを教えてください。

石井 強いて言えば盛り付けと、庖丁を使う仕事が得意です。

森口 これまで辛かったことは。

石井 修業を始めた頃、仕事の時間が長かったことが辛かったですね。今は人材育成の難しさを感じています。



森口 師匠からはどのような教えがありましたか。

石井 「早くきれいに」「料理は創作だから型に縛られず、自由にやれ」と言われました。

森口 夢を語ってください。

石井 海外での出店です。海が好きなので、南国で店を持ちたいですね。

森口 料理人を主な読者とする雑誌を通して、独立について言っておきたいことがあります。ホテルなどに勤務しながら、隠れて自分の店を持つ者がいます。それは人の道に外れていません。それに商売がうまくいかなかったときの逃げ道を持ったまま、開業しようとするのは「偽者」で、決して大成しません。料理人は、今与えられている舞台で無心で働かなければなりません。夢を持つことは大切ですが、正道を歩まなければなりません。諦めず、執念をもって夢を叶えてください。

(敬称略)



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

福井県 ザ グラン リゾート 三方五湖

さ て ゆう すけ
調理長 左手 裕介



諸先輩に追いつけ

日々精進し、
食材を輝かせる

頂点に挑む

挑戦者

No.103

森口 二人目の挑戦者は、福井県の「ザ グランリゾート 三方五湖」の左手裕介調理長です。料理人になった理由を教えてください。

左手 親戚で料理人をしている人にあこがれ、京都の店を紹介してもらって修業を始めました。

森口 料理を作るときに一番大切にしていることは何ですか。

左手 できる限り地元産のものを使い、素材の持ち味を生かすようにしています。

森口 得意とする仕事は。

左手 蟹の調理が得意です。

森口 これまでいろいろな人から教えを受けられたと思います。

左手 「情で仕事をするな」と言われたことがありました。ずっと同じ人に付き従うのではなく、人を見極めなさいという意味だと思います。

森口 忠実だったんですね。確かに織田信

長につくか、今川義元につくかの選択によって人生が変わってしまった人もいます。ここで、生きている。ことについて述べさせてください。

命があるからと言って、自分が生きている。と思っはなりません。命があっても自身が死んでいる人がいます。心が生きている人間になってください。では、将来の目標を聞かせてください。

森口 いろいろな舞台を渡り歩くことになりましたが、小山和夫先生に取り立てていただき、今日に至ることができました。まだ力不足ですが、諸先輩方に追いつきたいと思っています。

左手 どうか骨を埋めてください。「蟹は甲羅に似せて穴を掘る」という諺があります。自分の器の大きさに合わせ、つまり分相応に生きることが大切です。また冒険も必要です。「するのは失敗、何もしないのは大失敗」といいます。仮に失敗しても経験は積みまますが、何もしなければ経験もできません。精進してください。（敬称略）



頂点に挑む

挑戦者 No.103

調理風景

左手 裕介



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



完 成 作 品

挑戦者 No.103

福井県 ザ グラン リゾート 三方五湖

調理長 左手 裕介 (49歳)

出身地 石川県
 血液型 B型
 勤務先 ザ グラン リゾート 三方五湖
 住所 福井県三方郡美浜町早瀬3
 生年月日 昭和44年1月4日
 師事した師匠 小山 和夫 / 細野 行夫
 特技・資格 調理師免許
 歴史上の尊敬する人物 前田 利家

昭和63年 4月 吉水庵 入社
 昭和63年 8月 京武蔵 入社
 平成 4年 10月 第一観光ホテル 入社
 平成 8年 10月 ホテルいづくら 入社
 平成11年 8月 関西電力保養所 加賀柴山荘 入社
 平成25年 5月 たわらや 入社
 平成27年 1月 美松 入社
 平成27年 4月 ザ グラン リゾート 加賀 入社
 平成30年 3月 ザ グラン リゾート 三方五湖 転勤
 平成30年 4月 現在に至る



椀物

新緑豆腐
清汁仕立

喉黒葛打
筍
新牛蒡
茗荷
うるい

焚合せ

煮穴子博多
若葉長芋
こごみ
うすい豆



焼物

海老兜焼
アスパラガス
二十日大根浅漬
伽羅路



◆◆ 審査員 ◆◆



公益社団法人
日本調理師連合会
理事
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

小山 和夫

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 ジャンボクラスジャンボオーナース 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 総料理部長
平成30年 4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
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

坂口 保則

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30年 4月 現在に至る



公益社団法人
日本調理師連合会
理事
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

吉田 功

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30年 4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

審査
員長

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30年 4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 ◆◆

左手 裕介 勤務店

ザ グラン リゾート 三方五湖

福井県三方郡美浜町早瀬3
TEL:0770-32-1516



石井 義博 勤務店

国立文楽劇場 文楽茶寮

大阪市中央区日本橋1-12-10-1
TEL:06-6211-2202



◆◆ 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、誠にありがとうございます。今までに経験したことのないような緊張感の中で調理させて頂き、良い経験を積むことが出来ました。

また、森口会長と対談させて頂き、料理だけでなく、その人生観に感銘を受け、大変勉強になりました。

これからも歩みを止めることなく精進し、様々なことにチャレンジし、技術向上を目指してまいります。

森口会長をはじめ翠徳亭の皆様、スタッフ・関係者様、大変お世話になり本当にありがとうございました。

左手 裕介



この度は、このような機会を与えて下さり、ありがとうございました。

対談では、森口会長の苦労時代の貴重なお話を聞かせいただきました。私も日々精進していきたいと思います。

この場を作っていただきました森口会長をはじめ、躍動のスタッフ、関係者の皆様に、心より御礼申し上げます。

ありがとうございました。

石井 義博

【 総 評 】

審査に際して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。どちらの料理も、端午の節句を感じさせます。1番目の料理の椀物は、椀だねと、その手前にあしらいひとつを盛るだけでもすっきり仕上がったと思います。焚合せの餡が美味しそうです。海老の頭は盛り付けず、筍に隠し庖丁を入れた方が食べやすくなります。焼物は伊佐木の身だけで十分で、あしらいの数を抑えると器とのバランスが取れそうです。2番目の料理の椀物に喰いの良さを感じます。精進料理で使う食材でまとめると、新緑豆腐の味が引き立ったかもしれません。あしらいが青色一色になっているため、それらの食材を見えないところで使うことも考えられます。焼物の海老は醤油で焼く方法もあります。頭と尾の大きさが目立っているため、盛り付けも含めてひと工夫すると印象が良くなります。二十日大根と伽羅落は良いあしらいだと思います。

審査員長 上野 研二

1番目の料理の椀物は、結び鮎と鯖道明寺新茶寄だけで良い一品となります。焚合せの仕事には力が入り過ぎているような印象を受けます。焼物の茗荷がきれいに仕上がっていました。2番目の料理の椀物はシンプルかつきれいで、焚合せには喰いの良さを感じます。焼物は美味しそうですが、もう少し食べやすさを考える必要があります。 審査員 小山 和夫

1番目の料理は、高さを出した盛り付けになっており、彩りもよく、第一印象の良さを感じました。ただ、蓋ができない状態になった料理もあるため、分量も含めて調整を加え、喰い切りになると良いと思います。2番目の料理は喰い切り料理となっています。もう少し多様な食材を合わせて彩りよく仕上げれば、評価は確実に上がります。 審査員 坂口 保則

1番目の料理の焚合せは、器と食材の大きさのバランスを考え、焼物は食べる姿をイメージして盛り付けられると完成度が上がります。2番目の料理の椀物は美味しそうです。焚合せが煮物のように残念でした。焼物については、力が入り過ぎているように感じますので、30人前の料理を作る前提で献立を考えるのと良いと思います。 審査員 吉田 功

	石井 義博	左手 裕介
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	★★★★☆	★★★★☆



1番目の料理の焚合せは、食材の数を抑え、海老の頭と葱を外されると、完成度が上がります。焼物の伊佐木の骨はなくても良いでしょう。あやめ饅頭は、花が咲いた形にすると、すっきりとした印象を与える気がします。

2番目の料理の椀物の筍は、立てて盛り付けると勢いが出ます。焚合せの博多は、材料をビシッと重ねたきれいな切り口が見えるように盛り付けるのが理想です。焼物の伽羅落はもっと黒く仕上げた方が良かったと思います。

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40年 5月 「松坂屋・長生殿」
昭和43年 4月 「アサダ・朝寿殿」
昭和49年11月 「食堂ビル・ドウトン」

昭和55年10月 「割烹活魚料理 天道」
昭和56年 8月 「大野屋旅館 迎賓閣」総料理長
平成12年 2月 「日本料理 十方」代表
平成30年 4月 現在に至る

上位者による決勝戦を行う予定です。