

躍動

2018年

11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。

愛媛県

道後 御湯

とみなが
料理長 富永

しげる
慈



師匠に追いつき、
いつか世界の舞台へ。

森口 本日一人目の挑戦者は、愛媛県松山市からお越しいただいた「道後御湯」の料理長、富永 慈さんです。

料理人を志した理由からお話しいたします。

富永 物心がついたときから、祖母が味噌や梅干しなどを手作りしている姿を見てきました。土筆を見つけて「おばあちゃん、とつてきたよ」と持ち帰ると、調理してくれました。そのうち、ものづくりに興味が湧き、この道に進みました。

森口 この世界に入つてどのような苦労がありましたか。

富永 左利きだったことです。親に言われて字は右手で書くようになりましたが、それ以外はほぼ左手を使ってきました。

森口 この世界で庖丁を握るのは基本的に右手になりますから、それは大変だったと思います。右手を使う訓練をされたんですね。

富永 箸は右手でも使えるようになりまし、今は魚を扱う仕事など



右手を使っています。

森口 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。

富永 盛り付けを終えたと思つても、目が届きにくい器の隅までしっかり確認することです。

森口 それは大事なことです。ご自身が得意とすることはなんですか。

富永 強いて言えば火の入れ方です。それによって味が変わってくるため、最も美味しくなる瞬間を逃さないよう常に意識しています。

富永 師匠の教えをご紹介します。

森口 「日々精進」です。「二人で勝手に物事を進めても、すぐ行き詰まる。仕事でもなんでも、見たり聞いたりして、きつちりやつていくことだ。遠回りに見えても、それが近道」とも教わりました。

富永 目標は?

森口 師匠に近づくことです。そして世界の舞台で挑戦したいと思っています。海外で出店するのに料理長が必要になったとき、声をかけてもらえるぐらいの実力をつけていきます。その意気で世界へ羽ばたいてください。(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

兵庫県 ザ グラン リゾート プリンセス有馬

むらおか たつ や

副料理長 村岡 竜也



あれから五年あまり、
さらなる経験を積んで参戦。

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」の副料理

村岡 長、村岡竜也さんです。「頂点に挑む」に再戦してくださいました。

二〇一三年二月号の「頂点に挑む」で腕試しさせていただきました。後日、発行された『味感』の総評を拝読して改善点が分かりましたし、一生懸命に作ったことを受け止めていただき、とても嬉しく思いました。また対戦相手がかつての同僚で、二十年ぶりの再会に感動しました。

森口 そうでしたね。前回の挑戦から五年以上の歳月が経つんですね。料理はレベルアップしているはずですが、再び審査していただき、客観的に自分の料理を見てみたいと思います。このような料理対決の企画は他にありませんからね。

村岡 はい。何年かに一度このような機会があつてもいいと感じているくらいです。対戦相手が分からないなど、

村岡 想像もつかない環境下で自分が思い描いた料理を貫きとおせるかどうか。そこに「頂点に挑む」の魅力があると感じています。改めて目標を語ってください。

森口 自分がさらに成長することも重要な目標ですが、その一方で、若手料理人を育てたい思いが強くなっています。必要なときに適切なアドバイスを与えたり、自分が若手の精神的な支えとなるのが理想です。世代間の感覚の違いがあるようで、若手の指導が本心に難しくなっています。

森口 会長がおっしゃる通りに、私も含めて多くの方が同じ思いを抱いているように感じます。それでも私が若い頃も「今の若い者は…」と言われていましたし、そうした時代を経て現在の私がいるわけですから、若手には「とにかくもつと頑張れ」と激励したいと思います。

村岡 自身のさらなる技の研鑽も、後進の育成も頑張ってください。（敬称略）

森口



頂点に挑む

挑戦者 No.109

調理風景

村岡 竜也



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.109

兵庫県 ザ グラン リゾート プリンセス有馬

副料理長 村岡 竜也 (50歳)

出身地	兵庫県
血液型	B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43年8月11日
師事した師匠	小山 和夫
特技・資格	調理師免許/専門調理師
歴史上の尊敬する人物	佐脇 良之

平成17年 9月	株式会社 大倉 入社
平成23年 2月	大阪北新地「酒菜 免蔵」 料理長
平成25年 9月	ザ グラン リゾート プリンセス有馬 副料理長
平成30年10月	現在に至る



椀物

清汁仕立

蟹蓮根餅
紅葉人參 公孫樹南瓜
大黒占地 法蓮草
松葉柚子

焚合せ

穴子飛竜頭 燕白煮
射込み高野 舞茸旨煮
隠元豆 木の芽



焼物

子持鮎味噌柚庵焼
丸十菊落雁
春菊黄菊浸し
葉地神



◆◆ 審査結果 ◆◆

【 対決を終えて 】

この度は「頂点に挑む」に挑戦させて頂き、ありがとうございました。

いつもとは違った雰囲気味わうことが出来、とても勉強になりました。料理がどれだけ難しく、奥深いかを再認識することが出来ました。今回の経験を生かし、料理により一層磨きをかけていきたいと思っています。

ザ グラン リゾート プリンセス有馬の村岡さん、ありがとうございました。

最後に、森口会長をはじめ、日本調理師連合会、スタッフの皆様、大変お世話になりました。ありがとうございました。

富永 慈



先日は、「頂点に挑む」で大変お世話になり、有難うございました。

私自身、二度目の挑戦でしたが、反省すべき点があり、大変勉強となりました。この経験を活かし、日々精進していきたいと思っています。

森口会長はじめ、スタッフの方々、翠徳亭の皆様方には、大変お世話になり、誠に有難うございました。

村岡 竜也

【 総 評 】

全審査員がどちらの料理も高く評価していました。同じ意見や感想を整理し、できる限り多くの情報をお伝えします。1番目の紅葉鯛を使った椀物は、箸が進みそうです。きれいな吹き寄せ風の焚合せは、特に女性のお客様に喜んでいただけるように感じました。焼物も美しく、美味しそうです。紅葉の器は外しても良いと思いました。

2番目の料理の椀物はコンパクトで、美しくまとまっており、喰い切りの良さを感じます。焚合せは、あっさりした美味さがあり、会席料理の中にうまく溶け込むと思います。木の芽ではなく、柚子を使うと完成度が上がります。焼物はシンプルで落ち着いた雰囲気に仕上がっています。子持鮎はこの時期の素材として使うには厳しいため、再考が必要です。葉地神はもう少し短くすると、見た目の美しさが一層増すと思います。

審査員長 上野 研二

1番目の料理の椀物は、色合いも美しく、喰い切りになっています。焚合せは、きれいな剥き物で吹き寄せの雰囲気を出されていました。焼物の太刀魚は、銀皮の美しさを際立たせると良いでしょう。2番目の料理の椀物が美しく、蓮根餅の大きさも適正です。焚合せは、色彩面も含めもう少し贅沢に見せても良さそうです。焼物は喰い切りになっています。 審査員 小山 和夫

1番目の料理から、精巧な細工を得意とされていることがうかがえます。焚合せに柚子味噌を入れると、良いアクセントになりそうです。食材を見事に生かした2番目の料理は、霜月の雰囲気が溢れる喰い切りになっていました。飛竜頭、高野豆腐と、豆腐が重なっているため精進料理を彷彿させます。舞茸は黒い部分を隠すと、なお美しく仕上がります。 審査員 坂口 保則

どちらの椀物も、吸地にあぶらを浮かせない工夫が必要です。1番目の料理の焚合せの菊蕪釜が見事です。餡を少し掛けると料理が一層映え、器を一回り大きくすると、よりきれいに見えそうです。焼物はあしらいを減らしても良いでしょう。2番目の焚合せはシンプルで美しく、美味しそうな野菜に食欲をそそられます。焼物はきれいに仕上がっています。 審査員 吉田 功

	富永 慈	村岡 竜也
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	★★★★☆	★★★★☆



上位者による決勝戦を行う予定です。