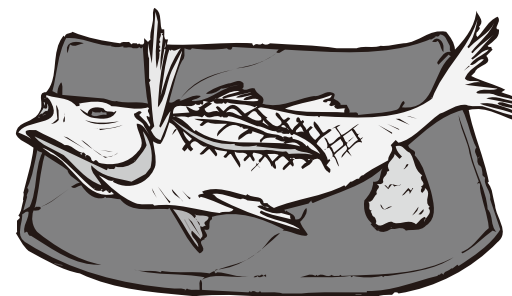


## 修行時代

日本料理を学ぶために大阪ミナミの料亭で修行することになると、まず師匠から飲酒と喫煙はかたく禁じられました。当時の私はどちらもたしなみませんでした、「舌がにぶる」ときつく言っておられました。

師匠にはとてもかわいがっていただき、師匠のまかないを私が担当することになりました。献立は毎日決まって温かいおそばです。だしの味、そばのかたさなど師匠の好みのものでないと食べていただけません。自分の舌と勘をたよりに毎日同じものを作っていくのです。実は、美味しいものを作るのはそれ程むずかしい事ではありません。むずかしい事は、同じ味を毎日作り続ける事なのです。

今思えば、毎日同じまかないを食べ、私を一人前の料理人に育てようとして下さった師匠には感謝の気持ちでいっぱいです。



## 現在

京都の料理旅館で仕事をしています。先付、前菜、椀物、向付、蒸物、小鍋、焼物、揚物、酢の物、香の物、御飯物、果物の内容を決めることから始めます。京都の旬の食材を使って全体のバランスを考えながら決めていきます。お客様のアレルギーの有無、年齢、性別、食事の時にお飲みになるお酒の種類をお聞きし、変更を加えながら作って行きます。温かいものは温かいうちに、一番美味しい状態でお客様の前にお出し出来るように致します。

心をこめて、おもてなしをし、お客様に喜んでいただくと本当にうれしくなります。

仕事の内容は来ていただいたお客様に料理をお出しすることだけではありません。東京の百貨店に出す「行楽弁当」や「おせち料理」の内容を決めたり、お中元、お歳暮のプランを立てるのも仕事のひとつです。



## 最後に

皆さんも是非、本格的な料理を作ってみてください。スーパーに行くと便利な商品がたくさんあります。レトルト食品、〇〇の素、〇〇のたれなど、それはそれで便利なこともあるでしょうが、「全て自分で作る」のは本当に楽しい作業です。どのタイミングでどの作業をするのかを考えながら手際よく進めて行きます。季節感を出したり、工夫するのは楽しい作業です。

食べてくれる人の事を考えながら、自身も楽しんでください。



## 調理師をめざしたきっかけ

お菓子作りがしくて調理師になる道を選び「大阪アベノ辻調理師専門学校」に入り、製菓を学びました。始めは色どりよく、甘くておいしい洋菓子作りで夢中になっていたのですが、何しろ材料の基本が、小麦粉、砂糖、卵ばかりで私は退屈になってしまいました。そこで食材の豊富な日本料理に転身しました。



## Navi委員会からの質問

Q1. 高校時代は文系、理系、その他のどの課程に属していましたか？

A1. その他でした。

Q2. その職業に就くことを決意したのはいつですか？

A2. 中学生の時です。

