

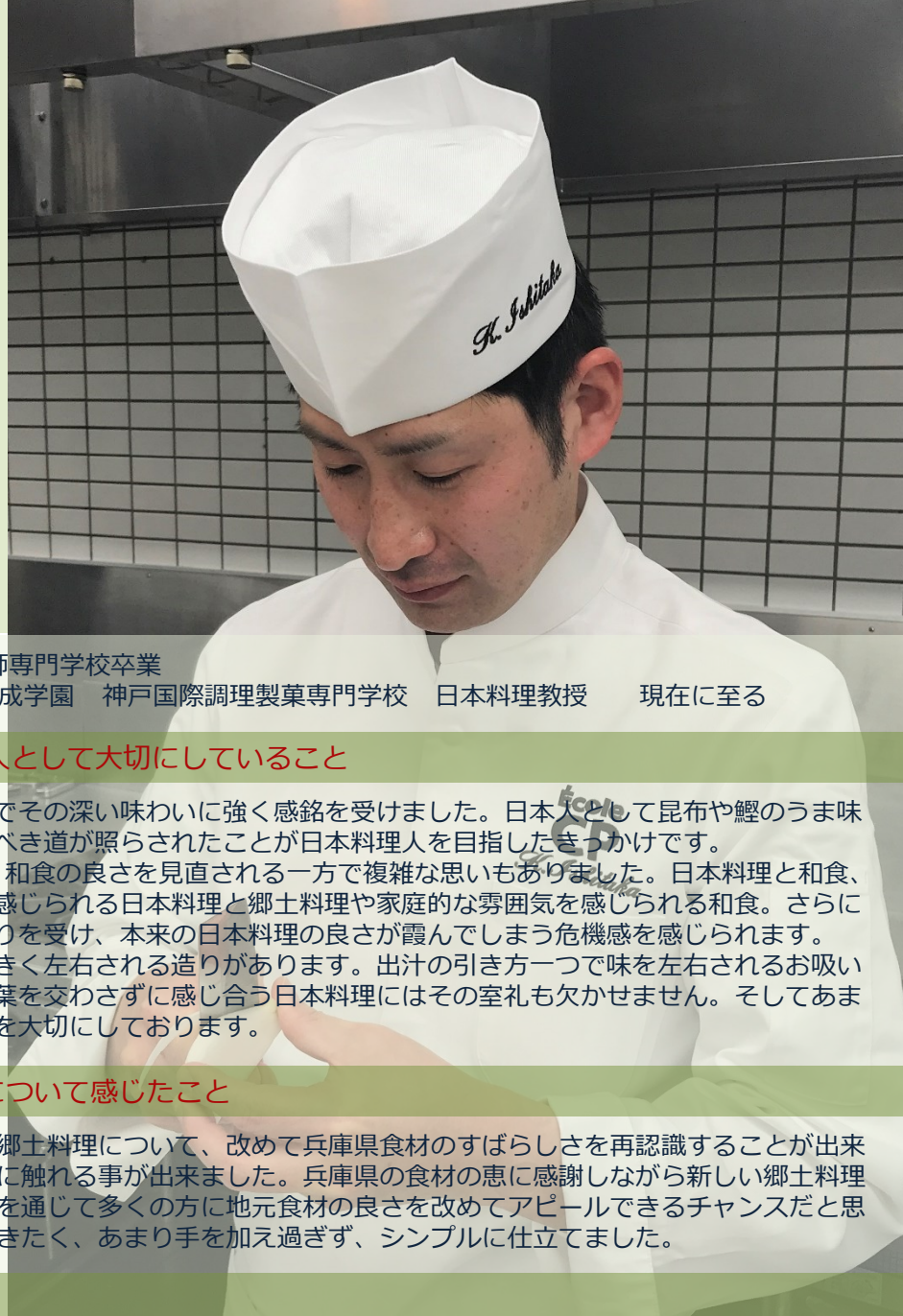
KOUJI ISHITAKA

学校法人育成学園 神戸国際調理製菓専門学校

 <https://www.ikusei.ac.jp>

石高 晃二(エントリーNo.22)

石川県小松市出身。学校法人育成学園 育成調理師専門学校卒業
神戸、金沢の料亭・割烹で7年間研鑽。学校法人育成学園 神戸国際調理製菓専門学校 日本料理教授 現在に至る



日本料理人を志したそのきっかけや、日本料理人として大切にしていること

専門学校在学中、日本料理実習で行った出汁の授業でその深い味わいに強く感銘を受けました。日本人として昆布や鰹のうま味を再認識した瞬間でした。日本の食文化に触れ進むべき道が照らされたことが日本料理人を目指したきっかけです。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食の良さを見直される一方で複雑な思いもありました。日本料理と和食、似て非なるもので個人の主観ですが、品格や風情を感じられる日本料理と郷土料理や家庭的な雰囲気を感じられる和食。さらにチェーン展開が加速化する和食の影響や不景気の煽りを受け、本来の日本料理の良さが霞んでしまう危機感を感じられます。日本料理は切り方一つ、道具一つで味や見た目が大きく左右される造りがあります。出汁の引き方一つで味を左右されるお吸い物、作りてもそれをいただくお客様も一生懸命。言葉を交わさずに感じ合う日本料理にはその室礼も欠かせません。そしてあまり派手になりすぎない詫び寂びをいかした盛り付けを大切にしております。

一次、二次審査の作品に込めた思いや、今大会について感じたこと

作品に込めた思いとしては、まずテーマにあります郷土料理について、改めて兵庫県食材のすばらしさを再認識することが出来ました。農家の方々の熱い思いや全国屈指の魚介類に触れる事が出来ました。兵庫県の食材の恵に感謝しながら新しい郷土料理の献立を組み立てなければならないですし、今大会を通じて多くの方に地元食材の良さを改めてアピールできるチャンスだと思いました。その食材の良さをストレートに感じて頂きたく、あまり手を加え過ぎず、シンプルに仕立てました。

決勝大会への意気込み

基礎技術や食材の活かし方、衛生観念が今、どこまで自分自身成長できているかのバロメーターだと考えています。審査委員の方々には厳しい評価をしていただき今後の糧にしたいと思います。やるからには納得できるお料理に仕上げたいと思っていますので、自分との闘いとしてチャレンジしたいと思います。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：明石蛸の海峡蒸し（ちり蒸し）