

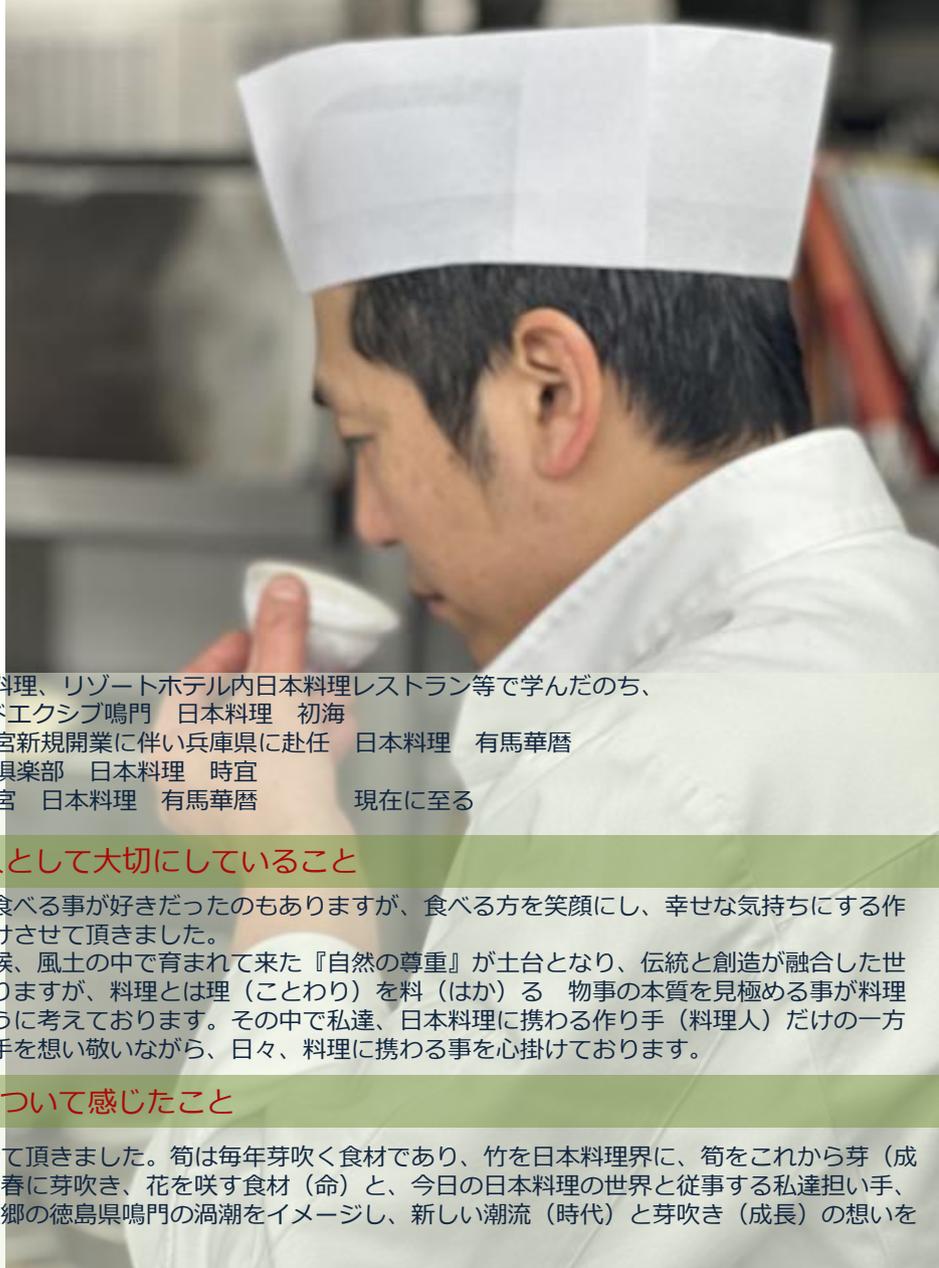
TOSHIHARU BANDO

リゾートトラスト株式会社
エクシブ有馬離宮 有馬華曆

 <https://www.rtg.jp/hotels/xiv/arima/>

板東 利治 (エントリーNo. 27)

徳島県出身 高校を卒業後、徳島県内の料理旅館、割烹料理、リゾートホテル内日本料理レストラン等で学んだのち、
2007年12月リゾートトラスト株式会社に入社 グランドエクシブ鳴門 日本料理 初海
2011年3月リゾートトラスト株式会社 エクシブ有馬離宮新規開業に伴い兵庫県に赴任 日本料理 有馬華曆
2019年2月リゾートトラスト株式会社 芦屋ベイコート倶楽部 日本料理 時宜
2022年7月リゾートトラスト株式会社 エクシブ有馬離宮 日本料理 有馬華曆 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

私が日本料理の料理人を志したきっかけは、幼い頃から食べる事が好きだったのもありますが、食べる方を笑顔にし、幸せな気持ちにする作り手（料理人）の方々に憧れ、日本料理の世界の扉を開けさせて頂きました。

私の日本料理に対する思い（想い）は、日本独自の気候、風土の中で生まれて来た『自然の尊重』が土台となり、伝統と創造が融合した世界でも稀にみる食文化だと思っております。月並みではありますが、料理とは理（ことわり）を料（はか）る 物事の本質を見極める事が料理であると先人の御言葉が御座いますが、まさしくそのように考えております。その中で私達、日本料理に携わる作り手（料理人）だけの一方的な想いや考え方だけでなく、その先におられる食す相手を思い敬いながら、日々、料理に携わる事を心掛けております。

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

一次、二次審査では、故郷の徳島県産朝堀り筍を選ばさせて頂きました。筍は毎年芽吹く食材であり、竹を日本料理界に、筍をこれから芽（成長する）を出す日本料理に携わる私達（若人）に見立て、春に芽吹き、花を咲す食材（命）と、今日の日本料理の世界と従事する私達担い手、食材の命、技術や考えをつなぐ（継承）する意を込め、故郷の徳島県鳴門の渦潮をイメージし、新しい潮流（時代）と芽吹き（成長）の想いを込め、郷土料理と致しました。

決勝大会への意気込み

この度は日本料理アカデミー日本料理大賞2024-2025 郷土料理を新しくする～食材の命を大切に～ 決勝大会に選出され、大変嬉しく思います。

決勝大会に挑むにつれ、不安と緊張も多々ありますが、第一に料理を考えて創る事を楽しもうと思えます。

こうして挑むことが出来るのは、今迄出会ってまいりました多くの料理人の皆様のおかげでもあり、また指導、育成、成長の機会を与えて下さった皆様に、感謝と尊敬の意を結果で表し、朗報をご報告出来たらと思えます。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：

命をつなぐ（継承）

草木萌動（そうもくきざきしうごく）～雀始巢（すずめはじめてすをくう）

煮物（炊き合わせ）

新しい潮流と芽吹き

徳島県産筍と鳴門わかめ 鳴門鯛の進上と才巻海老を射込んだ渦潮巻きの阿蘭陀煮

金時人参梅花煮 土筆 かぎ蕨 菜の花

ひらひら花びら野菜彩々 木の芽