


# JUN UCHIYAMA

IKK株式会社金沢支店  
ララチャンス太陽の丘

 <https://www.ikk-wed.jp/taiyonooka/>

## 内山 順 (エントリーNo.37)

長野県松本市出身 1990年市内高等学校食物科に入学、料理人への道を目指す。1993年卒業と同時に調理師免許を取得し同年、中国四川料理店に入社。料理人としての基礎を学ぶ。2005年IKK株式会社婚礼事業調理部に入社、現在ご縁ある人々の笑顔と幸せ感動のために行動し挑戦しています。

### 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

料理人として大切にしていることは「思いやり」です。食す人を思い、人の命を守り、人の健康と身体を作る。衛生面でも安全・安心な環境作り、食材に感謝し丁寧な仕事をする。そして料理を通じて楽しみと喜びの空間と感動を創り上げることが役目。そんな料理人を目指しています。

### 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

鯛の唐蒸しを作製しました。お祝席にふるまう石川県の郷土料理です。本来は大皿料理での提供ですが、今大会の「温故創新」を踏まえ現代風に個々盛一皿料理にしました。調理法は従来通り変えずに食べやすさを工夫してみました。また、地場の食材、加賀野菜や車麩などを使用し、地域の活性化に繋がればと思います。

### 決勝大会への意気込み

今大会のメインテーマ「郷土料理を新しくする」競い合うのではなく讃えあう。コロナ禍を経て、現在飲食業界の人手不足や時代の経過による食文化・伝統の低迷の危機を感じます。日本料理大賞を通じて日本料理の文化・伝統・礼儀など原点回帰に繋がればと挑戦致します。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：加賀 鯛の唐蒸し