

# KOTA SHIMAMURA

中村調理製菓専門学校

 <https://chori.nakamura-s.ac.jp>

## 島村 公大 (エントリーNo.55)

1987年生まれ 福岡県出身。2006年 高校卒業後、中村調理製菓専門学校 調理師科2年コースに入学。卒業後は関西老舗料亭の東京支店で7年間、福岡の和食店で1年間勤務。2016年から母校の中村調理製菓専門学校に入職し日本料理担当教員として教職に従事、現在に至る。2021年4月から3年間、韓国ソウルの分校、ナカムラアカデミーへ日本料理担当教員として出向。

### 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

かっこいい仕事がしたいと思い、高校3年生の私が思いついたのが「料理人」でした。幼い時から料理人になりたかったわけではありませぬし、親族に調理師もいません。ただ両親曰く、幼少期から美味しい物を食べることに對して執着する節があったそうです。

日本料理人として大切にしていることは、「基本に忠実」であることです。後進を育成する立場として、料理の方法、盛り付けや器選び、学生指導の選択などで迷った時は「より基本的」になる方を選ぶように心掛けています。

### 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

一次、二次審査には宮崎県の郷土料理である「冷や汁」をゼリー寄せにアレンジした料理で挑戦しました。冷や汁を作る時、多くの人は「夏の暑い時期、食欲が落ちる時に食べてもらいたい」と願いを込めるだろうと考え、料理の姿が変わっても、その料理に込められた「願い」は変わらないよう、口にした時の冷感や見た目の涼しさを大切にしました。

審査のテーマを冷や汁に決めるまでに日本全国の郷土料理について調べました。この審査方法は食文化の知見を広げるために本当に素晴らしいものだと感じました。

### 決勝大会への意気込み

まずはこのような貴重な機会をいただき、心より御礼申し上げます。4回目の挑戦でようやく決勝大会に駒を進めることができました。現在、私が指導する在校生や今まで日本や韓国で関わった教え子たちに、自身の挑戦する姿を通して「料理の学びには終わりが無い」ということを伝えたいです。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：冷や汁ゼリー寄せ