

# TAKAMASA UCHIYAMA

白

 <https://www.instagram.com/tsukumo.2024/>

## 内山 隆昌(エントリーNo.65)

千葉県大網白里市出身。  
千葉調理師専門学校卒業後、「新橋 金田中」に入社。  
都内の別店舗でも修業を重ねましたが、28歳の時に千葉に戻り「株式会社 紋七」の料理長に就任。  
その後、千葉の別店舗で店長など様々な経験を積み、24年3月、念願の独立。  
地元である大網白里市から一字もらい、「白(つくも)」と名付けました。



### 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

父が料理人のため、幼少期から料理人に憧れておりました。  
テレビ番組「料理の鉄人」に出演していた道場六三郎さんを拝見したことが、和食の道を志すきっかけです。  
季節の食材や和食の技法が土台となってできた料理の背景に、日本の文化や歴史、おもてなしの精神性を反映すること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

酪農危機という記事に心を動かされ、今回「牛乳」をメインに使うことにしました。  
ひたむきで誠実に働いている人が正しく評価されることを願い、牛乳の活用方法を複数提示する事で少しでも利用頻度が上がり、また、牛乳の必要性もより広く伝わればと思ってレシピを作りました。  
人口減少による地方の衰退は目に見えて進んできています。  
人手不足や原油価格高騰など、様々な問題に向き合いながら奮闘している生産者の方々にもスポットをあてられる「郷土料理」をテーマにされているのは、大変意義のある大会だと感じています。

### 決勝大会への意気込み

今回、決勝大会に進むことができ、大変光栄です。  
人との優劣にこだわると自分のエゴが出た料理になってしまうと思うので、「謙えあう」気持ちを忘れず、一つでも多くの事を吸収したいと思います。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：牛乳の可能性