

KENYA SAKAI

日本料理 研野

 <https://www.kenya-sakai.com/>

酒井 研野 (エントリーNo.68)

1990年1月29日、青森県黒石市生まれ。辻調理師専門学校卒業後、2009年「菊乃井」入社。本店で8年勤務。2017年「菊乃井無碍山房」料理長に就任。2019年同社を退職。その後、ニューヨークの「Shoji at 69 Leonard Street」、京都の「LURRA°」「京、静華」を経て、2021年京都にオーナーシェフとして「日本料理 研野」を開業。「RED U-35 2022 RED EGG (グランプリ)」受賞。



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

専門学校に入学した当初は、フランス料理やイタリア料理の華やかさに惹かれていました。しかし調理実習の際、昆布と鰹できちんと出汁をとった味噌汁を味わって、「普段自分たちが何気なく食べているものが、手間暇をかけて丁寧に作るとこんなにも美味しくなるんだ!」と感動しました。そこで、日本料理の道へ進もうと強く決意しました。誰も見たこともないような奇抜で、非日常的な料理も素敵ですが、僕が目指したいのは、寧ろどこか懐かしく馴染み深いようなものを、美しく、美味しく仕上げ、適切な量やタイミングでお客様にお出しするということです。人々の心の中にある情景が思い起こされたり、味の記憶が心地よい思い出として残っていくような、そんな料理を作っていきたいと思っています。日本人だけではなく海外の方にも、料理を通して、日本の豊かな自然、四季の移ろい、この地に折り重なってきた文化の深さを感じていただけたら嬉しいです。

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

今回使用した「ゼンマイ」や「ミズ」といった山菜は、東北出身の自分が幼少期から口にしてきた馴染み深い食材ですが、料理人になってあらためて向き合ってみると、厨房に届くまでに、すでに手間ひまがかかけられていることに気づかされます。例えば「干しゼンマイ」は山の急な斜面や湿気が多い産地など、危険な場所に生えているのを取りにいくくださる方がいて、さらにそれを湯搔いて、乾燥させた状態で売られています。雪深い冬を越すため、昔の方々の知恵が詰まった保存食であり、宝物のように感じます。今も食材として流通させてくださる人々へのリスペクト、自分を育ててくれた郷土の食文化への感謝の気持ちを込めて、この料理をつくりました。

今大会の審査員には日本料理界を代表する方々のお名前が並び、身が引き締まる思いです。日本料理には、魚を調理するための包丁技術や出汁の取り方など、他の国にはない独特の技術がたくさんあります。今自分が料理をつくることのできるの、先人たちが残してくださったそれらの技術のおかげであり、自分自身も努力して日本料理の文化を継承・発展させて次世代に伝えていきたいと思っています。業界を盛り上げていくための一員として、皆様に認めていただけるように、一杯頑張りたいと思います。

決勝大会への意気込み

松花堂弁当は日本料理のあらゆる技術が詰まった、集大成とも言えるものだと思います。技調理の五法をつかうこと、さまざまな味わいをバランスよく配置すること、うつわの枠内に見た目よくおさまるよう、適切な寸法に整えること。気をつけることがたくさんありますが、良いものを丁寧に作りたと思います。周りの方々と切磋琢磨しながら、いい戦いができるように全力を尽くします。



<<< 一～三次審査通過作品

料理作品名：ぜんまいとみずと鯨の信田巻き