

DAIKI OOMURA

祇園ろはん

 <https://ja-jp.facebook.com/gionrohan/>

大村 大樹 (エントリーNo.70)

埼玉県深谷市出身。地元の調理師専門学校卒業後東京赤坂の菊乃井に就職 5年目からは京都本店に移り、部門料理長を経て10年で 菊乃井を卒業。祇園ろはんにて料理長として2年間在籍中です。

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

学生だった当時、私達の世代では日本食ではなく西洋料理が大変人気で、専門学校での割合もクラスの1割しか和食を専攻しない状況でした。日本の食で育った身として、その状況が悔しかったのが一つの理由でした。また、私自身は実家で祖父母とも共に暮らしており、料理が好きだったため肉じゃがや金平ごぼうなどを作っては家族に食べてもらっていましたが、その時にとても喜んでもらったのが嬉しくて日本料理の道に進みました。

料理人として大切にしている事は、料理を作る時、どうしたら食べて下さる方が笑顔になって下さるか、美味しいと喜んで下さるかを常に意識する事を大事にしています。その事を忘れなければ、日々の仕込みが作業にならず、想いの籠った料理になると確信しているからです。レシピは大事ですが、レシピ以上に日々の食材を美味しく出来るよう考えて向き合っております。

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

地元の埼玉には海も山も無く決して恵まれた食環境では有りません。和食のお店もほとんどなく、外食となるとチェーン店がほとんどの状況でした。自分自身が料理人として研鑽を積み、今まで学んだ技術や知識で如何に地元の方に和食の文化を知って覚えて頂けるか、どうしたらそのきっかけになるかを考えて臨ませて頂きました。

今大会の各審査において、自分自身や日本料理の事を1から見直すきっかけが出来、こういったコンペティションに参加できた事で料理人として1段階成長できたと感じています。

決勝大会への意気込み

結果で言えば優勝以外は考えておりませんが、共に挑戦する参加者の皆様と繋がりを持ち、今後活かせる決勝の舞台に出来たらと考えております。そして、審査員の皆様を自分のお客様だと思って気持ちの籠った料理に仕上げ、将来の期待を抱いて頂けるような品を仕上げてみせます。



<<< 一、二次審査通過作品

料理作品名：玉手箱（冷や汁風煮ごごり）